ADRIANA MARÍA VERA MONROY
NIT: 52.073.664-2

DEBE A:

ALEJANDRA LEAL MARTINEZ
1.121.879.737 de Villavicencio

LA SUMA DE:

UN MILLÓN DOSCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 1.200.000)

Por concepto de: Servicios prestados como PROFESIONAL EN DERECHO en el contrato de consultoría N° 823/2023, celebrado entre ADRIANA MARIA VERA MONROY y el MUNICIPIO DE ACACIAS, cuyo objeto es **INTERVENTORÍA TECNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE, AMBIENTAL Y JURÍDICA AL CONTRATO CUYO OBJETO ES "IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATNAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS- META**, durante el periodo correspondiente del 1 a 29 de febrero de 2024.

Cordialmente;

Alejandra Leal M

ALEJANDRA LEAL MARTINEZ
1.121.879.737 de Villavicencio

144

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	1121879737	ALEJANDRA LEAL MARTINEZ	calle 19 #40 - 104	6713333	alejandralealmar@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		META	VILLAVICENCIO		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-02	2024-02	I	09/04/2024	76249259	$386.800	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD													
Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	162.500	0		0		0	29	4.100	0	166.600	1

TOTALES PENSIÓN												
Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	208.000	0	0	0	0	29	5.200	0	213.200	1

TOTALES RIESGOS LABORALES														
Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	6.800				6.800	29	200	7.000			68	7.000	1

TOTALES CAJAS						
Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	162.500	166.600
Pensión	1	208.000	213.200
Riesgos Laborales	1	6.800	7.000
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	377.300	386.800

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	1121879737	ALEJANDRA LEAL MARTINEZ		calle 19 #40 - 104	6713333	alejandralealmar@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente			META	VILLAVICENCIO		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-02	2024-02	I	09/04/2024	76249259	$386.800	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	162.500	0		0		0	29	4.100	0	166.600	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	208.000	0	0	0	0	29	5.200	0	213.200	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	6.800				6.800	29	200	7.000			68	7.000	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	162.500	166.600
Pensión	1	208.000	213.200
Riesgos Laborales	1	6.800	7.000
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	377.300	386.800

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
NIT: 52.073.664-2

DEBE A:

YESICA LORENA MAYORGA DIAZ
C.C: 1.032.396.606

LA SUMA DE:
UN MILLÓN DOSCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 1.200.000)

Por concepto de: Servicios prestados como **PROFESIONAL EN NUTRICIÓN** en el contrato de consultoría N° 823/2023, celebrado entre ADRIANA MARIA VERA MONROY y el MUNICIPIO DE ACACIAS, cuyo objeto es **INTERVENTORÍA TECNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE, AMBIENTAL Y JURÍDICA AL CONTRATO CUYO OBJETO ES "IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATNAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS- META**, durante el periodo correspondiente del 1 a 29 de febrero de 2024.

Cordialmente;

YESICA LORENA MAYORGA DIAZ
C.C: 1.032.396.606

aportes en línea

Planilla integrada

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1032396606		MAYORGA DIAZ YESSICA LORENA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	calle 14 c 36-15	VILLAVICENCIO-META	6633667	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-02	2024-02	565707146	9465455433	I	2024/03/04	2024/04/09	BANCOLOMBIA	36	$389,000

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$208,000	$6,400	$0	$214,400
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$208,000	$6,400	$0	$214,400
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$6,800	$300	$0	$7,100
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$6,800	$300	$0	$7,100
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$162,500	$5,000	$0	$167,500
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$162,500	$5,000	$0	$167,500
TOTAL				1	$377,300	$11,700	$0	$389,000

2024/04/09 04:30 PM

ADRIANA MARÍA VERA MONROY
NIT: 52.073.664-2

DEBE A:

MARIA YULIETH GUARIN ALMANZA
C.C 1.006.779.767 de Acacias

LA SUMA DE:
DOS MILLONES OECHOCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($ 2.850.000)

Por concepto de: Servicios prestados como **TECNICO DE CAMPO DE INTERVENTORIA NUTRICIÓN** en el contrato de consultoría N° 823/2023, celebrado entre ADRIANA MARIA VERA MONROY y el MUNICIPIO DE ACACIAS, cuyo objeto es **INTERVENTORÍA TECNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE, AMBIENTAL Y JURÍDICA AL CONTRATO CUYO OBJETO ES "IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATNAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS- META**, durante el periodo correspondiente del 1 a 29 de febrero de 2024.

Cordialmente;

Yulieth Guarin

MARIA YULIETH GUARIN ALMANZA
C.C 1.006.779.767

aportes en línea

Planilla Integrada

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1122140469		GUARIN ALMANZA MARIA YULIETH	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CRA12#12-06	MESETAS-META	5555555	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-02	2024-02	583251683	9465684555	I	2024/03/15	2024/04/18	BANCOLOMBIA	34	$388,400

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$208,000	$6,100	$0	$214,100
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$208,000	$6,100	$0	$214,100
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$6,800	$200	$0	$7,000
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$6,800	$200	$0	$7,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$162,500	$4,800	$0	$167,300
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$162,500	$4,800	$0	$167,300
TOTAL				**1**	**$377,300**	**$11,100**	**$0**	**$388,400**

