cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

INFORME ACTA FINAL Y DE LIQUIDACIÓN

INTERVENTORIA CORNUTRIR
NIT 900.039.412-5

CONTRATO N°3037-24

01 DE NOVIEMBRE AL 16 DE DICIEMBRE DE 2024

50000001

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

FACTURA
N° 2

000002

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL
CORNUTR
NIT 900.039.412-5
Calle 37 No. 42 - 294
Tel: (607) 3168079075
Barrancabermeja - Colombia
cornutr24@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. COR 56

				Fecha y hora Factura	
Señores	MUNICIPIO DE BARRANCABERMEJA			Generación	19/12/2024, 22:44
NIT	890.201.900-6	Teléfono	(607) 6223389 - Ext. 000	Expedición	19/12/2024, 22:44
Dirección	CR 5 50 43	Ciudad	Barrancabermeja - Colombia	Vencimiento	19/12/2024

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	INTERVENTORIA TECNICA, ADMON, FINAN Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A ESTUDIANTES	1.00	213,223,235.97

Total Ítems: 1

Valor en Letras:
Doscientos trece millones doscientos veintitres mil doscientos treinta y cinco pesos m/cte con noventa y siete cent.

Total Bruto	179,179,189.89
IVA 19%	34,044,046.08
Total a Pagar	213,223,235.97

Forma de pago:
Contado

Medio de pago:
Desembolso Crédito plus (CCD+) - Transferencia $ 213,223,235.97

Observaciones:
CONTRATO 3037-24, ACTA FINAL Y LIQUIDACION

00000003

Fabricante Software y Proveedor Tecnológico Siigo SAS - Nit 830.060.185-3. Nombre Software Siigo Nube. Firma electrónica vea en el XML

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764076540254 aprobado en 20240805 prefijo COR desde el número 21 al 80 Vigencia: 12 Meses**

No responsable de IVA - Actividad Económica 9499 Actividades de otras asociaciones n.c.p. Tarifa
CUFE: dd5c3f0213d3ae19e5c2bd3d0cd0d4ceee377d0ff90f5319dada96a250af7895dcc09f6a85ec3830c24516a23ec9445c

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

CONTADORA CORNUTRIR

00009004

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

Barrancabermeja, 20 de Diciembre de 2024

Señora
MARIBEL BENITEZ PEREA
Secretaria de Educación
Distrito de Barrancabermeja
Carrera 8 # 6-19 2 piso Edif.Super Estrellas sector comercial

Yo, **JULIETH CAROLINA CAMARGO CAMARGO**, Identificada con cedula de ciudadanía **N° 63.545.24** de Bucaramanga, Santander en mi condición de representante legal de la **CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL "CORNUTRIR"** Identificada con NIT **900.039.412-5** Certifico el pago de los aportes de seguridad social (pensión, salud y riesgos profesionales) y de los aportes parafiscales (instituto colombiano de bienestar familiar ICBF,Servicio nacional de aprendizaje SENA Y caja de compensación familiar),pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección, lo anterior, en cumplimiento de los dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de 2002.

Yo, **LUDY YESENIA PATARROYO MORENO** identificada con cedula de ciudadanía **N° 1.019.037.447** de Bogotá y tarjeta profesional **242889-T** de la junta central de contadores de Colombia, en mi condiciónde contadora general de la **CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL "CORNUTRIR"** identificada con **NIT 900.039.412-5** certifico el pago de los aportes de seguridad social (pensión, salud y riesgos profesionales) y de los aportes parafiscales (Instituto colombiano de bienestar familiar icbf,servicio nacional de aprendizaje Sena y caja de compensación familiar),pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección, lo anterior, en cumplimiento de los dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de 2002.

Nota 1: para relacionar el pago de los aportes correspondientes a los sistemas de seguridad social, se deberán tener en cuenta los plazos previstos en el decreto 1406 de 1999 artículos 19 a 24.asi mismo en el caso del pago correspondiente a los aportes parafiscales: cajas de compensación familiar, ICBF, y SENA, se deberá tener en cuenta el plazo dispuesto para tal efecto, en el artículo 10 de la ley 21 de 1982, reglamentado por el decreto 1670 de 2007.

Nota 2: en caso de presentar acuerdo de pago con alguna de las entidades anteriormente mencionadas, se deberá precisar el valor y el plazo previsto para el acuerdo de pago, con indicación del cumplimento de esta obligación.

JULIETH CAROLINA CAMARGO CAMARGO
C.C. 63.545.024 Bucaramanga
R.L CORNUTRIR
N.I.T. 900.039.412-5

LUDY YESENIA PATARROYO MORENO
C.C. 1.019.037.447 De Bogotá
242889-T de la JCCC
Contadora General
CORNUTRIR

República de Colombia
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

242889-T



LUDY YESENIA
PATARROYO MORENO
C.C. 1019037447
RES. INSCRIPCION 446 DEL 01/06/2018
POLITECNICO GRANCOLOMBIANO

249963

OSCAR EDUARDO FUENTES PEÑA
DIRECTOR GENERAL

269976

Imprenta Nacional de Colombia S.A. - 19001284118

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990. Es personal e intransferible.

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX: (57)(1) 6444450 o devolverla a la UAE - Junta Central de Contadores a la Calle 96 No. 9 - A - 21 Bogotá D.C.

Firma

0000000

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.019.037.447

PATARROYO MORENO

APELLIDOS

LUDY YESENIA

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 24-SEP-1989

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.67 ESTATURA | B- G.S. RH | F SEXO

01-OCT-2007 BOGOTA D.C
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

A-2713000-00227322-F-1019037447-20100320 0021733160A 1 5020293414

0800.807

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

PLANILLA PAGO SEGURIDAD SOCIAL INTERVENTORIA CORNUTRIR

NOVIEMBRE-DICIEMBRE

2024

900039412

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE							
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	800069412-5	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL		Calle 71 No. 36 - 73 Barrio Internacional	3102568795	comunbarrancabermeja@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
CONVENIO	B – menos de 200 c			SANTANDER	BARRANCABERMEJA		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					14	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-12	2024-11	E	11/12/2024	82894743	$14,394,400	

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					
EPS002	Salud Total EPS	800130907-4	1.074.800	0		0		0	7	5.100	0	1.079.100	3
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	2.322.200	0		0		0	7	10.900	0	2.333.100	7
EPS010	EPS Sura	800088702-2	683.800	0		0		0	7	3.200	0	687.000	2
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	375.000	0		0		0	7	1.800	0	376.800	1
EPS041	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	900156264-2	245.000	0		0		0	7	1.200	0	246.200	1

TOTALES PENSION

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
230201	Proteccion (BNG + Proteccion)	800225738-9	2.841.800	0	0	0	0	7	13.930	0	2.854.900	7
230301	Porvenir	800224808-6	800.000	0	0	0	0	7	3.800	0	803.800	2
25-14	Colpensiones	800336004-7	2.374.300	0	0	0	0	7	11.100	0	2.385.400	5

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										
14-11	ARL SURA	860069796-5	196.900				196.900	7	1.000	197.900			1.969	197.900	14

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF40	Comfenalco Santander	890201578-7	1.504.000	7	7.100	1.511.100	14

0000-0029

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

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE

TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
N	900839418-5	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL		Calle 71 No. 36 - 72 Barrio Internacional	3102568785	contabilidarranca@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
CONVENIO	S – menos de 200 c			SANTANDER	BARRANCABERMEJA		NO

DATOS DE LA PLANILLA

PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					14	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-12	2024-11	E	17/12/2024	82594743	$14.364.400	

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
752.100	7	3.600	755.700	14
ICBF				
1.128.100	7	5.300	1.133.400	14
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	5	4.705.000	4.722.200
Pensión	3	6.015.900	6.044.100
Riesgos Laborales	1	196.900	197.900
CCF	1	1.504.500	1.511.100
ESAP	0	0	0
ICBF	1	1.128.100	1.133.400
MEN	0	0	0
SENA	1	752.100	755.700
TOTALES	12	14.287.000	14.364.400

PAGADA

00000010

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

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

CERTIFICADO CUENTA BANCARIA CORNUTRIR

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

Bancolombia

www.bancolombia.com.co

Barrancabermeja, 17 diciembre de 2024

BANCOLOMBIA S.A. informa que, a la fecha de emisión de este certificado, **CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR** identificado (a) con NIT **900039412**, cuenta con los siguientes productos financieros en el Banco:

Nombre Producto	N.º Producto	Fecha Apertura	Estado
CUENTA DE HORROS	49600004140	2024/08/23	ACTIVA

***Importante:** esta certificación solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la información de esta constancia, puede comunicarse a la línea de atención al cliente en: Bogotá: (601) 343 00 00, Medellín (604) 510 90 00, Cali (602) 554 05 05, Barranquilla (605) 361 88 88, Cartagena (605) 693 44 00, Bucaramanga (607 697 25 25, Pereira (606) 340 12 13, a nivel nacional: 018000912345; desde España: 900 995 717 y Estados Unidos: 1866 379 9714. Defensor del Consumidor Financiero: María Adelayda Calle Correa, de lunes a viernes entre 8:00 a.m. a 12 p.m. y 2:00 p.m. a 5:00 p.m. línea gratuita 01 8000 52 2622, teléfonos (604) 3561225, correo electrónico defensor@bancolombia.com.co, o en la: Carrera 48 #18 A 14, Edificio FIC48, Piso 11, Medellín.

Bancolombia

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

INFORME ACTA FINAL Y DE LIQUIDACIÓN

INTERVENTORIA CORNUTRIR

CONTRATO N°3037-24

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ANEXO

1

C0000071

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutric24@gmail.com

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN			
	Código: SG-FO-14	Fecha: 13/06/2024	Versión: 01	Página: 1 de 1

FECHA: 05/11/24	HORA INICIO: 2:20 pm	HORA FINAL: 3:38 pm	ACTA N°:

TEMA PRINCIPAL: Seguimiento al CAE - I.E. 26 de marzo y Sedes

ORDEN DEL DIA

1. Presentación de los asistentes
2. Objetivo de la reunión
3. Generalidades PAE. inquietudes
4. Compromisos
5. Cierre

DESARROLLO DE LA REUNION

Se da inicio a reunión de seguimiento al Comité de Alimentación Escolar, con la presentación, contando con la asistencia del rector de la institución, docentes, coordinadora de sede representantes estudiantiles, representantes de padres, Operador, integrantes del equipo PAE y Psicóloga de interventoría. se da a conocer el objetivo de la reunión y se abre el espacio de participación ciudadana.

- Representantes estudiantil: Manifiesta inquietud respecto a las combinaciones en la ración (complemento AM PM), específicamente las frutas cítricas y la bebida láctea.

Ante esto se responde que dichas preparaciones son diseñadas y aprobadas por el equipo de nutricionistas del Programa.

- Coordinadora: señala inconformidad con la proteína entregada, debido a la falta de carne de res y pescado.

A lo que el coordinador de la operación responde que se realizó estudio y debido a la poca aceptación se retiró este alimento. En cuanto a la carne de res, por temas de sobre costos, se había eliminado temporalmente, sin embargo, actualmente se incluyó nuevamente.

- Rector: preocupación en cuanto a la cadena de frío. la importancia de dotación de equipos (neveras), que permitan conservar la cadena de frío.

Para dar respuesta a esta solicitud se informa que se encuentra en proceso el tema de dotación, y que, Secretaría de educación Solicitó al operador un inventario, donde cada institución debió solicitar dependiendo de la necesidad, Para mitigar la problemática de los equipos.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN			
	Código: SG-FO-14	Fecha: 13/06/2024	Versión: 01	Página: 2 de 1

DESARROLLO DE LA REUNION

Por parte de Secretaría de Educación, Se recuerda el compromiso que tiene la institución de enviar el informe bimestral, y se da el plazo para que se envíe antes del 12 de noviembre.

Seguidamente se realiza una sensibilización respecto al programa, la importancia de aprovechar el beneficio y se recuerda que uno de los objetivos del programa es promover los buenos hábitos de alimentación.

Para concluir, se recuerdan los canales de información únicos y adecuados para recibir - tramitar inf. del PAE

Igualmente, todo lo concerniente a la información nutricional.