2024/04/17 08:21 PM

ADRIANA VERA M
52073664-2

ALCALDÍA DE
ACACÍAS

ANEXO N° 4
EXPEDIENTE ELECTRÓNICO

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 823/2023

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

Evaluación de la Entidad Estatal >

VER CONTRATO

resumen

ID del contrato en SECOP	CO1.SLCNTR.11234117
Número del contrato	OCA-823-2023
Versión del contrato	1
Objeto del contrato	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE, AMBIENTAL Y JURÍDICA AL CONTRATO CUYO OBJETO ES IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS - META
Tipo de contrato	Intervencionaria
Fecha de inicio del contrato	30/08/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de terminación del contrato	06/13/2024 23:59:00 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Duración del contrato	285 Días
Tiempo adiciones en días	0 días
Estado del contrato	En ejecución
Liquidación	Si No
Fecha de inicio de liquidación	15/06/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de liquidación	15/01/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Obligaciones Ambientales	Si No
Obligaciones Pos Consumo	Si No
Reversión	Si No

Entidad Estatal

ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE ACACIAS

COLOMBIA, Acacias

0 Recomendación(es)

Proveedor Seleccionado

ADRIANA MARIA VERA MONROY

COLOMBIA, Villavicencio

0 Recomendación(es)

cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	nombre del banco	Tipo de cuenta	numero de cuenta
ADRIANA MARIA VERA MONROY	BANCOLOMBIA	Ahorros	84168113993

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *Adriana María* *Fecha de aprobación:* *28/08/2023 16:47:04 ((UTC-*

152

	Vera Monroy		05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por:	*OSCAR JAVIER ORTIZ ARTEAGA*	*Fecha de aprobación:*	*29/08/2023 8:03:25 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato firmado: CO1_PCCNTR_5332660_Firmado

Contrato en ejecución: CO1_PCCNTR_5332660_En ejecución

Información del objeto

Tipo de proceso	Concurso de méritos abierto
unidad de contratacion	EDUCACIÓN SOCIAL CULTURA Y DEPORTE
Proceso de Contratación	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE, AMBIENTAL Y JURÍDICA AL CONTRATO CUYO OBJETO ES IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADO
Título de la oferta	OFERTA ADRIANA MARIA VERA MONROY OCA-CM-008-2023
Cantidad del contrato	446.491.960,00 COP

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

VER CONTRATO

Tipos de documentos

Tipos de documentos	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	○ Si ● No	Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones de ejecución y entrega

Condiciones de entrega		
El contrato puede ser prorrogado	○ Si ○ No	

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías?	○ Si ○ No			
Garantías por lotes, grupos o etapas.	○ Si ○ No			
Seriedad de la oferta	○ Si ○ No			
	○ % del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta	10,00		
cumplimiento	○ Si ○ No			
	☑ Cumplimiento del contrato			
	○ % del valor del contrato	10,000000	Fecha de vigencia (desde)	28/08/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
	○ Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	14/01/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
	☑ pago de salarios			
	○ % del valor del contrato	5,00	Fecha de vigencia (desde)	28/08/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
	○ Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	14/06/2027 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
	☑ calidad del servicio			
	○ % del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	28/08/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
	○ Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	14/01/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Responsabilidad civil extracontractual	○ Si ○ No			
	○ No. de SMMLV	200		
Fecha límite para entrega de garantías:	22/09/2023 1:00:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Fecha de entrega de garantías:	29/08/2023 15:17:29 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	

Garantías del proveedor:

Identificación de la garantía	Justificacion	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha final	Estado

.O1.WRT.12354521	Responsabilidad civil extracontractual	contrato de seguro	232.000.000,00 COP	L OS D. ESTADO	16/06/2024 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	aceptado
CO1.WRT.12354168	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato	contrato de seguro	157.042.186,00 pesos	SEGUROS DEL ESTADO	15/06/2027 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	aceptado
CO1.WRT.12344309	Seriedad de la oferta	-	44.849.196,00 pesos	-	6 días de tiempo transcurrido *(12/5/2023 12:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Caducado

Agregar

Configuración financiera - Pago de anticipados

¿Definir Plan de Pagos? Si No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago

Plazo de pago de la factura

comentarios

comentarios

Anexos del contrato

Descripción

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones CARRERA 14 # 13 30

Ubicación COM-MET-50006 - Acacias

País COLOMBIA

Departamento Meta

municipio Acacias

dirección CARRERA 14 # 13 30

codigo postal 507001

	Grados (°)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

IDENTIFICACIÓN	dirección	Ubicación

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

VER CONTRATO

Documentos del contrato

	Descripción	Nombre del documento	Detalle
	RESOLUCION 114 - ADJUDICACION CONCURSO DE MERITOS 008-2023.pdf	RESOLUCION 114 - ADJUDICACION CONCURSO DE MERITOS 008-2023.pdf	(detalle)
	CONTRATO 823-2023 INTERVENTORIA PAE.pdf	CONTRATO 823-2023 INTERVENTORIA PAE.pdf	(detalle)

¿Documentos del Contrato están firmados por ambas partes? Si No

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

156

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

VER CONTRATO

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	OSCAR JAVIER ORTIZ ARTEAGA	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía
Supervisor	MAGDA MILENA PINZÓN LEÓN	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía

Asignaciones Ordenador del pago

Computadora de pago	MAGDA MILENA PINZÓN LEÓN	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía

Histórico de asignaciones

Posición	nombre	Fecha de seguimiento
Computadora de pago	MAGDA MILENA PINZÓN LEÓN	29/08/2023 8:03:25 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quit
Supervisor	MAGDA MILENA PINZÓN LEÓN	29/08/2023 8:03:25 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quit
Ordenador del Gasto	OSCAR JAVIER ORTIZ ARTEAGA	29/08/2023 8:03:25 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quit

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz: Si / No

Destino del gasto: inversión

Fuente de los recursos:
- Presupuesto General de la Nación - PGN
- Sistema General de Participaciones - SGP
- Sistema General de Regalías - SGR
- Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)
- Recursos de Crédito
- Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas)

Tot

Validación Código BPIN

Código BPIN	año	Estado
2023500060018	2023	Validado

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

código	tipo	Estado	Saldo
2023000059	CDP	no validado	448.491.960 COP

Saldo de CDP	448.491.960 COP
Saldo de vigencias futuras	0 pesos
Saldo total a comprometerse	448.491.960 COP
Última consulta a SIIF	
Fecha de consulta SIIF	-

Compromiso presupuestal de gastos

codigo compromiso	tipo	fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consu

454

000054	Presupuestal (CDP)	-	no validado	.491.960 COP	448.491.960 C

Saldo de compromisos CDP	448.491.960 COP
Saldo de compromisos en vigencias futuras	0 pesos
Saldo total comprometido	
Última consulta a SIIF	

© VORTAL 2019 Términos de uso Normativa Soporte Remoto Ayuda Español (Colombia)

018000-52-0808 www.colombiacompra.gov.co/soporte Lunes a Viernes 7:00 am a 7:00 pm

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 **Ejecución del Contrato**
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

VER CONTRATO

Ejecución del Contrato

Porcentaje | Recepción de artículos

Plan de Pagos

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización? Si No

identificación de pago	numero de factura	Fecha de emisión	Fecha de recepción	Valor total de la factura	Estado

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

crear

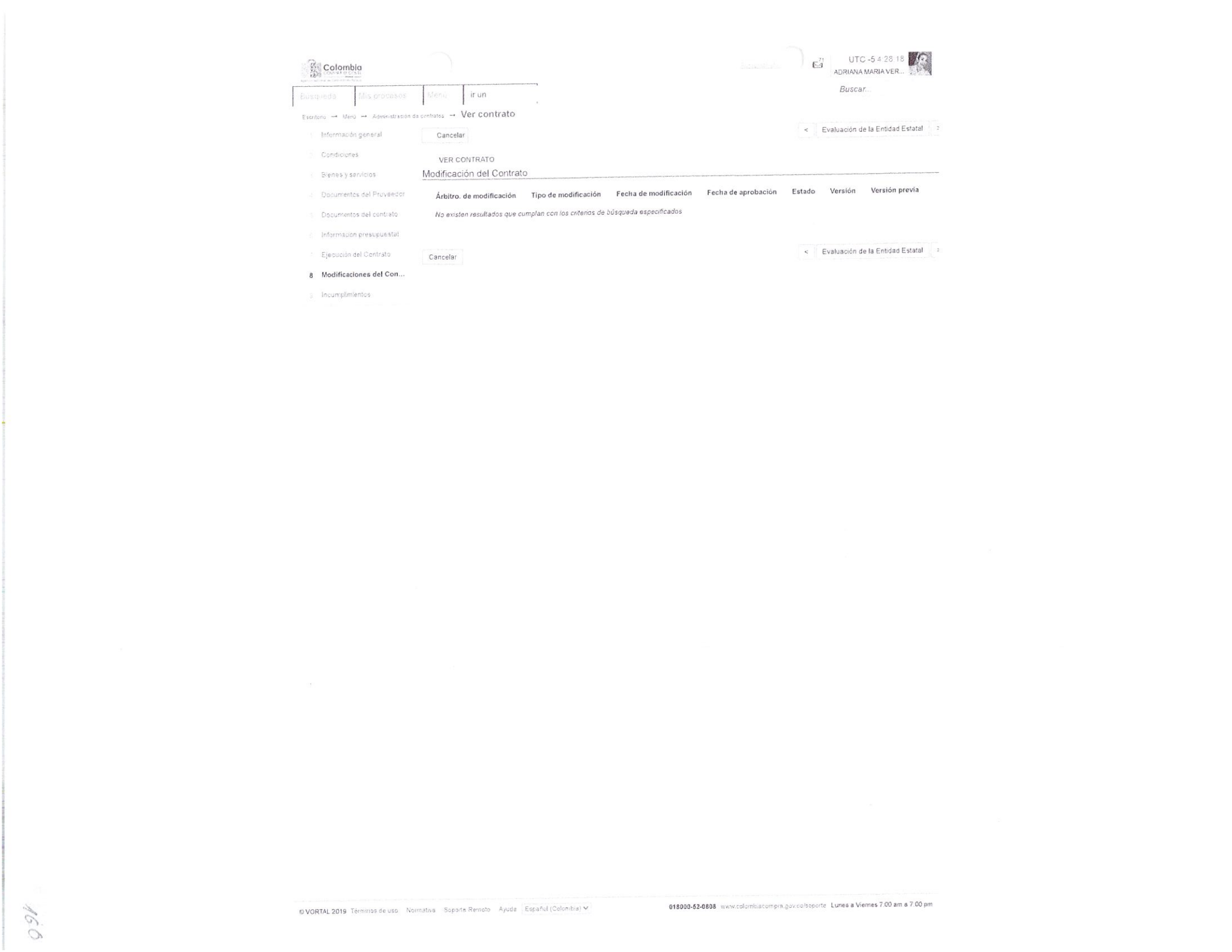
Documentos de ejecución del contrato

Descripción	Nombre del archivo	Cargado por		
Acta de inicio 823.pdf	Acta de inicio 823.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
RP 823 DE 2023.pdf	RP 823 DE 2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
PÓLIZA OCA CONTRATO RC 823-2023.pdf	PÓLIZA OCA CONTRATO RC 823-2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
PÓLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA OCA CM 008-2023.pdf	PÓLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA OCA CM 008-2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
PÓLIZA OCA CONTRATO 823-2023.pdf	PÓLIZA OCA CONTRATO 823-2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
APROBACION DE POLIZA 823 DE 2023.pdf	APROBACION DE POLIZA 823 DE 2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
MINUTA CONTRATO 823 DE 2023.pdf	MINUTA CONTRATO 823 DE 2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle

Borrar | Carga nueva

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >


Colombia Compra Eficiente
UTC -5 4:28:18
ADRIANA MARIA VER...
Buscar...
Búsqueda
Mis procesos
Menú
Ir un
Escritorio → Menú → Administración de contratos → Ver contrato
1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Con...
9 Incumplimientos
Cancelar
< Evaluación de la Entidad Estatal >
VER CONTRATO
Modificación del Contrato
Árbitro. de modificación
Tipo de modificación
Fecha de modificación
Fecha de aprobación
Estado
Versión
Versión previa
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados
Cancelar
< Evaluación de la Entidad Estatal >
© VORTAL 2019 Términos de uso Normativa Soporte Remoto Ayuda Español (Colombia)
018000-52-0808 www.colombiacompra.gov.co/soporte Lunes a Viernes 7:00 am a 7:00 pm

160

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 **Incumplimientos**

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal

VER CONTRATO

Incumplimientos al Contrato

tipo	Fecha de emisión	fecha de vencimiento	Valor	Estado

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

Evaluación de la Entidad Estatal >

VER CONTRATO

resumen

ID del contrato en SECOP	CO1.SLCNTR.11234117
Número del contrato	OCA-823-2023
Versión del contrato	1
Objeto del contrato	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE, AMBIENTAL Y JURÍDICA AL CONTRATO CUYO OBJETO ES IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS - META
Tipo de contrato	intervencionaria
Fecha de inicio del contrato	30/08/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de terminación del contrato	06/13/2024 23:59:00 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Duración del contrato	285 Días
Tiempo adiciones en días	0 días
Estado del contrato	En ejecución
Liquidación	○ Si ○ No
Fecha de inicio de liquidación	15/06/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de liquidación	15/01/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Obligaciones Ambientales	○ Si ○ No
Obligaciones Pos Consumo	○ Si ○ No
Reversión	○ Si ○ No

Entidad Estatal

ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE ACACIAS

COLOMBIA, Acacías

0 Recomendación(es)

Proveedor Seleccionado

ADRIANA MARIA VERA MONROY

COLOMBIA, Villavicencio

0 Recomendación(es)

cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	nombre del banco	Tipo de cuenta	numero de cuenta
ADRIANA MARIA VERA MONROY	BANCOLOMBIA	Ahorros	84168113993

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *Adriana María* *Fecha de aprobación:* *28/08/2023 16:47:04 ((UTC-*

251

Vera Monroy			*05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por:	*OSCAR JAVIER ORTIZ ARTEAGA*	*Fecha de aprobación:*	*29/08/2023 8:03:25 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato firmado: CO1_PCCNTR_5332660_Firmado

Contrato en ejecución: CO1_PCCNTR_5332660_En ejecución

Información del objeto

Tipo de proceso	Concurso de méritos abierto
unidad de contratacion	EDUCACIÓN SOCIAL CULTURA Y DEPORTE
Proceso de Contratación	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE, AMBIENTAL Y JURÍDICA AL CONTRATO CUYO OBJETO ES IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADO
Título de la oferta	OFERTA ADRIANA MARIA VERA MONROY OCA-CM-008-2023
Cantidad del contrato	448.491.960,00 COP

391

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

VER CONTRATO

Tipos de documentos

Tipos de documentos	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	Si ○ No	Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones de ejecución y entrega

Condiciones de entrega

El contrato puede ser prorrogado Si ○ No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? Si ○ No

Garantías por lotes, grupos o etapas. Si ○ No

Seriedad de la oferta Si ○ No

% del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta	10,00			

cumplimiento Si ○ No

☑ Cumplimiento del contrato				
% del valor del contrato	10,000000	Fecha de vigencia (desde)	28/08/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	
Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	14/01/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	
☑ pago de salarios				
% del valor del contrato	5,00	Fecha de vigencia (desde)	28/08/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	
Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	14/06/2027 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	
☑ calidad del servicio				
% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	28/08/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	
Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	14/01/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	

Responsabilidad civil extracontractual Si ○ No

No. de SMMLV	200		

Fecha límite para entrega de garantías: 22/09/2023 1:00:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* Fecha de entrega de garantías: 29/08/2023 15:17:29 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Garantías del proveedor:

Identificación de la garantía	Justificacion	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha final	Estado

CO1.WRT.12354521	Responsabilidad civil extracontractual	contrato de seguro	232.000.000,00 COP	ROS ESTADO	16/06/2024 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	aceptado
CO1.WRT.12354168	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato	contrato de seguro	157.042.186,00 pesos	SEGUROS DEL ESTADO	15/06/2027 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	aceptado
CO1.WRT.12344309	Seriedad de la oferta	-	44.849.196,00 pesos	-	6 días de tiempo transcurrido *(12/5/2023 12:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Caducado

Agregar

Configuración financiera - Pago de anticipados

¿Definir Plan de Pagos? Si No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago

Plazo de pago de la factura

comentarios

comentarios

Anexos del contrato

Descripción

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones CARRERA 14 # 13 30

Ubicación COM-MET-50006 - Acacias

País COLOMBIA

Departamento Meta

municipio Acacias

dirección CARRERA 14 # 13 30

codigo postal 507001

	Grados (°)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

IDENTIFICACIÓN	dirección	Ubicación

95

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

VER CONTRATO

Documentos del contrato

	Descripción	Nombre del documento	Detalle
	RESOLUCION 114 - ADJUDICACION CONCURSO DE MERITOS 008-2023.pdf	RESOLUCION 114 - ADJUDICACION CONCURSO DE MERITOS 008-2023.pdf	(detalle)
	CONTRATO 823-2023 INTERVENTORIA PAE.pdf	CONTRATO 823-2023 INTERVENTORIA PAE.pdf	(detalle)