C0000073

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN			
	Código: SG-FO-14	Fecha: 13/06/2024	Versión: 01	Página: 4 de 1

ASISTENTES		
NOMBRE	**CARGO**	**FIRMA**
Yessica Equina	Psicologa SED. PAE.	Yessica Equina
Nancy Hamol	Docente	
Arleth Mancera	Docente	
Fary Johana Avila.	Docente	
Roy A Luna Payares	Personero	
Sofia R. Pueda Ruiz	Docente	Sofia Pueda
Wilder Herrera	coordinador sede A	
Yorman Acevedo	Ing Agroindustrial SED	
Jose Luis Rojas	PADRE DE FAMILIA	Jose Luis Rojas
Alba Sly Cueto	Secretaria	
Andres Camargo M	Representante Consejo directivo	Andres Camargo
Loraine Reyes V.	Psicóloga interventoria	
Wilson Oliveros L.	Coordinador Tecnico PAE.	
Osiris Granado M	Padre flia	Osiris Granado M
JOHANA M. MOLINA SANTOS	NUTRICIONISTA EQUIPO PAE-IED	
Jonathan Sandoval H	ING AMBIENTAL SG-PAE	

NOTA: En caso de ser necesario utilizar hojas adicionales. Colocar en el pie de página tema principal y fecha de Acta

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

ANEXO

2

00000078

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

CONSORCIO PAE YARIGUIES

Barrancabermeja, noviembre 05 de 2024

Señora
CAROLINA CAMARGO CAMARGO
Representante Legal
Corporación para el Desarrollo Nutricional
La Ciudad

Respetuoso Saludo,

Por medio de la presente, me permito hacer entrega de las muestras de los alimentos que corresponden a la minuta de la Ración Industrializada de la semana del 05 de noviembre al 08 de noviembre de 2024.

MENU N° 2	MENU N° 3	MENU N° 4	MENU N° 5
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA	AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA	AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA
GALLETA CHIP DE CHOCOLATE	GALLETA DE MANTEQUILLA	PAN DE QUESO	CROISSANT DE QUESO
GRANADILLA CRUDA	MANDARINA CRUDA	BOCADILLO COMBINADO	PANELITA

A continuación, se relaciona peso, marca, lote, fecha de vencimiento y proveedor

ALIMENTO	PRESENTACION	LOTE	FECHA DE	MARCA
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA	200 ML	30803	01/02/2025	COLFRANCE
GALLETA CHIP DE CHOCOLATE	25 – 40 – 70 – 90 – 120 GRS	30324	27/12/2024	HENZ Y ASOCIADOS
GRANADILLA CRUDA	100 -120 GRS			
AVENA: BEBIDA CON LECHE	200 ML	29201	16/01/2025	COLFRANCE

6000009

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ANEXO 3

5000085

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420957

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Central Integrada
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:47:00
Cadena Custodia	16346
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Bocadillo de guayaba		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	No. de Muestra	2420957
Fecha de análisis	2024-11-01	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	32 °C
Lote (+)	NA	Fecha Vencimiento (+)	23/02/25
Fecha Elaboración (+)	NA	Proveedor (+)	NA
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
Mohos y Levaduras*	UFC/g	AOAC performance tested 100401(Compact Dry)	1	<10 mohos, <10 levaduras	1000 - 2000

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.4

0000086

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420956

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Central Integrada
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:47:00
Cadena Custodia	16346
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Avena saborizada canela		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420956
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	25 °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	16/01/25
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/mL	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	<1	< 1
Esporas aerobias*	UFC/mL	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	<10	< 10
Esporas anaerobias*	UFC/mL	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	<10	< 10

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

00000087

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420954

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Jose Antonio Galan
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:35:00
Cadena Custodia	16345
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Bocadillo de guayaba		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420954
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	32 °C
Lote (+)	N.E	**Fecha Vencimiento (+)**	23/02/25
Fecha Elaboración (+)	N.E	**Proveedor (+)**	N.A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
Mohos y Levaduras*	UFC/g	AOAC performance tested 100401(Compact Dry)	1	<10 mohos, <10 levaduras	1000 - 2000

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.4

00000089

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420953

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Jose Antonio Galan
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:35:00
Cadena Custodia	16345
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	avena saborizada canela		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	No. de Muestra	2420953
Fecha de análisis	2024-11-01	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	32 °C
Lote (+)	N.E	Fecha Vencimiento (+)	16/01/25
Fecha Elaboración (+)	N.E	Proveedor (+)	N.A
Cantidad	200 mL	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/mL	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	<1	< 1
Esporas aerobias*	UFC/mL	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	<10	< 10
Esporas anaerobias*	UFC/mL	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	<10	< 10

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2420952

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Jose Antonio Galan
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:35:00
Cadena Custodia	16345
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan de coco		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	No. de Muestra	2420952
Fecha de análisis	2024-11-01	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	32 °C
Lote (+)	N.E	Fecha Vencimiento (+)	11/11/24
Fecha Elaboración (+)	N.E	Proveedor (+)	N.A
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	< 10
Mohos*	UFC/g	AOAC performance tested 100401(Compact Dry)	1	<10	200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

00000091

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420940

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela Normal Superior
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:25:00
Cadena Custodia	16343
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de preparación		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420940
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	32 °C	**Área**	Proceso
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/15min	ICMSF:2000 Método 1	8	Máx 100
Mohos y levaduras*	UFC/15min	ISO 21527-1:2008	11 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Norma interna INOQUALAB para ambientes

00000092

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420939

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela Normal Superior
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:25:00
Cadena Custodia	16343
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Mesón ? área de preparación		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420939
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Mesón	**Temperatura**	32 °C
Área	Proceso	**Empaque**	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/cm2	ICMSF:2000 Método 1	101	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/cm2	NTC 4458 :2018	12	0
E. coli*	UFC/cm2	NTC 4458 :2018	0	0
Mohos y Levaduras*	UFC/cm2	ISO 21527-1:2008	0 mohos, 61 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Norma interna INOQUALAB para superficies

C0000093

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420938

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela Normal Superior
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:25:00
Cadena Custodia	16343
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua de grifo potabie		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420938
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	200 mL	**Temperatura**	32 °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	**Área**	Proceso
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/100mL	SM 9215D	87	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/100mL	SM 9222J	38	0
E. coli*	UFC/100mL	SM 9222J	0	0

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:
Resolución 2115/2007

00000094

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420937

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela Normal Superior
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:25:00
Cadena Custodia	16343
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (*)	Jugo de curuba		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420937
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	8 °C
Lote (*)	N.A	**Fecha Vencimiento (*)**	N.A
Fecha Elaboración (*)	30/10/2024	**Proveedor (*)**	N.A
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420936

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela Normal Superior
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:25:00
Cadena Custodia	16343
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ensalada de repollo, zanahoraria y pepino		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	No. de Muestra	2420936
Fecha de análisis	2024-11-01	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	Temperatura	32 °C
Lote (+)	N.A	Fecha Vencimiento (+)	N.A
Fecha Elaboración (+)	30/10/2024	Proveedor (+)	N.A
Cantidad	200	Empaque	Bolsa plástica
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Salmonella Spp*	Ausencia o Presencia / 25g	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

CODOC93

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420935

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela Normal Superior
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:25:00
Cadena Custodia	16343
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Cerdo sofreído		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	No. de Muestra	2420935
Fecha de análisis	2024-11-01	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	Temperatura	60 °C
Lote (+)	N.A	Fecha Vencimiento (+)	N.A
Fecha Elaboración (+)	30/10/2024	Proveedor (+)	N.A
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	< 10
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Salmonella Spp*	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Staphylococcus aureus Coagulasa +*	UFC/g	MicroVal 2008LR14 (Compact Dry)	1	<10	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420934

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela Normal Superior
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:25:00
Cadena Custodia	16343
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Shirley Cristo		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420934
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	29 °C	**Empaque**	Tubo
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/mano	ICMSF:2000 Método 1	81	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/mano	NTC 4458 :2018	33	0
E. coli*	UFC/mano	NTC 4458 :2018	0	0
Mohos y Levaduras*	UFC/mano	ISO 21527-1:2008	0 mohos, 43 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Norma interna INOQUALAB para manipuladores

00000098

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420917

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela Primero de Mayo - Barrio Colombia
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 14:19:00
Cadena Custodia	16340
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Rosmira Restrepo		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420917
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	30 °C	**Empaque**	Tubo
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/mano	ICMSF:2000 Método 1	79	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/mano	NTC 4458 :2018	33	0
E. coli*	UFC/mano	NTC 4458 :2018	0	0
Mohos y Levaduras*	UFC/mano	ISO 21527-1:2008	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Norma interna INOQUALAB para manipuladores

00000099

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420916

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela Primero de Mayo - Barrio Colombia
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 14:19:00
Cadena Custodia	16340
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Mesón - área de servido		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420916
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Mesón	**Temperatura**	30 °C
Área	Servido	**Empaque**	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/cm2	ICMSF:2000 Método 1	24	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/cm2	NTC 4458 :2018	0	0
E. coli*	UFC/cm2	NTC 4458 :2018	0	0
Mohos y Levaduras*	UFC/cm2	ISO 21527-1:2008	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Norma interna INOQUALAB para superficies

00000100

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420915

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela Primero de Mayo - Barrio Colombia
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 14:19:00
Cadena Custodia	16340
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (*)	Área preparación		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420915
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	26 °C	**Área**	Proceso
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/15min	ICMSF:2000 Método 1	9	Máx 100
Mohos y levaduras*	UFC/15min	ISO 21527-1:2008	2 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Norma interna INOQUALAB para ambientes

00000101

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420914

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela Primero de Mayo - Barrio Colombia
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 14:19:00
Cadena Custodia	16340
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Carne de cerdo frita		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	No. de Muestra	2420914
Fecha de análisis	2024-11-01	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	Temperatura	66 °C
Lote (+)	NA	Fecha Vencimiento (+)	NA
Fecha Elaboración (+)	30/10/2024	Proveedor (+)	NA
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	< 10
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Salmonella Spp*	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Staphylococcus aureus Coagulasa +*	UFC/g	MicroVal 2008LR14 (Compact Dry)	1	<10	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S

3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

900000102

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420913

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Instituto Tecnico Superior Industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:09:00
Cadena Custodia	16339
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ensalada de tomate		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420913
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	32 °C
Lote (+)	N.A	**Fecha Vencimiento (+)**	N.A
Fecha Elaboración (+)	30/10/24	**Proveedor (+)**	N.A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Salmonella Spp*	Ausencia o Presencia / 25g	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

00000103

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2420912

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Instituto Tecnico Superior Industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:09:00
Cadena Custodia	16339
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan de coco		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420912
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	29 °C
Lote (+)	N.E	**Fecha Vencimiento (+)**	11/11/24
Fecha Elaboración (+)	N.E	**Proveedor (+)**	N.A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	< 10
Mohos*	UFC/g	AOAC performance tested 100401(Compact Dry)	1	<10	200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420911

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Instituto Tecnico Superior Industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:09:00
Cadena Custodia	16339
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Avena de canela		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420911
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	29 °C
Lote (+)	N.E	**Fecha Vencimiento (+)**	16/01/25
Fecha Elaboración (+)	N.E	**Proveedor (+)**	N.A
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/mL	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	<1	< 1
Esporas aerobias*	UFC/mL	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	<10	< 10
Esporas anaerobias*	UFC/mL	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	<10	< 10

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

0000105

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420910

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Instituto Tecnico Superior Industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:09:00
Cadena Custodia	16339
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Area de servido		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420910
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	29 °C	**Área**	Proceso
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/15min	ICMSF:2000 Método 1	5	Máx 100
Mohos y levaduras*	UFC/15min	ISO 21527-1:2008	6 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Norma interna INOQUALAB para ambientes

C0000106

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420909

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Instituto Tecnico Superior Industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:09:00
Cadena Custodia	16339
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de lavado		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420909
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	29 °C	**Área**	Proceso
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/15min	ICMSF:2000 Método 1	7	Máx 100
Mohos y levaduras*	UFC/15min	ISO 21527-1:2008	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:
Norma interna INOQUALAB para ambientes

CC0000107

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420908

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Instituto Tecnico Superior Industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:09:00
Cadena Custodia	16339
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo guisado		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420908
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	62 °C
Lote (+)	N.A	**Fecha Vencimiento (+)**	N.A
Fecha Elaboración (+)	30/10/2024	**Proveedor (+)**	N.A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	< 10
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Salmonella Spp*	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Staphylococcus aureus Coagulasa +*	UFC/g	MicroVal 2008LR14 (Compact Dry)	1	<10	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

C0000108

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420907

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Instituto Tecnico Superior Industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:09:00
Cadena Custodia	16339
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua grifo		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420907
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	200 mL	**Temperatura**	28 °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	**Área**	Proceso
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/100mL	SM 9215D	87	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/100mL	SM 9222J	11	0
E. coli*	UFC/100mL	SM 9222J	0	0

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Resolución 2115/2007

0000109

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420906

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Instituto Tecnico Superior Industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:09:00
Cadena Custodia	16339
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Jugo de guayaba		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	No. de Muestra	2420906
Fecha de análisis	2024-11-01	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	Temperatura	28 °C
Lote (+)	N.A	Fecha Vencimiento (+)	N.A
Fecha Elaboración (+)	30/10/2024	Proveedor (+)	N.A
Cantidad	200 mL	Empaque	Bolsa plástica
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

00000110

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420906

Fecha de emisión: 2024-11-06

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

ANDRES FELIPE CARCAMO MATUTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

, 00009111

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420905

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Instituto Tecnico Superior Industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:09:00
Cadena Custodia	16339
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Hugo Alexander Perez		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	No. de Muestra	2420905
Fecha de análisis	2024-11-01	Matriz	MANIPULADOR
Temperatura	28 °C	Empaque	Tubo
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/mano	ICMSF:2000 Método 1	55	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/mano	NTC 4458 :2018	18	0
E. coli*	UFC/mano	NTC 4458 :2018	0	0
Mohos y Levaduras*	UFC/mano	ISO 21527-1:2008	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Norma interna INOQUALAB para manipuladores

1 0000031 12

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420905

Fecha de emisión: 2024-11-06

AUTORIZA:

ANDRES FELIPE CARCAMO MATUTE / ANALISTA MICROBIOLOGIA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000113

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420904

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Instituto Tecnico Superior Industrial
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 15:09:00
Cadena Custodia	16339
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Graciela Garzon Quintero		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	No. de Muestra	2420904
Fecha de análisis	2024-11-01	Matriz	MANIPULADOR
Temperatura	28 °C	Empaque	Tubo
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/mano	ICMSF:2000 Método 1	71	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/mano	NTC 4458 :2018	23	0
E. coli*	UFC/mano	NTC 4458 :2018	0	0
Mohos y Levaduras*	UFC/mano	ISO 21527-1:2008	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:
Norma interna INOQUALAB para manipuladores

0000011

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420904

Fecha de emisión: 2024-11-06

AUTORIZA:

ANDRES FELIPE CARCAMO MATUTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000115

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420903

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA - Torcoroma
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 14:40:00
Cadena Custodia	16338
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ensalada repollo, pepino, zanahoria		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420903
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	30 °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	30/10/2024	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	180	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Salmonella Spp*	Ausencia o Presencia / 25g	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

COPIA N° 6

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420903

Fecha de emisión: 2024-11-07

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.10

AUTORIZA:

ANDRES FELIPE CARCAMO MATUTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000117

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420902

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA - Torcoroma
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 14:40:00
Cadena Custodia	16336
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo guisado		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	No. de Muestra	2420902
Fecha de análisis	2024-11-01	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	Temperatura	60 °C
Lote (+)	NA	Fecha Vencimiento (+)	NA
Fecha Elaboración (+)	30/10/2024	Proveedor (+)	NA
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	< 10
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Salmonella Spp*	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Staphylococcus aureus Coagulasa +*	UFC/g	MicroVal 2008LR14 (Compact Dry)	1	<10	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S

3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

CO00118

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420902

Fecha de emisión: 2024-11-07

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 14.1

AUTORIZA:

ANDRES FELIPE CARCAMO MATUTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000119

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420901

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA - Torcoroma
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 14:40:00
Cadena Custodia	16338
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Mesón de preparación - N2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420901
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Mesón	**Temperatura**	26 °C
Área	Proceso	**Empaque**	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/cm2	ICMSF:2000 Método 1	107	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/cm2	NTC 4458 :2018	42	0
E. coli*	UFC/cm2	NTC 4458 :2018	0	0
Mohos y Levaduras*	UFC/cm2	ISO 21527-1:2008	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Norma interna INOQUALAB para superficies

00000120

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420901

Fecha de emisión: 2024-11-07

AUTORIZA:

ANDRES FELIPE CARCAMO MATUTE / ANALISTA MICROBIOLOGIA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000151

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420900

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA - Torcoroma
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 14:40:00
Cadena Custodia	16338
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Mesón de preparación - N1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	No. de Muestra	2420900
Fecha de análisis	2024-11-01	Matriz	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Mesón	Temperatura	26 °C
Área	Proceso	Empaque	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/cm2	ICMSF:2000 Método 1	21	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/cm2	NTC 4458 :2018	0	0
E. coli*	UFC/cm2	NTC 4458 :2018	0	0
Mohos y Levaduras*	UFC/cm2	ISO 21527-1:2008	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Norma interna INOQUALAB para superficies

00000122

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420900

Fecha de emisión: 2024-11-07

AUTORIZA:

ANDRES FELIPE CARCAMO MATUTE / ANALISTA MICROBIOLOGIA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

000001..3

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420899

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA - Torcoroma
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 14:40:00
Cadena Custodia	16338
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de preparación		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420899
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	26 °C	**Área**	Proceso
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/15min	ICMSF:2000 Método 1	11	Máx 100
Mohos y levaduras*	UFC/15min	ISO 21527-1:2008	5 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Norma interna INOQUALAB para ambientes

0000124

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420899

Fecha de emisión: 2024-11-07

AUTORIZA:

ANDRES FELIPE CARCAMO MATUTE / ANALISTA MICROBIOLOGIA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000125

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420898

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA - Torcoroma
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 14:40:00
Cadena Custodia	16338
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Almacenamiento de materia prima		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420898
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	26 °C	**Área**	Proceso
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/15min	ICMSF:2000 Método 1	14	Máx 100
Mohos y levaduras*	UFC/15min	ISO 21527-1:2008	3 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:
Norma interna INOQUALAB para ambientes

00000126

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420898

Fecha de emisión: 2024-11-07

AUTORIZA:

ANDRES FELIPE CARCAMO MATUTE / ANALISTA MICROBIOLOGIA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000127

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420897

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA - Torcoroma
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 14:40:00
Cadena Custodia	16338
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua de grifo 2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	No. de Muestra	2420897
Fecha de análisis	2024-11-01	Matriz	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	Temperatura	26 °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	Área	Proceso
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/100mL	SM 9215D	102	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/100mL	SM 9222J	34	0
E. coli*	UFC/100mL	SM 9222J	0	0

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente, Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Resolución 2115/2007

00000128

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420897

Fecha de emisión: 2024-11-07

AUTORIZA:

ANDRES FELIPE CARCAMO MATUTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000129

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420896

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA - Torcoroma
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 14:40:00
Cadena Custodia	16338
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua de grifo 1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420896
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	**Temperatura**	26 °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	**Área**	Proceso
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/100mL	SM 9215D	54	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/100mL	SM 9222J	11	0
E. coli*	UFC/100mL	SM 9222J	0	0

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Resolución 2115/2007

00000130

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420896

Fecha de emisión: 2024-11-07

AUTORIZA:

ANDRES FELIPE CARCAMO MATUTE / ANALISTA MICROBIOLOGIA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000131

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420895

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA - Torcoroma
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 14:40:00
Cadena Custodia	16338
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ofelma Cruz Hernández - manipulador 2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	No. de Muestra	2420895
Fecha de análisis	2024-11-01	Matriz	MANIPULADOR
Temperatura	26 °C	Empaque	Tubo
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/mano	ICMSF:2000 Método 1	74	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/mano	NTC 4458 :2018	22	0
E. coli*	UFC/mano	NTC 4458 :2018	0	0
Mohos y Levaduras*	UFC/mano	ISO 21527-1:2008	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Norma interna INOQUALAB para manipuladores

00000132

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420895

Fecha de emisión: 2024-11-07

AUTORIZA:

ANDRES FELIPE CARCAMO MATUTE / ANALISTA MICROBIOLOGIA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000133

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420894

Fecha de emisión: 2024-11-07

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	CPA - Torcoroma
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 14:40:00
Cadena Custodia	16338
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Karol Vanessa Garcia - Manipulador 1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420894
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	26 °C	**Empaque**	Tubo
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/mano	ICMSF:2000 Método 1	61	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/mano	NTC 4458 :2018	14	0
E. coli*	UFC/mano	NTC 4458 :2018	0	0
Mohos y Levaduras*	UFC/mano	ISO 21527-1:2008	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Norma interna INOQUALAB para manipuladores

00000134

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420894

Fecha de emisión: 2024-11-07

AUTORIZA:

ANDRES FELIPE CARCAMO MATUTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000135

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420893

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Colegio Real de Mares
Responsable	
Fecha y Hora	2024-10-31 - 14:46:00
Cadena Custodia	16337
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Yamila Gómez - manipulador 2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420893
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	26 °C	**Empaque**	Tubo
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/mano	ICMSF:2000 Método 1	78	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/mano	NTC 4458 :2018	33	0
E. coli*	UFC/mano	NTC 4458 :2018	0	0
Mohos y Levaduras*	UFC/mano	ISO 21527-1:2008	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:
Norma interna INOQUALAB para manipuladores

C0000135

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420893

Fecha de emisión: 2024-11-06

AUTORIZA:

MARIA FERNANDA GRIMALDOS / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000137

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420892

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Colegio Real de Mares
Responsable	
Fecha y Hora	2024-10-31 - 14:46:00
Cadena Custodia	16337
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Edwin Calcedo - manipulador 1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420892
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	26 °C	**Empaque**	Tubo
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/mano	ICMSF:2000 Método 1	51	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/mano	NTC 4458 :2018	0	0
E. coli*	UFC/mano	NTC 4458 :2018	0	0
Mohos y Levaduras*	UFC/mano	ISO 21527-1:2008	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Norma interna INOQUALAB para manipuladores

00000138

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420892

Fecha de emisión: 2024-11-06

AUTORIZA:

MARIA FERNANDA GRIMALDOS / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000139

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420891

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Colegio Real de Mares
Responsable	
Fecha y Hora	2024-10-31 - 14:46:00
Cadena Custodia	16337
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Mesón de servido		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420891
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Mesón	**Temperatura**	26 °C
Área	Proceso	**Empaque**	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/cm2	ICMSF:2000 Método 1	107	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/cm2	NTC 4458 :2018	14	0
E. coli*	UFC/cm2	NTC 4458 :2018	0	0
Mohos y Levaduras*	UFC/cm2	ISO 21527-1:2008	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Norma interna INOQUALAB para superficies

00000140

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420891

Fecha de emisión: 2024-11-06

AUTORIZA:

MARIA FERNANDA GRIMALDOS / ANALISTA MICROBIOLOGIA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420890

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Colegio Real de Mares
Responsable	
Fecha y Hora	2024-10-31 - 14:46:00
Cadena Custodia	16337
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua de grifo		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420890
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	**Temperatura**	32 °C
Empaque	Bolsa tiosulfato	**Área**	Proceso
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/100mL	SM 9215D	150	Máx 100
Coliformes totales*	UFC/100mL	SM 9222J	66	0
E. coli*	UFC/100mL	SM 9222J	0	0

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:
Resolución 2115/2007

00000142

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420890

Fecha de emisión: 2024-11-06

AUTORIZA:

MARIA FERNANDA GRIMALDOS / ANALISTA MICROBIOLOGIA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000143

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420889

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Colegio Real de Mares
Responsable	
Fecha y Hora	2024-10-31 - 14:46:00
Cadena Custodia	16337
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Huevos pericos		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	No. de Muestra	2420889
Fecha de análisis	2024-11-01	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	Temperatura	60 °C
Lote (+)	NA	Fecha Vencimiento (+)	NA
Fecha Elaboración (+)	30/10/2024	Proveedor (+)	NA
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	< 10
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Salmonella Spp*	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Staphylococcus aureus Coagulasa +*	UFC/g	MicroVal 2008LR14 (Compact Dry)	1	<10	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S

3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420889

Fecha de emisión: 2024-11-06

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 14.1

AUTORIZA:

MARIA FERNANDA GRIMALDOS / ANALISTA MICROBIOLOGIA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000145

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420889

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Colegio Real de Mares
Responsable	
Fecha y Hora	2024-10-31 - 14:46:00
Cadena Custodia	16337
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Huevos pericos		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	No. de Muestra	2420889
Fecha de análisis	2024-11-01	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	Temperatura	60 °C
Lote (+)	NA	Fecha Vencimiento (+)	NA
Fecha Elaboración (+)	30/10/2024	Proveedor (+)	NA
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	< 10
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Salmonella Spp*	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Staphylococcus aureus Coagulasa +*	UFC/g	MicroVal 2008LR14 (Compact Dry)	1	<10	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

00000146

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420889

Fecha de emisión: 2024-11-06

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 14.1

AUTORIZA:

MARIA FERNANDA GRIMALDOS / ANALISTA MICROBIOLOGIA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000147

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420888

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Colegio Real de Mares
Responsable	
Fecha y Hora	2024-10-31 - 14:46:00
Cadena Custodia	16337
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Lentejas		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420888
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	60 °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	30/10/2024	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	< 10
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Salmonella Spp*	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Staphylococcus aureus Coagulasa +*	UFC/g	MicroVal 2008LR14 (Compact Dry)	1	<10	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S

3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

00000148

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420888

Fecha de emisión: 2024-11-06

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 14.1

AUTORIZA:

MARIA FERNANDA GRIMALDOS / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000149

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420887

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Colegio Real de Mares
Responsable	
Fecha y Hora	2024-10-31 - 14:46:00
Cadena Custodia	16337
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ensalada de tomate y pepino		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420887
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	32 °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	30/10/2024	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Salmonella Spp*	Ausencia o Presencia / 25g	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

00000150

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420887

Fecha de emisión: 2024-11-06

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.10

AUTORIZA:

MARIA FERNANDA GRIMALDOS / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000151

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420881

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Técnico Superior de Comercio Belén
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 10:30:00
Cadena Custodia	16335
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Avena sabor canela		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	**No. de Muestra**	2420881
Fecha de análisis	2024-11-01	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	25 °C
Lote (+)	NE	**Fecha Vencimiento (+)**	26-01-25
Fecha Elaboración (+)	30 oct 24	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/mL	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	<1	< 1
Esporas aerobias*	UFC/mL	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	<10	< 10
Esporas anaerobias*	UFC/mL	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	<10	< 10

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

00000152

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420881

Fecha de emisión: 2024-11-06

Observaciones:
NTC 5246:2004 Productos Lácteos. Bebida láctea con avena ((UHT) Ultra alta temperatura larga vida)

AUTORIZA:

MARIA FERNANDA GRIMALDOS / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000153

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420880

Fecha de emisión: 2024-11-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Técnico Superior de Comercio Belén
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2024-10-30 - 10:30:00
Cadena Custodia	16335
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo (cebolla - tomate)		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2024-10-31	No. de Muestra	2420880
Fecha de análisis	2024-11-01	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	Temperatura	60 °C
Lote (+)	NA	Fecha Vencimiento (+)	NA
Fecha Elaboración (+)	30/10/2024	Proveedor (+)	NA
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	40	< 10
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Salmonella Spp*	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia	Ausencia
Staphylococcus aureus Coagulasa +*	UFC/g	MicroVal 2008LR14 (Compact Dry)	1	<10	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

00000154

Carrera 22 N° 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 6513175, E.mail: comercial@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2420880

Fecha de emisión: 2024-11-06

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 14.1

AUTORIZA:

MARIA FERNANDA GRIMALDOS / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

00000155

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

NIT. 900.039.412-5

ANEXO

4

00000156

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN ENTREGA DOTACIÓN	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja Barrancabermeja
	CONTRATO N° 3037-24	MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN Ser pilo paga Aprender

Desarrollo de la Agenda
Fecha: 26 de Noviembre de 2024
Lugar: Colegio Tecnico Superior de Comercio ubicado en la calle 64-24, comuna 2, Barrancabermeja.
Asunto: Análisis de inventario y condiciones de menaje tras finalización del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
En el cumplimiento de las funciones asignadas, el día 26 de noviembre de 2024 se realizó una visita al Colegio Tecnico Superior de Comercio con el objetivo de realizar un analisis del inventario, el menaje y las condiciones de los elemento utilizados durante la Operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el cual finalizó el pasado 8 de noviembre del presente año.
Al llegar a la Institución, se procedio a inspeccionar los elementos que permanecen en el lugar. Se identificaron los siguientes bienes: • 3 mesas plásticas de color blanco • 5 sillas plasticas de color blanco • 1 canasta • 1 trapero • 1 recogedor de limpieza.
En cuanto a las condiciones físicas de los elementos, se evidenció que todos se encuentran en buen estado. Se hace un llamado al supervisor del PAE para gestionar la recolección y disposición de los elementos mencionados que quedaron en la Institución educativa.
00000157

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN ENTREGA DOTACIÓN	Barrancabermeja Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	CONTRATO N° 3037-24	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Aprender

Desarrollo de la Agenda

Fecha 26 de Noviembre de 2024
Lugar: Colegio Central Integrada, sede B, adscrita al Instituto Educativo José Prudencio Padilla (ASD), dirección cra 15 #50-47, Barrancabermeja.
Asunto: Analisis de Inventario y condiciones de menaje tras finalización del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

En el cumplimiento de las funciones asignadas, el día 26 de Noviembre de 2024 se realizo una visita al Colegio Central Integrada con el objetivo de realizar un analisis del inventario, menaje y las condiciones de los elementos utilizados durante la entrega de la Ración Industrializada durante la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el cual finalizo el pasado 15 de Noviembre del presente año.

Durante la inspeccion se constato' que todos los elementos de menaje habian sido recogidos en su totalidad, y no se encontraron utensilios ni elementos de cocina o comedor que estuvieran en la sede.

Se verifico', ademas, que el proceso de recogida de utensilios habia sido realizado de manera adecuada y oportuna, segun lo estipulado por las autoridades competentes, con el objetivo de garantizar que no quedara ningun equipo o menaje sin ser retirado.

00000159

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN ENTREGA DOTACIÓN	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja Barrancabermeja
	CONTRATO N° 3037-24	MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Aprender

Desarrollo de la Agenda
Fecha: 26 de Noviembre de 2024
Lugar: Institución Educativa Jose Prudencio Padilla CASD, sede Principal, ubicado en la calle 55A # 31-80, comuna 2, Barrancabermeja.
Asunto: Analisis de inventario y condiciones de menaje tras finalización del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
En el cumplimiento de las funciones asignadas, el dia 26 de Noviembre de 2024 se realizo una visita al Instituto Educativo Jose Prudencio Padilla CASD, con el objetivo de realizar un analisis del inventario, el menaje y las condiciones de los elementos utilizados durante la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el cual finalizo el pasado 5 de Noviembre del presente año.
Al llegar a la Institución, se procedio a inspecionar los elementos que permanecen en el lugar, se identificaron los siguientes bienes:
•3 mesas plasticas de color blanco
•2 estantes
•3 sillas plasticas color blanco
En cuanto a las condiciones fisicas de los elementos, se evidencio que todos se encuentran en buen estado.
Se hace un llamado al supervisor del PAE para gestionar la recolección y disposición de los elementos mencionados que quedaron en la Institución Educativa.
00000161

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN ENTREGA DOTACIÓN	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja Barrancabermeja
	CONTRATO N° 3037-24	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Aprender

ENTREGA DOTACIÓN			
Nombre	Cargo	firma:	teléfono
			60003162

cornutir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN ENTREGA DOTACIÓN	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja Barrancabermeja
	CONTRATO N° 3037-24	MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Aprender

Desarrollo de la Agenda
Fecha: 26 de Noviembre de 2024 Lugar: Colegio Preescolar Santander Sede D, adscrita a la Institución Educativa John F. Kennedy, ubicado en la carrera 12 de la ciudad de Barrancabermeja Asunto: Analisis de Inventario y condiciones de menaje tras Finalización del programa de alimentación Escolar (PAE). En el cumplimiento de las funciones asignadas, el día 26 de Noviembre de 2024 se realizo una visita al colegio Preescolar Santander con el objetivo de realizar un analisis del inventario, menaje y las condiciones de los elementos utilizados durante la entrega de Ración Industrializada durante la operación del Programa de Alimentacion Escolar (PAE), el cúal Finalizo el pasado 15 de Noviembre del Presente Año. Durante la inspección se constató que todos los elementos de menaje habian sido recogidos en su totalidad, y no se encontraban utensilios ni elementos de cocina o comedor que estuvieran en la sede. Se verificó, ademas, que el proceso de recogida de los utensilios habia sido realizado de manera adecuada y oportuna, según lo estipulado por las autoridades competentes, con el objetivo de garantizar que no quedara ningún equipo o menaje sin ser retirado. 00003163

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN ENTREGA DOTACIÓN	Barrancabermeja Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	CONTRATO N° 3037-24	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alimentos para Aprender

ENTREGA DOTACIÓN			
Nombre	Cargo	firma:	teléfono
			60009164

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN ENTREGA DOTACIÓN	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja Barrancabermeja
	CONTRATO N° 3037-24	MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alimentos para Aprender

Desarrollo de la Agenda			
Se realiza visita al comedor escolar "Chicó" de I.E. Instituto técnico Superior Industrial el día 03 de Diciembre de 2024. por parte de la Interventoria empresa Coenutrir para realizar Inventario de Equipos y menaje que se encuentran en el comedor al finalizar el año escolar.			
Equipos	UND		
Estufa industrial-3 puestos	(1)	Cuchillo mediano negro	(1)
Nevera 2 puertas	(1)	Poncheras grandes	(3)
Congelador-3 puertas	(1)	Poncheras mediana	(1)
Congelador - 1 puerta	(1)	Olla de presión	(2)
Vasos plásticos	(197)	Bandejas plásticas	(7)
platos llanos plásticos	(132)	Bandeja aluminio	(1)
Pocillas plásticos	(366)	Tanques medianos	(3)
Licuadora Casera Fuera de servicio	(2)	Tanques grandes	(3) - 1 partido
Gramera	(2)	Tablas de picar	(3)
Ralladores	(3)	Plancha de asar grande	(1)
Cucharas	(301)	Pailas grandes	(1)
Cucharas medidoras	(11)	Caldero.	(1)
plato ondo plástico	(4)	Olla grande cancha	(3)
Colador plástico grande	(4)	Olla #20	(1)
Cucharon juego	(4)	Olla #24	(1)
Cuchara arrocera	(6)	Jarra plástica	(2)
Cuchara huecas	(4)	Jarra medidora	(1)
Espumaderas mediana	(4)	Campana	(1)
Tenedores	(276)	Filtro x 3	(2)
Pinzas	(7)	Mesas plásticas	(28)
Tanque grande	(1)	Sillas plásticas	(113)
Espumadera grande	(1)	Gabinete	(1)
Espatula aluminio grande	(1)	Tanque de basura med.	(2)
Espatula aluminio mediana	(1)	Tanque de basura grande	(1)
Cuchillo grande blanco	(3)	Ventiladores cocina	(2)
Cuchillo mediano blanco	(1)		
Cuchillo pequeño blanco	(2)		
Hachuela	(1)		

Calle 37 N° 42 – 294 Conj.Residencial Reserva Cardales. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN ENTREGA DOTACIÓN	Barrancabermeja Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	CONTRATO N° 3037-24	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Aprender

Desarrollo de la Agenda			
Se realiza visita al comedor escolar de la I. E. Veintiseis de Marzo el día 26 de Noviembre del 2024 por parte de la interventoría empresa CORNUTRIR, para realizar Inventario de equipos y menaje que se encuentran en el comedor. al finalizar el año escolar.			
Equipos	UND	Licuadora Casera	(1)
Pocillos	(200)	Jarras mediana	(2)
Cuchillos grandes	(11)	Jarra grande	(1)
Cuchillos medianos	(2)	Tenedores	(530)
Cuchillo pequeño	(1)	Peso reloj	(1)
Platos ondas	(100)	Mesas plasticas	(16)
Bandejas seis divisiones	(164)	Mesas madera	(6)
Platos tres divisiones	(123)	Cucharas	(256)
Vasos plásticos	(272)	sillas plásticas	(83)
Espumaderas grande	(2)	Cuchillos de mesa	(26)
Tenedor grande	(1)	Contenedores desechos	(2)
Pinzas	(5)	Bandejas	(7)
Cucharones	(6)	Tablas de picar grandes	(2)
Cucharas con huecos	(3)	Tablas de picar mediana	(1)
Cuchara mediana	(5)	Tablas de picar pequeña	(2)
Cucharas medidoras x 6	(2)	Termómetro	(1)
Rallador peq.	(1)	Plancha grande asar	(2)
Rallador grande	(2) mal estado	Plancha pequeña asar	(1)
Espatula grande	(3)	Olla de presión	(3)
Espatula mediana	(2)	Nevera	(1)
Colador plástico	(3)	Congelador - 2 tapas	(1)
Juego jarras medidoras	(1)	Licuadora industrial grande (1) mediana (1) mal estado	
Platos llanos	(216)	Licuadora industrial pequeña (1) mal estado	
Tanques grandes	(2)	Ollas pequeñas (9) 1 mal estado / olla grande (4)	
Ponchera grandes	(5)	Caldero grande (2) / caldero peq (1)	
Ponchera mediana	(1)	Tanques medianos	(6)
Estante seis puestos	(1) mal estado	Estufa industrial-3 puestos	(1)
Estante tres puestos	(1) mal estado	Estufa enana-1 puesto	(1)
Contenedores plásticos	(2) mal estado	Mesa para loupet	(1)

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN ENTREGA DOTACIÓN	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja Barrancabermeja
	CONTRATO N° 3037-24	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Más familias en Acción Prosperidad Social

ENTREGA DOTACIÓN			
Nombre	Cargo	firma:	teléfono
Claudia P. Vergara Bracate	Inspector de Campo	Claudia Vergara B	3143548650.
Juz Mereida Pulgarin H.	Inspector de campo		3138963031

cornutir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN ENTREGA DOTACIÓN	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja Barrancabermeja
	CONTRATO N° 3037-24	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Aprender

Desarrollo de la Agenda			
Se realiza visita al comedor escolar El Cincuentenario de la I.E. El Castillo el dia 29 de Noviembre de 2024 por parte de la Interventoria empresa CORNUTRIR para realizar inventario de Equipos y menaje que se encuentran en el comedor al finalizar el año escolar.			
Equipos:	UND		
Estufa industrial-3puestos	(1)	Hacha	(1)
Nevera	(2)	Bandeja metálica	(4)
Congelador	(2)	Bandeja plástica	(2)
Mesas blancas plásticas	(20)	Balde Azúl	(1)
Sillas blancas plásticas	(65)	Espatula	(3)
Tanques grandes	(2)	Embudo	(1)
Tanques medianos	(5)	Balanza	(1)
Poncheras	(2)	Licuadora casera	(1)
Coladores	(2)	Licuadora Industrial	(2)
Olla de presión	(2)	Filtro de agua	(2)
Canastillas	(3)	Ollas	(6)
Cucharas	(130)	Caldero	(2)
Tenedores	(57)	Gabinete organizador	(3)
Cuchillos	(2)	Caneca pequeña	(2)
Cucharones	(4)		
Cuchara arrocera	(4)		
Platos llanos	(290)		
Platos tres divisiones	(148)		
Tabla de picar	(2)		
Plancha para asar	(1)		
Escurridor metálico	(2)		
Cucharas medidoras	(20)		
Rallador	(1)		
Jarra Grande	(2)		
Jarra mediana	(1)		
Jarra pequeña	(2)		
Pinzas	(2)		
Vasos plásticos	(415)		

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN ENTREGA DOTACIÓN	Barrancabermeja Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	CONTRATO N° 3037-24	YODEBS POR UN NUEVO PAÍS Aprender

Desarrollo de la Agenda
Se realiza visita al comedor de la I.E. Instituto técnico Superior Industrial el día 29 de Noviembre del 2024. por parte de la interventoria empresa CORNUTRIR para realizar inventario de equipos y menaje que se encuentran en el comedor al finalizar el año escolar.

Equipos	UNA		
Estufa a gas lineal-3 puestos	(1)	Cucharas medidoras	(6)
Estufon 26 pulg.	(3)	Jarra medidora mediana	(1)
Refrigerador vert. - 1 puerta	(3)	Jarra medidora pequeña	(1)
Congelador horizontal - 1 puerta	(1)	Cuchillo grande amarillo	(1)
Congelador horizontal - 2 puertas	(3)	Colador plástico	(2)
Plancha asadora a gas CAL 18	(1)	Cucharas	(282)
Purificador de agua 3 Etapas	(1)	Platos 6 divisiones	(521)
Estanteria en acero inoxidable	(2)	Mesas plásticas	(20)
Mesa optima acero salp. y cartera	(4)	Canastillas	(11)
Licuadora mesa 12 L vaso acero	(1)	Vasos plásticos	(443)
Molino de carne en acero inox	(1)	Extintor	(1)
Juego de Mesa en polipropileno	(34)		
Ventiladores de techo	(6)		
Licuadora 1,5 Lt.	(1)		
Balanza electrónica 5 kg	(1)		
Termometro aceite y caramelo	(1)		
Meso de trabajo 50x84x150 cm	(1)		
Contenedor isotérmico 86 lts	(1)		
Azafatas	(3)		
Campana Americana 474x80x60	(1)		
Extractor tipo hongo 32"	(1)		
Mesa tipo isla 290x140x85 cm	(4)		
Meson plegable 150x50	(2)		
Aire acondicionado mini split	(1)		
Tanques de residuos grande	(2)		
Tanques de residuos pequeños	(3)		
Tanques medianos	(5)		
Panaderas (5) - 2 en mal estado			

0000-17

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN ENTREGA DOTACIÓN	Barrancabermeja Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	CONTRATO N° 3037-24	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alimentos para Aprender

Desarrollo de la Agenda

Se realiza visita al comedor escolar de la I.E. Intecoba. el día 02 de Diciembre del 2024 por parte de la interventoria empresa CORNUTRIR para realizar inventario de Equipos y menaje que se encuentran en el comedor al finalizar el año escolar.

Equipos	UNO		
Congelador-1 tapa	(1)	Sillas plásticas	(112)
Neveras	(3) 1 en mal estado	Gramera	(3)
Licuadora industrial	(1)	Cuchara medidora	(5)
Estufa industrial	(1)	Cucharon para jugo	(3)
Mesas plásticas	(16)	Espumadera	(1)
Platos llanos plásticos	(79)	Hachuela	(1)
Platos seis divisiones	(84)	Cuchillo grande	(1) mal estado
Olla de presión #40	(2)	Cuchillo mediano	(2)
Caldero grande	(3)	Espatula	(1)
Vasos plásticos	(153)	Rallador	(1)
Cucharas	(65)	Pinza grande	(1)
Tenedores	(23)	Jarra medidora med.	(1)
Olla #40	(3)	Jarra medidora peq.	(1)
Estante de Aluminio	(1)	Exprimidor	(1)
Gabinete	(1)	Pocillos	(2)
Sarten grande	(1)	Colador plástico	(1)
Olla #20	(1)	Plancha para asar	(1) mal estado
Olla #36	(1)	Ponchera plástica grande	(1)
Cambro	(1)	Filtros x 3	(2)
Tanques grandes	(1)		
Tanque mediano	(3)		
Azafatas	(3)		
Ensaladera.	(3) En mal estado		
Cuchara con huecos	(2)		
Trinche grande	(1)		
Tablas de picar	(2)		
Jarra aluminio	(1) Mal estado		
Bandejas	(2)		

0000173

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN ENTREGA DOTACIÓN	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja Barrancabermeja
	CONTRATO N° 3037-24	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Aprender

ENTREGA DOTACIÓN			
Nombre	Cargo	firma:	teléfono
Claudia P. Vergara Brockle	Inspector de Campo	Claudia Vergara B	3143548650
Luz Mereida Polgarin H.	Inspector de campo		3138963031
			00000174

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

VISITAS UNIDADES APLICATIVAS

URBANO-RURAL

NOVIEMBRE-DICIEMBRE

2024

00000175

Calle 37 Nº 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ANEXO 5

C0003176

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: comutrir24@gmail.com

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Blanca Duran de Padilla	Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Campo 22	Fecha Visita:	04/10/24	Hora inicio:	9:25 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:	12:01 M
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos		No de visita	Tipo de ración: RPS Almuerzo		Minuta: 10 Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Benizarit Rizo Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita			
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	56	PORCENTAJE %	90,32%

CONCEPTO FINAL		Conforme
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
3		

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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	
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
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.	1	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	No se encontro deposito temporal de residuos solidos
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	No se evidencio suficiente iluminacion en area de preparación
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se evidencio piso area de almacenamiento picada

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

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	Anexar certificado medico de Manipuladoras faltante
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	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
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	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.00%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No Cuentan Con Sitio exclusivo y Protegido Con tapas
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se aplica Separación

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84,61%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	00000178

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Aprender · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	Blanca Duran de Padilla		Principal			CODIGO SG-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2024			PAGINA 1 de 1							
Dirección:	Campo 22						Fecha Visita:		04-10-24			Hora inicio:			9:25 am					
Operador:	Consorcio PAE Yariguies						No Contrato / Convenio		3035-24			Hora de terminación:			12:01 m					
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HC	Número de menú programado		10			Se presentaron intercambios				Si		No		N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración			25-06-24	Número de menú entregado		10			Presentaron soporte de autorización				Si		No		N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3		5		7		9				
	2	4	6 X	8	10			2		4		6 X		8		10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Pollo en salsa criolla						71gr	69gr	66gr	60gr	C					
Cereal (arroz)	Arroz al perejil						149gr	155gr	161gr	140gr	C					
Leguminosa	Arveja guisadas						125gr	128gr	130gr	120gr	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	Papa cocida						136gr	144gr	133gr	130gr	C					
Verdura fría o cal ente	Ensalada de repollo-Tomate-cebolla						117gr	119gr	107gr	90gr	C					
Fruta	Jugo de Piña en agua						220ml	215ml	235ml	200ml	C					
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

Hace parte la Bie nestarina de las preparaciones?	SI	NO X		Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN

Alimentos para Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 04-10-24 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: Blanca Duran de padilla

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Arroz - Algran	500g	20 09 24	20-09-2025	NSA-0010889-2021	C	C
2	Arveja - Algran	500g	20-09-24	20-09-2025	N.O	N.O	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	

0018 0003

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Nº CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24

Nº CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Blanca duran de padilla

FECHA: 04-10-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Pollo en salsa Criolla	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arveja guisadas	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arroz al perejil	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Papa cocida	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ensalada de repollo-Tomate-cebolla	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Jugo de piña en agua	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombres:

Documento:

Cargo:

Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir — Corporación para el Desarrollo Nutricional

Primera Infancia — Aprender — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	San Rafael de Chucurí.		Sede Educativa:	San Rafael de Chucurí		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Vereda San Rafael de Chucurí.		Fecha Visita:	7 Noviembre		Hora inicio:	08:30.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	~~1308-21~~ 3035-24		Hora de terminación:	11:00
Reporta casos de atención prioritaria	SI —	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—		—	—
No titulares de derecho atendidos	187		No de visita	3	Tipo de ración	Am	Minuta: 10 Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Odelia Oquendo Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Mauricio Devera B.			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA	—		Visita SPQR	—

Objeto de la visita:
verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos.

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	55	PORCENTAJE %	88.7%
CONCEPTO FINAL			conforme con observaciones		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	—	
			CONCEPTO EMITIDO	—	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
2	—	—

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

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y PLANTA

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.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	No tiene baterias sanitarias.
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.	0	El area de praeta no tiene totalidad de la pared Lisa.
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	Cielo rasos Presentan Humedad.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	Cielo rasos Con Humedad.
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	Paredes No Son Totalmente Lisas
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.	1	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

0000182

16 13
4 4
4 4

comutrir
Cooperativa para el Desarrollo Nutricional

Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE % 81.25%
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%.
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
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	
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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	No se observo.
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.	0	No se evidencio la toma.
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 66.66%.
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	00000183
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100%.
		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	

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).	1	
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	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
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	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	0000.18
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

cornutrir — Corporación para el Desarrollo Nutricional | Aprender | Todos por un Nuevo País | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

54	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	No.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
5			5		100%.

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No se evidencia
65	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
2			1		50%.

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	no se evidencia.
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1.	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
3			2.		66.66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- los Cilindros tienen Humedad - Cilindro de Agua Caliente tiene aceite Sublimado. Responsable de Mantenimiento.
- los Cilindros deben Salir del area de Preparo - Cocina Con Fogon a gas, se evidencia el regulador y Superficie de Mesa [illegible]
- La Bandeja del area de preparacion No Cumple totalmente todo reposo.
- Falta una manipuladora. el Servicio se detiene por ser una sola Manipuladora.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Eduardo. Oyuelo. C.	Cargo:	Manipuladora. Alimentos.
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:		Cargo:	
Realizada por:	Leonardo Duran	Cargo:	

CONFIDENCIAL

cornutrir

Aprendes

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 15/08/2024	PAGINA 1 de 1

Direccion:	San Rafael de Chucuri		Fecha Visita	07-11-24	Hora inicio: 8:30
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	3035-24	No Contrato Interventoria	3037-24	Hora de terminacion: 11:00
Operador:	—		No Contrato / Convenio	—	Hora de terminacion: —

Instrumento Marque con una X			Marca	H-C
	Balanza			
	Gramera	X	Fecha de ultima calibracion	26-06-24

Alimentos a entregar de acuerdo al menu programado										
	1		3	X	5		7		9	
	2		4		6		8		10	

Numero de menus programado	10	Se presentaron intercambios		SI		No	X	N/A		
Numero de menus entregado	10	Presentaron soporte de autorizacion		SI		No	X	N/A		
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menu entregado	1		3		5	X	7		9	
	2		4		6		8		10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparacion	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Racion para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Liquido	chocolate con leche	221	219	220	200	C	220	225	218	200	C	220	214	225	200	C
Proteico	tiritas cerdo sopreida	48	52	46	45	C	60	62	65	55	C	72	20	81	70	C
Cereal acompañado	papa francesa	60	61	60	50	C	69	70	71	60	C	89	91	92	80	C
Fruta																
Racion para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal Preparado																
Leguminosa																
Tuberculo, raiz, platano																
Verdura, hortaliza o Legumbre																
Fruta																
Liquido																
Racion Industrializado																
Liquido																
Preparado de Cereal																
Fruta																
Aperitivo y Snack																
Lacteo																
Racion Mix																
Liquido																
Proteico																
Cereal acompañado																
Fruta						3					3					3
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

Hay presencia de material extraño en los alimentos?	SI		NO	X
Se evidencia manipulacion inadecuada?	SI		NO	X
Los alimentos cumplen con las condiciones de calidad?	SI		NO	X

Observaciones del Operador: —

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES: —

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Todos por un Nuevo País · Paz Equidad Educación · Aprender tod@s · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA:	N° CONTRATO OPERACIÓN 3035-24	N° CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24	SEDE EDUCATIVA:
7 - NOV - 24			San Rafael de Chairi

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Aceite Vegetal	900 ml	08 02 24	08 02 25	RSA-0003824-2023	C	C
2	Leche en polvo	380	17 - 05 - 24	17 - 05 - 25	RSA-0024097-2023	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	

1003031887

cornutrir

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037 - 24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035 - 24

CDP: —

SEDE EDUCATIVA: San Rafael de Chucuri

FECHA: 07 - 11 - 24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI CPS Aux pm	chocolate con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptacion
	tiritas de cerdo sopeada	1	1	1	1	1	1	1	1	
	papa a la francesa	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

Se realizo evaluacion organoleptica con ayuda de alumnos

FIRMA

Nombre: J. Mauricio Devera B

Documento: CC. 473.072

Cargo: Insp. campo

Firma: J. Mauricio Devera Bastidas

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

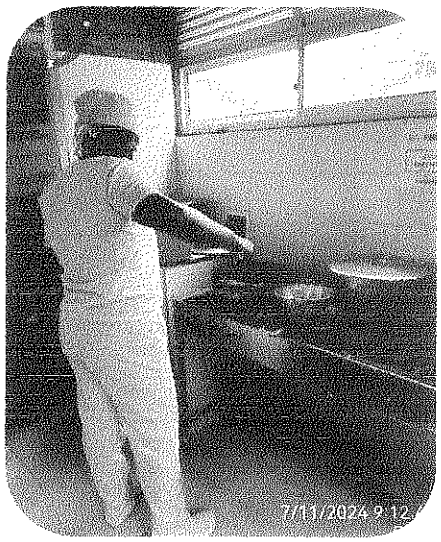
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 07-11-2024
Institución Educativa: SAN RAAFEL DE CHUCURI
Comedor Escolar: SAN RAFAEL DE CHUCURI
Modalidad: CPS AMPM
Profesional que realiza la visita: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

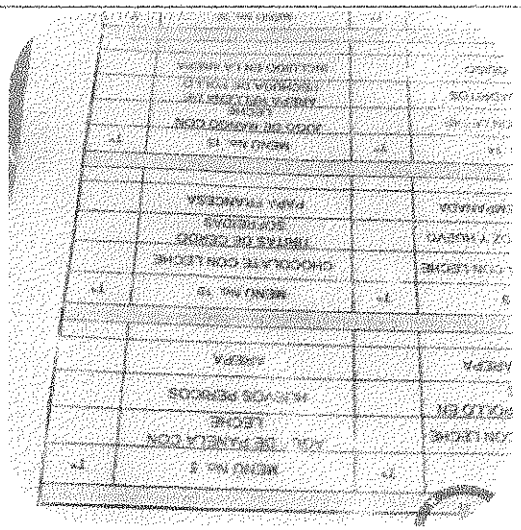
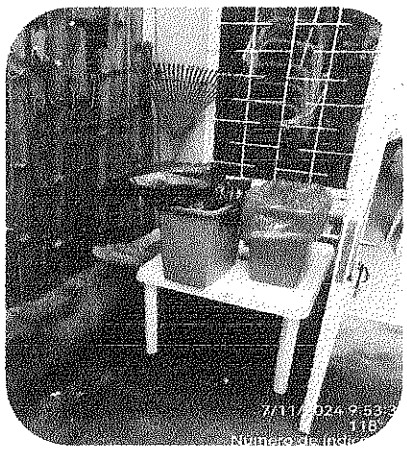
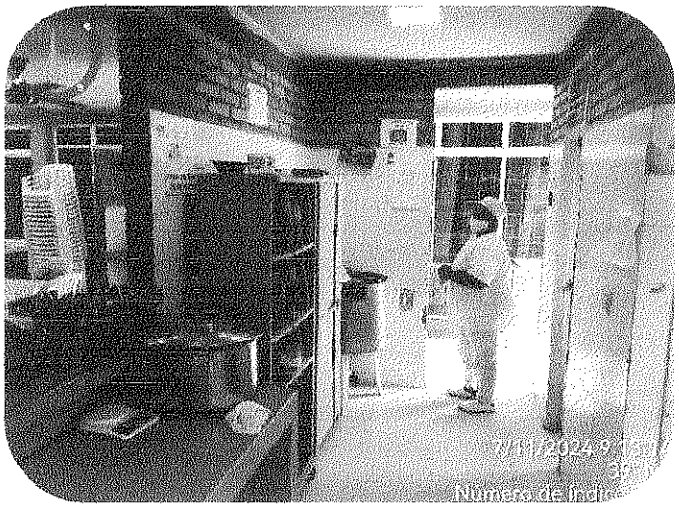
5000189

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	
5. Publicación de Ciclo de Menús	

C0000190

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

	
6. Disposición de Desechos	
7. Área de preparación	

0000131

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. Área de servido	

00000192

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO 30-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	San Marcos	Sede Educativa:		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Via Llanito	Fecha Visita:	08-11-24	Hora inicio:	08:30 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:	1030 AM
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	500	No de visita	4	Tipo de ración: RI	Minuta: 4 / Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nidia Avila Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita			
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento tecnico del contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	39	PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE %	82,0 %
CONCEPTO FINAL				Conforme con observaciones	

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	1	

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
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	
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	No hay un espacio Fisico para el deposito de residuos
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

Cond 1,93

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SO-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
10		9			90 %

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	N.A	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
4		4			100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	N.A	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	N.A	
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	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	N.A	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N.A	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N.A	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
1		1			100 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
3		3			100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

1003194

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SO-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

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 evidencian certificados medicos
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	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
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	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,7%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	N.A	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N.A	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.O	No se observa uso de hielo

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No se cuenta con recipientes para los residuos S.
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se aplica el programa de manejo de residuos
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se aplica la separación de residuos.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	66,6%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

00001195

53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	

C0003196

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N.A	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	N.A	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	NA	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	NO cuenta con extintor
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte del CAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,6%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se debe tener un espacio Físico que cuente, con Canecas Para poder aplicar el Programa de separación de residuos, tener en cartelera Certificados Medicos y también se debe tener el soporte del CAE con formación

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Nidia Avila Jaraba	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:		Cargo:	
Realizada por:		Cargo:	

CUD: 197

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 08-11-24	Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24	SEDE EDUCATIVA: San Mateo

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Pan de queso	C	C	C	C	C	C
2	leche entera	C	C	C	C	C	C
3	Margarina	C	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	N.A	C	C	C	
2	N.A	C	C	C	
3	N.A	N.A	N.A	N.A	

2300408

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección:	San Marcos			HC	Fecha Visita:	08-11-24		Hora inicio:	08:30 AM				
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		3035-24	25-06-24	No Contrato Interventoria	3037-24		Hora de terminación:	10:30 AM				
Operador:	Via Llanita				No Contrato / Convenio			Hora de terminación:					
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		HC	Número de menú programado	4	Se presentaron intercambios		SI	No	N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración		25-06-24	Número de menú entregado	4	Presentaron soporte de autorización		SI	No	N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de	1	3 ok	5	7	9		
	2	4	6	8	10	acuerdo al menú entregado	2	4	6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Leche entera	200ML	200ML	200ML	200ML	Cumple	200ML	200ML	200ML	200ML	Cumple	200ML	200ML	200ML	200ML	Cumple
Derivados del cereal	Pan de queso	40g	40g	40g	40g	Cumple	60g	60g	60g	60g	Cumple	110g	110g	110g	110g	Cumple
Frutas	Mandarina	90g	80g	80g	80g	Cumple	110g	110g	110g	110g	Cumple	110g	110g	110g	110g	Cumple
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:	

00032200

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	San Marcos						CODIGO SG-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2024					PAGINA 1 de 1					
Dirección:	Via Llanito						Fecha Visita:		08-11-24				Hora inicio:			08:30 AM					
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			3035-24			No Contrato Interventoria		3037-24				Hora de terminación:			10:30 AM					
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HC	Número de menú programado		4		Se presentaron intercambios					Si		No		N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración			25-06-24	Número de menú entregado		4		Presentaron soporte de autorización					Si		No		N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1		3 X		5	7	9						
		2	4	6	8	10			2		4		6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raices, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche entera	200ML	200ML	200ML	200ML	Cumple	200ML	200ML	200ML	200ML	Cumple	200ML	200ML	200ML	200ML	Cumple
Derivados del cereal	Pan de queso	90g	90g	90g	90g	CUMPLE	100g	100g	100g	100g	CUMPLE					
Frutas	Mandarina	140g	140g	140g	140g	CUMPLE	150g	150g	150g	150g	CUMPLE					
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO		Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Los Laureles		Sede Educativa:	Campo 38		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Vereda Campo 38		Fecha Visita:	13/Nov/24		Hora inicio:	7:00 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	3035 - 24		Hora de terminación:	9:30 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO x	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	44		No de visita		Tipo de ración	R.I	Minuta: 8. Semana: 2.
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Maria Norelis Cordoba Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Brokate Inspector de campo.			
Visita técnica	x		Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	40	PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE %	85 %

CONCEPTO FINAL		Conforme con observaciones.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	1.	

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A.	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A.	
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.	0	El area de almacenamiento no está adecuado para facilita. limpieza y desinfeccion.
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 techo en mal estado, faltan laminas de cielo raso y tejas corridas.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1.	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A.	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A.	
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.	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A.	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A.	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunlquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	dos ventanas no cuentan con protección (malla)
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	se evidencia piso con grieto.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

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 cuenta con certificado medico
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	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
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	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.71%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A.	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N.A.	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.A.	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

03/05/2024

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección:	Los Laureles - Campo 38								Fecha Visita:	13 Nov. 24			Hora inicio:	9:00 am							
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES				3035-24				No Contrato Interventoría	3037-24			Hora de terminación:	9:30 am							
Operador:									No Contrato / Convenio	3035-24			Hora de terminación:								
Instrumento: Marque con una X	Balanza	x	Marca	Home Collehon					Número de menú programado	8		Se presentaron intercambios			Si	No	N/A				
	Gramera		Fecha de última calibración						Número de menú entregado	8		Presentaron soporte de autorización			Si	No	N/A				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9			Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9							
		2	4	6	8	10				2	4	6	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Avena canela.						210ml	205ml	215ml	200ml	Cumple	208ml	210ml	217ml	200ml	Cumple
Derivados del cereal	Croisant de queso						40g	42g	40g	40g	Cumple	61g	63g	60g	60g	Cumple
Frutas	Manzana						115g	120g	118g	110g	Cumple	115g	110g	116g	110g	Cumple
Azúcares y dulces	—						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Queso	—						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE											3					3
NO CUMPLE											—					—

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	Cambió sabor panificado.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Aprender · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 13 Nov - 24	N° CONTRATO OPERACIÓN 3035-24	N° CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24	SEDE EDUCATIVA: Campo. 38.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1.	Avena Canela	200ml	L30400	V: 280125.	RSAE02130604	C	C
2.	Croisannt de queso	40 g	30424 P.	18/11/2024	USA-0013716-2023	C	C
3	Manzana.	110g	N.A	N.A	N.A	NA	C.

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	NA.	N.A	N.A	N.A.	

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Nº CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24 | Nº CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24

CDP: | SEDE EDUCATIVA: Campo 38.

FECHA: 13 NOV 24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI RI AM Menú #8	Avena Canela.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Croisannt de queso.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Claudia P. Vergara Bokerte
Documento: 52 424 177
Cargo: Inspector de Campo.
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Los Laureles	Sede Educativa:	Tierradentro	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Vereda Tierradentro	Fecha Visita:	14 NOV / 24	Hora inicio:	8:00 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:	10:30 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	24	No de visita	Tipo de ración: R.I		Minuta: Semana:
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Lizeth Paola Benitez G. Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Brokate Inspector de Campo.		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	43	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE %	81,39%.

CONCEPTO FINAL		Conforme con observaciones.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	1	

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A.	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A.	
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	
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	El techo no cuenta con cielo raso
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A.	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A.	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A.	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A.	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	la ventana no cuenta con protección.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

0000207

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

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 cuenta con certificado medico.
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	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
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	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.71%.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A.	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N.A	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.A.	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No cuenta con recipientes suficientes para recoleccion de residuos.
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No aplica separacion de residuos.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80%.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O.	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Todos por un nuevo país · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 14 NOV / 24 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: Tierradentro

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1.	Leche entera	200ml	L30803	V: 01-02-2025	RSA-0008049-2019	C	C
2	Croisannt de queso	40 g	30424 P	V: 18/11/2024	NSA0013716-2023	C	C
3.	Manzana.	110 g	N.A	N.A	N.A	N.A	C.

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

Operación

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección:	Los Laureles	Sede:	Tierradentro.		Fecha Visita:	14 Nov - 24		Hora inicio:	8:00 am		
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		3035-24		No Contrato Interventoria	3037-24		Hora de terminación:	10:30 am		
Operador:					No Contrato / Convenio	3035-24		Hora de terminación:			

Instrumento: Marque con una X	Balanza	X		Marca	Home Colleton		Número de menú programado	5		Se presentaron intercambios						No	N/A		
	Gramera			Fecha de última calibración			Número de menú entregado	5		Presentaron soporte de autorización					SI	No	N/A		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9							
		2	4	6	8	10		2	4	6	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Leche entera.						210 ml	205 ml	218 ml	200 ml	Cumple	216 ml	210 ml	212 ml	200 ml	Cumple
Derivados del cereal	Croisannt de queso						40 g	41 g	42 g	40 g	Cumple	72 g	73 g	70 g	70 g	Cumple
Frutas	Manzana						115 g	112 g	116 g	110 g	Cumple	110 g	115 g	118 g	110 g	Cumple
Azúcares y dulces	—						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Queso	—						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE											3					3
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Tierradentro.

FECHA: 14 NOV /24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI RI AM.	Leche entera.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Croisant de queso	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana.	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Claudia P. Vergara Brokate

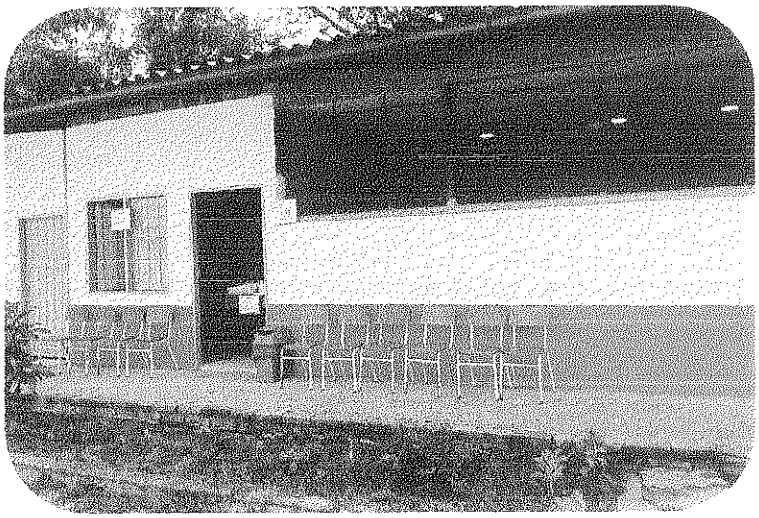
Documento: 52 424 727

Cargo: Inspector de Campo.

Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

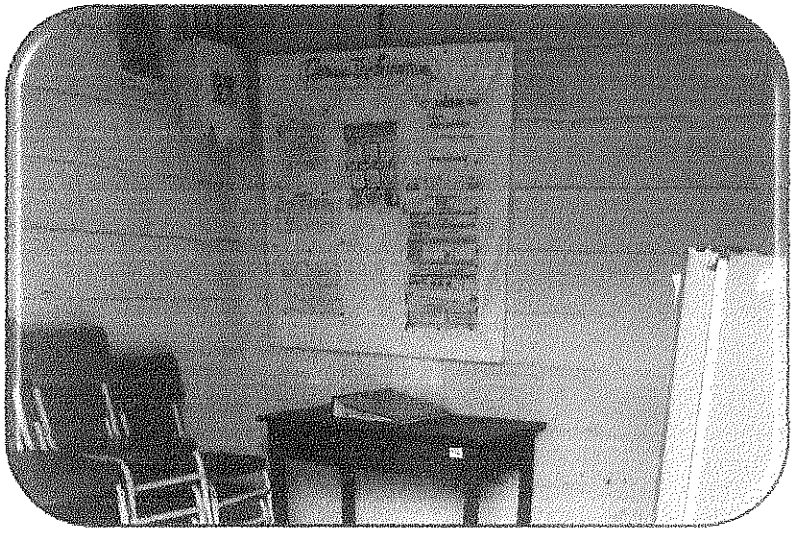
Fecha: 14 DE NOVIEMBRE DE 2024
Institución Educativa: LOS LAURELES
Comedor Escolar: TIERRADENTRO
Profesional que realiza la visita: CLAUDIA VERGARA BROKATE

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

00009212

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. **PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO**	 I.E. Los laureles Sede: Tierradentro Fechas: Leche entera lote: 30803 v: 01-02-25 Croisannt de queso: lote: 31024.v: 24/11/2024
4.PERSONAL MANIPULADOR	

5. **PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS**	
6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS**	

0000214

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	San Rafael de Chucuri	Sede Educativa:	Campo Galan	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Campo Galan (vereda)	Fecha Visita:	14-12-24	Hora inicio:	08:00 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:	11:00 AM
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO x	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	124	No de visita	2	Tipo de ración: AM	Minuta: 18 / Semana: 4
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita			
Visita técnica	x	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar los lineamientos del Contrato 3035-24.

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE %	93,5 %
CONCEPTO FINAL				Conforme.	

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración Industrializada: 2.	Observaciones:

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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	
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
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.	1	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	Se debe tener las lamparas forradas con malla antiseptica
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

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 certificado medico
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	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
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	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,7 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

3003216

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	Campo Salem		CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección:	Vereda Campo Salem		Fecha Visita:	19-11-24	Hora inicio:	8:00 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	3035-24	No Contrato Interventoria	3037-24	Hora de terminación:	11:00 AM

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			Ac	Número de menú programado			Se presentaron intercambios			Si		No		N/A			
	Gramera		Fecha de última calibración			25-6-24	Número de menú entregado			Presentaron soporte de autorización			Si		No		N/A			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3 X		5		7		9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3 X		5		7		9	
	2		4		6		8		10		2		4		6		8		10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Chocolate	200ml	200ml	200ml	200ml	Cumple	200ml	200ml	200ml	200ml	Cumple					
Proteico	Carne de cerdo	90g	90g	90g	90g	Cumple	120g	100g	100g	100g	Cumple					
Cereal acompañante	Pan de coco (sabor)	40g	40g	40g	40g	Cumple	60g	60g	60g	60g	Cumple					
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raices, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos para Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Campo Galan

FECHA: 14-11-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Pan Con Sabor a Coco	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Carne cerdo en Cuadritos	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Chocolate	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Se diligencia formato en compañía de estudiantes.

FIRMA

Nombre: 2000215

Documento:

Cargo:

Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SO-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Pueblo regao		Sede Educativa:	Campo 14		ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Vía campo 14		Fecha Visita:	23-11-24.		Hora inicio:	8:00 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	3035 - 24		Hora de terminación:	9:30 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	
No titulares de derecho atendidos	41		No de visita		Tipo de ración		Minuta: # 3 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Ayaiit Lopez Bautista Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Luz Mereida Pulgarin H. Inspector de campo			
Visita técnica			Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos Tecnicos del contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	43	PUNTAJE OBTENIDO	31	PORCENTAJE %	72,09 %
CONCEPTO FINAL				Conforme con observaciones	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	1	

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 FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
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.	0	No estan diseñados de material adecuado
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	No estan construidos de condiciones higienico sanitarias
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	Falta identificacion y proteccion
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	N.A	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

CS0021/9

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

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	Falta certificado manipuladora Ayuri Lopez
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	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
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	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,43%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No hay tanque de almacenamiento
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N.A	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.A	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No hay recipientes suficientes
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No hay Se paradura Por falta de recipientes

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

00000220

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O.	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos para Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Pueblo rayo – Campo 14.

FECHA: 23-11-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Galleta de chocolate	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	1
RI Menu # 3.										

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Mercedes Quiyono M

Documento: 37375943

Cargo: Inspector de campo

Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · ICBF · TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 23-10-24 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: Pueblo nuevo - campo 14.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche Entera	200 mL	29005	14-01-25	SA-0008X4A 2019	C	C
2	Galleta Chips Chocolate	30 g	272246	25/11/24	NSA 09118994 2022	C	C
3	Manzana	120 g	NA	NA	NA	NA	NA

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	NA	NA	NA	NA	

SA-0000422

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección:	Pueblo Nuevo	Campo 14	Fecha Visita:	23-11-24	Hora inicio: 7:00 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	3035-24	No Contrato Interventoria	3037-24	Hora de terminación: 9:30 am
Operador:	Vía Campo 14		No Contrato / Convenio		Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Kalley		Número de menú programado			Se presentaron intercambios				Si	No	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración		5/12/24	Número de menú entregado			Presentaron soporte de autorización				Si	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de	1	3	5	7	9		
	2	4	6	8	10	acuerdo al menú entregado	2	4	6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Leche entera						245ml	240ml	208 ml	200 ml	Cumple					
Derivados del cereal	Galleta de Chocolate						40g	40g	40g	40g	Cumple					
Frutas	Manzana						118g	120g	115g	110g	Cumple					
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE										3						
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Institución Educativa								CODIGO SG-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2024				PAGINA 1 de 1					
Dirección:									Fecha Visita:						Hora inicio:						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES				3035-24				No Contrato Interventoria		3037-24				Hora de terminación:						
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca					Número de menú programado				Se presentaron intercambios				SI	No	N/A			
	Gramera		Fecha de última calibración					Número de menú entregado				Presentaron soporte de autorización				Si	No	N/A			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1	3	5	7	9							
		2	4	6	8	10				2	4	6	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

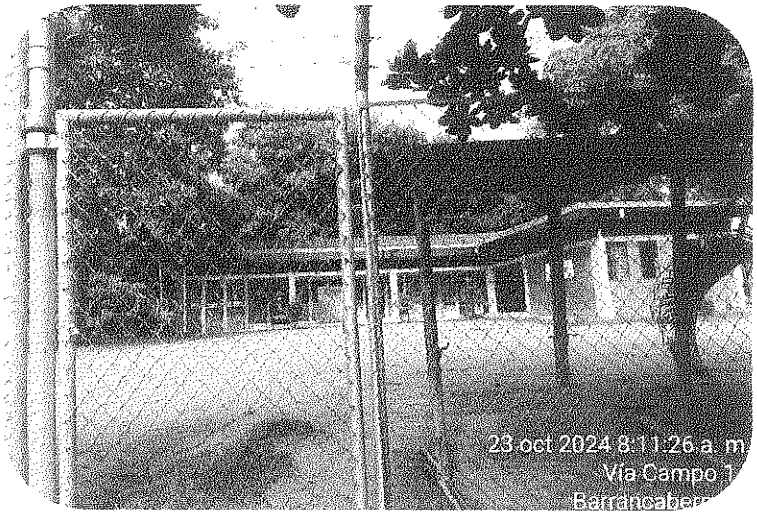
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO		Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO		

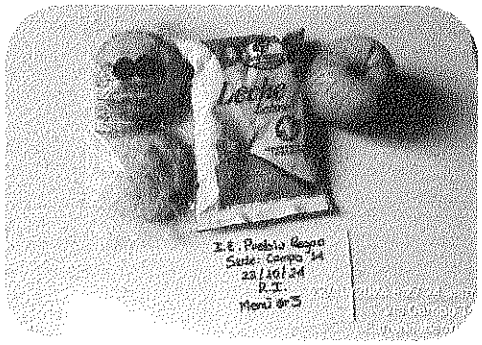
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

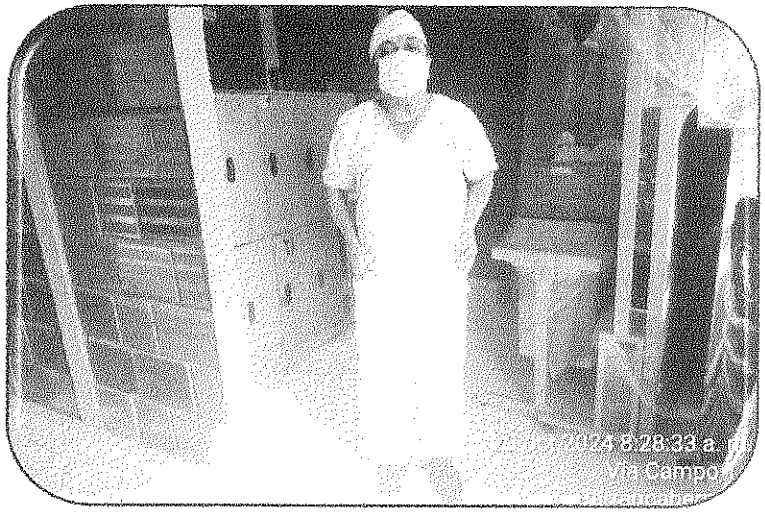
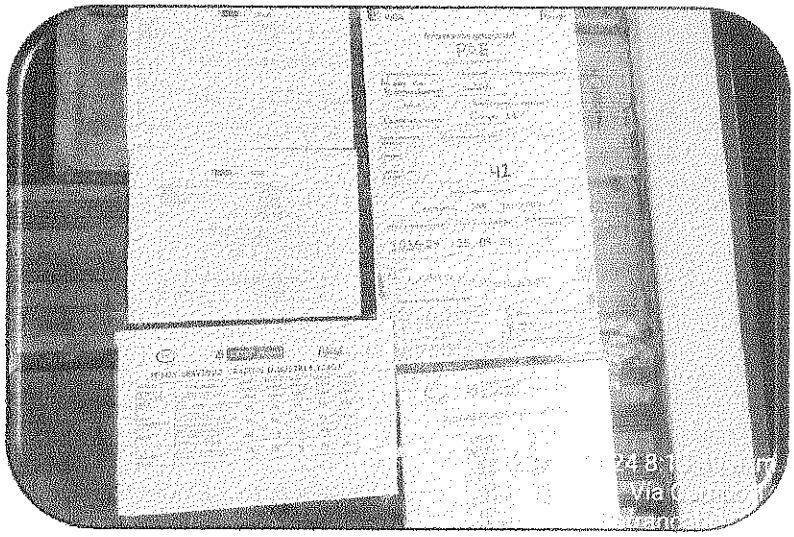
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		OBSERVACIONES:

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 23 DE OCTUBRE DE 2024
Institución Educativa: PUEBLO REGAO
Modalidad: R I- AM
Comedor Escolar: CAMPO 14
Profesional que realiza la visita: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

3. **PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO**	 Fechas. L. 29005 F.V14-01-25  Fechas. FV. 25-11-24  0000026

4.PERSONAL MANIPULADOR **No cuenta con la dotación completa.**	
5. **PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS**	

C0000227

6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS**	
7. Entrega a titulares	
HALLAZGO: El área de residuos sólidos, no se cuenta con los recipientes suficientes no tienen protección	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ANEXO

6

C0000219

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldia distrital de Barrancabermeja				
Fecha de la visita:	01/11/2024			Sede Educativa:	Inf Téc d Comercio.
Operador:	Consorcio Variguez			Cupos Adjudicados	485.
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	—
			X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	Pollo en Salsa Criolla - Arroz Guisado
	Arver al Perejil - Papa Cocida
	Ensalada de vegetales - tomate - Cebolla - Jugo de piña en agua.

Información de la ruta a verificar

	Nombre Centro de Producción (CDP):	Torcoroma - CPA			
	Placa del vehículo:	GQW553	N° de Ruta: —	N° de sedes de la ruta: —	Hora salida CDP: —

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	
Hora de llegada a la sede educativa	11:05 am.
Hora de salida de la sede educativa	11:17 am
Temperatura el contenedor isotérmico	65°C.
Temperatura del complemento alimentario	62°C.
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	428

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	Calificación	Observaciones
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C	
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C	
	Condiciones de transporte	**Calificación**	**Observaciones**
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C	
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C	
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C	
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C	
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	C.	
	Entrega de complemento alimentario	**Calificación**	**Observaciones**
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	C	
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C	00000:30
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	C	
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad , inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Dirección de Aprender

Todos por un nuevo país

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	Tecnico de Comercio		CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección:	Calle 64 N° 24-105		Fecha Visita:	01-11-24	Hora inicio:	11:00
Operador:	Consorcio PAE Yariguies		No Contrato / Convenio	3035-24	Hora de terminación:	1:00

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				H-C	Número de menú programado		10		Se presentaron intercambios				Si		No	X	N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración				26-06-24	Número de menú entregado		10		Presentaron soporte de autorización				Si		No	X	N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5 X	7	9			Alimentos verificados en la visita de	1	3 X	5	7	9								
	2	4	6	8	10			acuerdo al menú entregado	2	4	6	8	10								

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses								
Componente	Preparacion	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Pollo en salsa crol.						65	71	68	60	C					
Cereal (arroz)	Arroz al perejil						145	142	142	140	C					
Leguminosa	Arveja guisada						128	123	126	120	C					
Tubérculo, raices, plátanos	papa cocida						140	141	130	130	C					
Verdura fria o caliente	Ens. rep - tomate - cebolla						91	91	92	90	C					
Fruta 1040	pinta en agua.						240	245	243	200.	C					
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE	1											6				
NO CUMPLE	0											0				

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	2	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?		SI	NO X	
Los cambios estan aprobados por la ETC?		SI	NO X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 01 - 11 - 24 | N° CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: Tecnico comercio

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	pulpa de puta	1 kg	07-10-24	04-26	N.O	N.O	C
2	Azucar	500 gr	29-05-24	29-08-26	NSA-004501-2018	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

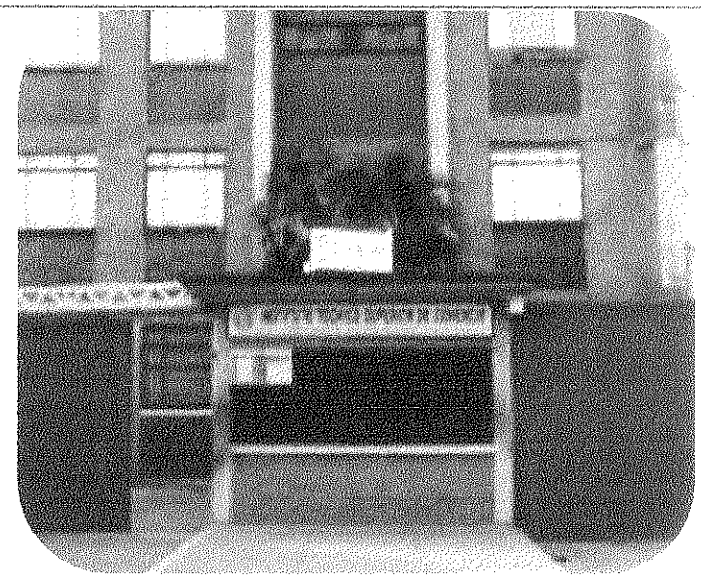
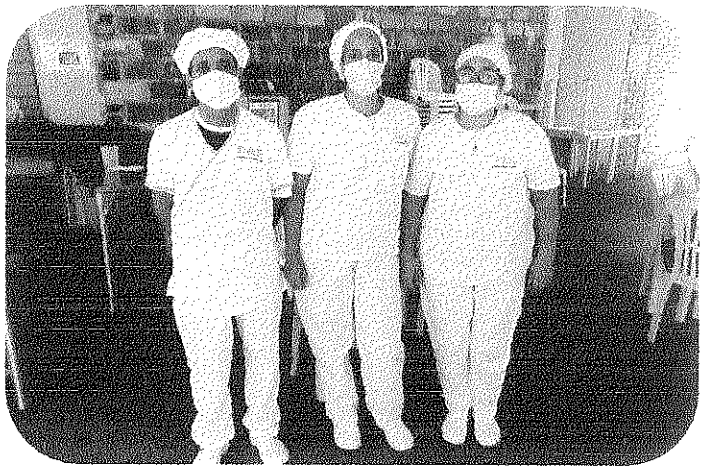
CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACION Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	

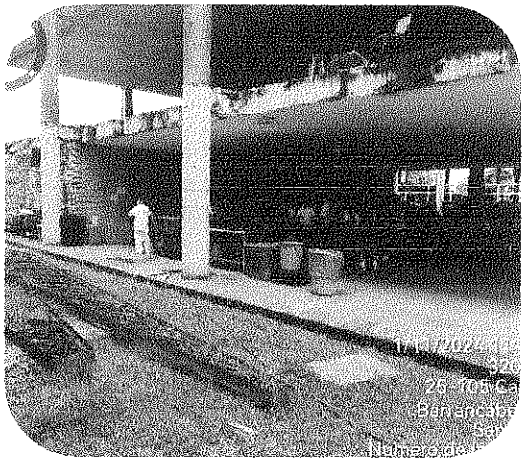
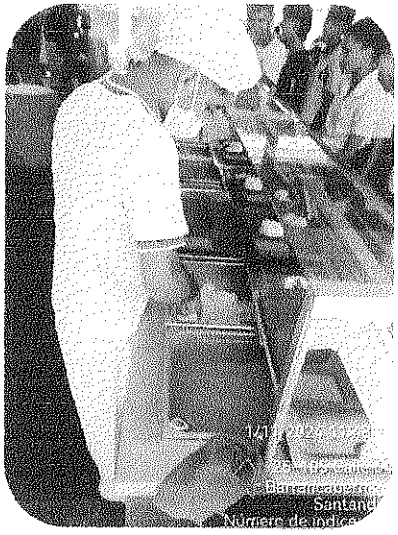
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 01-11-2024
Institución Educativa: TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO
Comedor Escolar: PRINCIPAL
Modalidad: CCT ALMUERZO
Profesional que realiza la visita: JAVIER MAURICIO DEVERA BASTIDAS

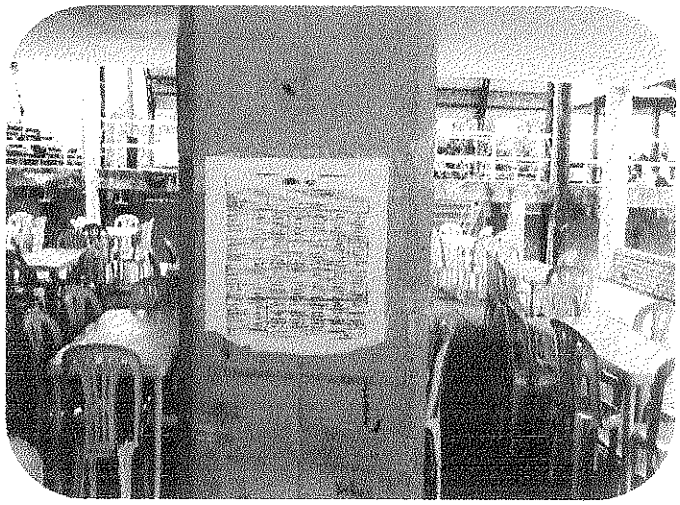
1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

C0000285

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	
4. Producto Entregado y/o Servido	

0000026

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	
7. Área de servido	

C0000207

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldia Distrital de Barrancabermeja.				
Fecha de la visita:	01/11/2024	I.E / Sede Educativa:	CDA Toronto.		
Operador:	Consorcio PAE Yariguies	Cupos Adjudicados	904.		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
			X		

	Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)	Calificación	Observaciones
	Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C	
	Plan de saneamiento	**Calificación**	**Observaciones**
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	C	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	C	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.C	no hay extractores
Control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	N.C	tuberia destapada
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	N.C	no hay documentacion
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		**Calificación**	**Observaciones**
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C	
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	C	
Abastecimiento de agua y control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	N.C	NO cuentan con tanque
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N.C	
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	N.C	no hay registros

C0000208

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO 86-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Central Integrada	Sede Educativa:		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Cra 15 50-1-50-99	Fecha Visita:	01/11/24	Hora inicio:	9:08 am	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:		
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	600 am. 4 p.m.	No de visita	Tipo de ración	RI	Minuta: / Semana:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Juliany Silva Galvan manipuladora de alimentos	Nombre y cargo de quien realiza la visita				
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR		

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	40	PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE %	97.5%
CONCEPTO FINAL				Conforme	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	2	

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
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	
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 15/08/2024	PAGINA 1 de 1

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO		10 PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	N.A	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO		4 PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	N.A	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	N.A	
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	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	N.A	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N.A	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N.A	
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO		1 PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	5080248
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO		3 PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 01-11-24 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: Central Integrada

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Avena	200ml	MQ1L29800	22-01-25	RSA-0003049-2019	C	C
2	Bocadillo de guayaba	15g	15-09	18-02-26	NSA-002056-2015	C	C
3	Arepa rellena de Pollo	150g	N.A	N.A	N.A	N.A	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	N.A	N.A	N.A	N.A

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	N.A	N.A	N.A	N.A	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN · Alimentos para Aprender · TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Central Integrada

FECHA: 01-11-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Avena	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arepa rellena de Pollo	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo de Guayaba	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

1000250

FIRMA

Nombre:

Documento:

Cargo:

Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección:	Cra 16 #50-1-50-99						Fecha Visita:	01-11-24				Hora inicio:	9:08am.						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES				3035-24		No Contrato Interventoria	3037-24				Hora de terminación:							
Operador:							No Contrato / Convenio					Hora de terminación:							
Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Kalley			Número de menú programado				Se presentaron intercambios			Si	No	N/A			
	Gramera		Fecha de última calibración			13/05/24	Número de menú entregado				