¿Documentos del Contrato están firmados por ambas partes? Si No

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

VER CONTRATO

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	OSCAR JAVIER ORTIZ ARTEAGA	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía
Supervisor	MAGDA MILENA PINZÓN LEÓN	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía

Asignaciones Ordenador del pago

Computadora de pago	MAGDA MILENA PINZÓN LEÓN	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía

Histórico de asignaciones

Posición	nombre	Fecha de seguimiento
Computadora de pago	MAGDA MILENA PINZÓN LEÓN	29/08/2023 8:03:25 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quit
Supervisor	MAGDA MILENA PINZÓN LEÓN	29/08/2023 8:03:25 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quit
Ordenador del Gasto	OSCAR JAVIER ORTIZ ARTEAGA	29/08/2023 8:03:25 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quit

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz: ○ Si ○ No

Destino del gasto: inversión

Fuente de los recursos:
- Presupuesto General de la Nación - PGN
- Sistema General de Participaciones - SGP
- Sistema General de Regalías - SGR
- Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)
- Recursos de Credito
- Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas)

Tot

Validación Código BPIN

Código BPIN	año	Estado
2023500060018	2023	Validado

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

código	tipo	Estado	Saldo
2023000059	CDP	no validado	448.491.960 COP

Saldo de CDP	448.491.960 COP
Saldo de vigencias futuras	0 pesos
Saldo total a comprometerse	448.491.960 COP
Última consulta a SIIF	
Fecha de consulta SIIF	-

Compromiso presupuestal de gastos

codigo compromiso	tipo	fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por const

000054	Presupuestal (CDP)	-	no validado	.491.960 COP	448.491.960 (

Saldo de compromisos CDP	448.491.960 COP
Saldo de compromisos en vigencias futuras	0 pesos
Saldo total comprometido	
Última consulta a SIIF	

© VORTAL 2019 Terminos de uso Normativa Soporte Remoto Ayuda Español (Colombia)

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

VER CONTRATO

Ejecución del Contrato

Porcentaje | Recepción de artículos

Plan de Pagos

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización? Si No

identificación de pago	numero de factura	Fecha de emisión	Fecha de recepción	Valor total de la factura	Estado

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

crear

Documentos de ejecución del contrato

Descripción	Nombre del archivo	Cargado por		
Acta de inicio 823.pdf	Acta de inicio 823.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
RP 823 DE 2023.pdf	RP 823 DE 2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
PÓLIZA OCA CONTRATO RC 823-2023.pdf	PÓLIZA OCA CONTRATO RC 823-2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
PÓLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA OCA CM 008-2023.pdf	PÓLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA OCA CM 008-2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
PÓLIZA OCA CONTRATO 823-2023.pdf	PÓLIZA OCA CONTRATO 823-2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
APROBACION DE POLIZA 823 DE 2023.pdf	APROBACION DE POLIZA 823 DE 2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
MINUTA CONTRATO 823 DE 2023.pdf	MINUTA CONTRATO 823 DE 2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle

Borrar | Carga nueva

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

169

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Con...
9 Incumplimientos

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

VER CONTRATO

Modificación del Contrato

Árbitro. de modificación	Tipo de modificación	Fecha de modificación	Fecha de aprobación	Estado	Versión	Versión previa

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal

VER CONTRATO

Incumplimientos al Contrato

tipo	Fecha de emisión	fecha de vencimiento	Valor	Estado

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal

ADRIANA VERA M
52073664-2

ALCALDÍA DE
ACACÍAS

ANEXO N° 5
FORMATOS DE VERIFICACIÓN DE RACIONES

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 823/2023

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Santa Teresita	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 05/02/2024		Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	350	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yesica Serna (Manipuladora)	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas	
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 EVALUACION: 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 accion de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

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.	0	no se evidencio
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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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
29	PS RI ED	Se cumpie con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	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	6			PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	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.	0	no se evidencio

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	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 se evidencio al momento de visita
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no se evidencio.
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	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			PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:			Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
				DOCETE__
Realizada por:		Yesica Serna Katerine Bobadilla - leidy casanova	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Vante de Julio Sede Lilia Castro de Parrado.	**ETC:**		**Ciudad/ Municipio**	**ACACIAS**
Dirección:	ACACIAS - META	**Fecha Visita:** 05/02/2024		**Hora Inicio:**	7:30 am
Operador:	**UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6**	**No Contrato / Convenio**	**771/2023**	**Hora de terminación:**	9:00 am
Reporta casos de atención prioritaria		**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**			
N° titulares de derecho atendidos		**N° de visita**	**1ra Visita**	**2da Visita**	**3ra Visita**
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Hellen Gabriela Araque Ruiz	**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	**INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023**		
Visita técnica		**Visita verificación de ETA**		**Visita SPQR**	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		**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**	3
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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	Si 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	Si cumple.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple

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.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1		0	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	3	
PUNTAJE ESPERADO	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	Si 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	Si cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	NO	No se evidencia carpeta con documentación
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.	NO	No se evidencia carpeta con documentación
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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)	0	Se evidencian dos de tres manipuladoras
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	Si cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR	4	
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Si cumple.
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Si cumple
40	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	Si cumple
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Si cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA	4	
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Si cumple.

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	NO	No se evidencia uso de equipos de almacena
		TOTAL EQUIPOS	1	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			

		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			

		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia al momento de la visita
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Si cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	3			

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Hellen Gabriela Arage Ruiz	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___ DOCETE___
Realizada por:		Junior Santiago Guiza Betancourt - Yulieth Guarin	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Campestre San José Sede Principal	**ETC :**		**Ciudad/ Municipio**	**ACACIAS**
Dirección:	ACACÍAS - META	**Fecha Visita:** 05/02/2024		**Hora Inicio:**	9:15 am
Operador:	**UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6**	**No Contrato / Convenio**	**771/2023**	**Hora de terminación:**	10:00 am
Reporta casos de atención prioritaria		**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**			
N° titulares de derecho atendidos		**N° de visita**	**1ra Visita**	**2da Visita**	**3ra Visita**
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Esther Torres Mateus	**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	**INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023**		
Visita técnica		**Visita verificación de ETA**		**Visita SPQR**	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		**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**	3	
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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	Si 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.	0	Se evidencia humedad y techo roto.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple

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.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1		0	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		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	Si 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	Si cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia al momento de la visita
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.	0	No se evidencia al momento de la visita.
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	6		5	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Si cumple.
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Si cumple
40	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.	0	No hubo fruta el día de hoy
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Si cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA	3	
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Si cumple.

081

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia al momento de la visita
		TOTAL EQUIPOS	0	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			

X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	NO	No se evidenció al momento de la visita
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	1	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			

XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	NO	No se evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	NO	Si cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL	1	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	3			

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		[signature]	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___ DOCETE___
Realizada por:		Junior Santiago Guiza Betancourt - Yulieth Guarin	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

MinEducación | ALCALDÍA DE ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Brigs del Guayuriba Sede Venecia.	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 05/Feb/2024		Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos		N° 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 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

CRITERIOS DE EVALUACION: 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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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 dia de preparación.	No Aplica	No Aplica

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.	0.	no 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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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.
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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.
29	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			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	6			PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple.
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple.
40	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.	0.	no Cumple.

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	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
61	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			PORCENTAJE %

X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %

XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple.
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	no se evidencio
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0.	no se evidencio
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Fannory Vargas.	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
				DOCETE___
Realizada por:		Ailen Ramirez Vega	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

_____ _____

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Palomas	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 05/02/2024		Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos		N° 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 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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
29	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			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	6			PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple.
40	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.

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	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)	1	Cumple.
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no se evidencio al momento de la visita
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple.
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple.
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	no se evidencio
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	no se evidencio
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:			Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
				DOCETE___
Realizada por:		Juliana García.	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

_____ _____

427

V = 3

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Santa Teresita Sede El Resguardo	**ETC :**		**Ciudad/ Municipio**	**ACACIAS**
Dirección:	ACACIAS - META	**Fecha Visita:** 06-Feb-24		**Hora inicio:**	8:20 am
Operador:	**UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6**	**No Contrato / Convenio**	**771/2023**	**Hora de terminación:**	10:15 am
Reporta casos de atención prioritaria		**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**			
N° titulares de derecho atendidos	151	**N° de visita**	**1ra Visita**	**2da Visita**	**3ra Visita**
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Jessica Forero (Manipuladora)	**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	**INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023**		
Visita técnica		**Visita verificación de ETA**		**Visita SPQR**	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		**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**	1
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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	Si aplica
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	Si cumple.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple

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.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	3	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	3			
		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	Si 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	Si cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se le ha entregado la carpeta al personal
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.	0	No hay carpeta
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	6			
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Si cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Si cumple
40	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	Si cumple
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Si cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Si cumple

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	Si cumple
		TOTAL EQUIPOS		PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	Sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	Sin evidencia
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	3			

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		JESICA FORERO	Cargo:	OPERARIA X COORDINADOR___
				DOCETE___
Realizada por:		Katerine Bobadilla - Leidy Casanova	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Brisas del Guayuriba sede las Blancas	**ETC :**		**Ciudad/ Municipio**	**ACACIAS**
Dirección:	ACACIAS - META	**Fecha Visita:** 06/02/2024		**Hora Inicio:**	7:50 am
Operador:	**UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6**	**No Contrato / Convenio**	**771/2023**	**Hora de terminación:**	9:00 am
Reporta casos de atención prioritaria		**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**			
N° titulares de derecho atendidos		**N° de visita**	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Fannory Vargas	**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	**INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023**		
Visita técnica		**Visita verificación de ETA**		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL					
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO			
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 75 raciones		Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas	1
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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	Si 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	Si cumple.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple

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.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN	0	
PUNTAJE ESPERADO	1		0	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	3	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	3			
		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	Si 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	Si cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia al momento de la visita
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.	0	No se evidencia al momento de la visita
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR	5	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	6			
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia al momento de la visita
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencian fichas técnicas al momento de la visita
40	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.	0	No se evidencia al momento de la visita
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Si cumple.
		ABASTECIMIENTO DE AGUA	1	
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No se evidencian registros al momento de la visita

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia al momento de la visita
		TOTAL EQUIPOS	0	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cumple con normatividad al momento de la visita.
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	1	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia conformación de comité al momento de la visita
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Si cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL	2	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	3			

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Fannory Vargas	Cargo:	OPERARIA X COORDINADOR___
			DOCETE___
Realizada por:	Junior Santiago Guiza Betancourt - Yulieth Guarin	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Brisas del Guayuriba sede Venecia	**ETC:**		**Ciudad/ Municipio**	**ACACIAS**
Dirección:	ACACÍAS - META	**Fecha Visita:** 06/02/2024		**Hora inicio:**	9:20 am
Operador:	**UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6**	**No Contrato / Convenio**	**771/2023**	**Hora de terminación:**	10:20 am
Reporta casos de atención prioritaria		**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**			
N° titulares de derecho atendidos		**N° de visita**	**1ra Visita**	**2da Visita**	**3ra Visita**
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Fannory Vargas	**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	**INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023**		
Visita técnica		**Visita verificación de ETA**		**Visita SPQR**	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		**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**	1
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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	Si 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	Si cumple.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple

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.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1		0	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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	0	No se evidencia al momento de la visita
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	2	
PUNTAJE ESPERADO	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	Si 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	Si cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia al momento de la visita
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.	0	No se evidencia al momento de la visita
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	6		5	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia al momento de la visita
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	
40	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.	0	No se evidencia al momento de la visita
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Si cumple.
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No se evidencian registros al momento de la visita

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia al momento de la visita
		TOTAL EQUIPOS	0	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			

X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No se evidencia al momento de la visita
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	1	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			

XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	0	No se encuentra ficha al momento
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	de la visita, ni comité escolar ni
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	mecanismo SPQR.
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL	0	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	3			

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:			Cargo:	OPERARIA X COORDINADOR___
				DOCETE___
Realizada por:		Junior Santiago Guiza Betancourt - Yulieth Guarin.	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (R.I)			
Institución educativa	Campestre San José	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 06/02/2024		Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos		N° 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 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas	
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 EVALUACION: 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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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
29	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			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	6			PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	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

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	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)	1	Cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se hace uso de nevera.
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %

X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %

XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple.
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	no cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0.	no cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		[signature]	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
				DOCETE__
Realizada por:		Ailyn Ramirez.	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

MinEducación Ministerio de Educación Nacional | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Sede la Cecilita	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	06/Feb/2024	Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	25.	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Viviana Rodriget	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL				
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA			
	CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS			
De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

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.	0	no se evidencio al momento de la visita
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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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
29	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			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	6			PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple.
40	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.	0	no se evidencia al momento de la visita.

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	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 se evidencio al momento de visita
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no se evidencio al momento visita.
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple.
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple.
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple.
66	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			PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Viviana Rodriguez M.	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
				DOCETE__
Realizada por:		Ailyn Ramirez	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

MinEducación Ministerio de Educación Nacional | ALCALDÍA DE ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Quebraditas	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 06/02/2024		Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos		N° 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 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL				
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA			
	CONCEPTO EMITIDO			
TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas	
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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

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.	0	
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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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
29	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			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	6			PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	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.	0	no se evidencio al momento

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	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 se evidencia al momento de la visita.
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no se evidencia al momento de la visita
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple.
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple.
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	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			PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
Atendido por:			Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
				DOCETE__
Realizada por:		Juliana Garcia	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

V=5

MinEducación — ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Lilia Castro - Tarde	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META	Fecha Visita: 07 - feb - 24		Hora Inicio:	12:45 pm
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	1:15pm
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	862	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Sonia Rodriguez (Manipuladora)	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones		Resolución 18432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas	3
De 76 a 150 raciones			2		
De 151 a 300 raciones			3		
De 301 a 500 raciones			4		
De 501 a 700 raciones			5		
De 701 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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	Si comple
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	Si comple.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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	Si comple

285

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.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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	Si comple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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 réalizado).	1	Si comple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si comple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		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	Si comple
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	Si comple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Si comple
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	Si comple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si comple
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	Si comple
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	Si comple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Si comple
40	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	Si comple
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Si comple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.		

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores , ..más equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro temperatura.	0	No hay uso de nevera
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Si cumple.
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	Sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	Sin evidencia
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
Atendido por:		Sonia Rodriguez.	Cargo:	OPERARIA X COORDINADOR___ DOCENTE___
Realizada por:		Ingrid Katerine Bobadilla Sosa - leidy Casanova	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

207

MinEducación Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Brisas del Guayuriba - Sede Sardinata.	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 07/02/2024		Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos		N° 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 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		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
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 EVALUACION: 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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

202

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.	0	no se evidencia al momento de la visita.
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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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
29	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			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	6			PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	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.	0	no se evidencio al momento de la visita

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	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.
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no se evidencio al momento de la visita
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	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			PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		[signature]	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
				DOCETE__
Realizada por:		Ailyn Ramirez	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

MinEducación Ministerio de Educación Nacional | ALCALDÍA DE ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Loma San Juan	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 07/02/2024		Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos		N° 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 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL					
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas		
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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desi...tan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	0	no se evidencio
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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		PORCENTAJE %	

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o accion de mejora)
26	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
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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.
29	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		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	6		PORCENTAJE %	

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple.
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	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.	0	no se evidencia al momento de visita

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	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 se evidencio al momento de la vista
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no se evidencio al momento de la vista.
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	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			PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:			Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
				DOCETE__
Realizada por:		Juliana García	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

212

MinEducación Ministerio de Educación Nacional | ALCALDÍA DE ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	loma San Pablo.	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 09/04/2024		Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos		N° 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 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL					
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015		1	No. de Manipuladoras encontradas	
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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

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.	0	no se evidencio al momento de la visita.
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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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.
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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
29	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			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	6			PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	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.	0	no se evidencio al momento de visita.

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	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 se evidencio al momento de la visita
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no se evidencio al momento de la visita.
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %

X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %

XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	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			PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:			Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
				DOCETE__
Realizada por:		Juliana García	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

2 de 2

V=4

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Sede Rancho Grande	**ETC:**		**Ciudad/ Municipio**	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	**Fecha Visita:**	07/02/24	**Hora Inicio:**	7:30 am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	**No Contrato / Convenio**	771/2023	**Hora de terminación:**	8:00 am
Reporta casos de atención prioritaria		**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**			
N° titulares de derecho atendidos	9	**N° de visita**	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Bertha Bravo (Docente)	**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		**Visita verificación de ETA**		**Visita SPQR**	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		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	1
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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	Si 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	Si cumple.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple

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.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	6		7	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Si cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Si cumple
40	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	Si cumple
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Si cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se hace uso de neveras
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2		1	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	sin evidencia
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Bertha Bravo C	Cargo:	OPERARIA___ COORDINADOR___
				DOCENTE X
Realizada por:		Ingrid Katerine Bobadilla – leidy Casanova	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Santa Teresita sede San Cayetano	**ETC:**		**Ciudad/ Municipio**	**ACACIAS**
Dirección:	ACACÍAS - META	**Fecha Visita:** 07/02/2024		**Hora inicio:**	9:00 am
Operador:	**UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6**	**No Contrato / Convenio**	**771/2023**	**Hora de terminación:**	10:00 am
Reporta casos de atención prioritaria		**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**			
N° titulares de derecho atendidos		**N° de visita**	**1ra Visita**	**2da Visita**	**3ra Visita**
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yuliza Angulo docente.	**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	**INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023**		
Visita técnica		**Visita verificación de ETA**		**Visita SPQR**	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		**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**
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 600 raciones		4	
De 601 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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	Si 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	Si cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple

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.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		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	Si 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	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia acreditacion al momento de la visita
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.	0	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	6		5	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Si cumple
40	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.	0	No se evidencia
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Si cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No se evidencia

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia al momento de la visita.
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2		0	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No se evidencia al momento de la
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	visita
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		0	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia al momento de la
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	visita
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3		1	PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Yulisa Angulo Mateus	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___ DOCETE X
Realizada por:		Junior Santiago Guiza Betancourt - Yulieth Guarin	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

V=4

MinEducación Ministerio de Educación Nacional | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Sede San Juanito	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 07-02-24		Hora inicio:	8:40am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	9:00am
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	12	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Viviana Rodriguez (Manipuladora)	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL					
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 75 raciones		Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas	1
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 EVALUACION: 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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	Si comple
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.	0	Se evidencia cielorraso en mal estado
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si comple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

223

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	Si 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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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	Si comple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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	Si comple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si comple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		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	Si comple
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	Si comple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Si Comple
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	Si Comple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	S Comple
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	Si Comple
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	Si Comple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Si comple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Si comple
40	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	Si comple

2211

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	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)	1	Si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No hay uso de neveras
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2		1	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	sin evidencia
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3		1	PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Viviana Rodriguez M	Cargo:	OPERARIA_X_COORDINADOR___
				DOCETE___
Realizada por:		Ingrid Katerine Bobadilla Sosa – leidy Casanova	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

225

V=5

MinEducación Ministerio de Educación Nacional | ALCALDÍA DE ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Campestre San Jose	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 08-02-24		Hora inicio:	7:00 am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	9:20 am
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	508	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Esther Torres (Manipuladora)	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolucion 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas	2
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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	Si 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.	0	Se evidencia en mal estado el cieloraso
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
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 dia de preparación.	No Aplica	No Aplica

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	Si 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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Si cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Si cumple
40	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	Si cumple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	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)	1	Si comple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No hay uso de neveras
		TOTAL EQUIPOS	1	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Si comple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si comple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	2	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Si comple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	Sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	Sin evidencia
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	3			

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:			Cargo:	OPERARIA X COORDINADOR___
				DOCETE___
Realizada por:		Ingrid Katerine Bobadilla Sosa - Leidy Casanova	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

822

MinEducación Ministerio de Educación Nacional | ALCALDÍA DE ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	20 de Julio Sede Lilia Castro.	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 08/02/2024		Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos		N° 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 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		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	
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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

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.	0	no se evidencio al momento de la visita.
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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o accion de mejora)
26	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
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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
29	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			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	6			PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple.
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	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.	0.	no se evidencio al momento de visita

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	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 se evidencio al momento de la visita
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no se evidencio al momento de la visita
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	no se evidencio al momento de la visita
66	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			PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
Atendido por:		Sonia Rodriguez.	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
				DOCETE__
Realizada por:		Ailyn Esmeralda Ramirez.	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

231

MinEducación Ministerio de Educación Nacional | ALCALDÍA DE ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Resguardo	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 08/02/2024		Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos		N° 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 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA
	CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

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.	0	no se evidencia q
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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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.
29	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			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	6			PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	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.	0	no se evidencia al momento de la visita

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	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 se evidencia al momento de la visita.
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no se evidencia al momento de la visita
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	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			PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Fannory Vargas	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
			DOCETE__
Realizada por:	Santiago Guica - Yulieth Guarin	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

V=5

MinEducación Ministerio de Educación Nacional | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Sede la Cecilita	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 08 Feb 24		Hora inicio:	7:30 am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	8:00 am
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	25	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Viviana Rodriguez	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No de Manipuladoras encontradas	1
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 EVALUACION: 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 accion de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	Si 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.	0	Se evidencia cieloraso en mal estado
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
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 dia de preparación.	No Aplica	No Aplica

235

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	Si 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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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	Si cumple.
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	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	Si 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	Si 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	Si 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	Si Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si Cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6		6	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Si cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Si cumple
40	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	Si cumple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	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)	1	Si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No hay uso de neveras
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2		1	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	Sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	sin evidencia
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Viviana Rodriguez M	Cargo:	OPERARIA X COORDINADOR___
				DOCETE__
Realizada por:		Ingrid Katerine Bobadilla Sosa - leidy Casanova	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

233

MinEducación Ministerio de Educación Nacional | ALCALDÍA DE ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Loma del Pañuelo.	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 08/02/2024		Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos		N° 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 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL				
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO			
TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas	
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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

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.	0	no se evidencia al momento de la visita.
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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	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
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	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
29	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			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	6			PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple.
40	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.	0	no se evidencio al momento de la visita

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	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 se evidencio al momento de la visita.
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no se evidencio al momento de la visita.
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %

		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple.
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %

		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	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			PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:			Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___ DOCETE___
Realizada por:		leidy Casanova	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO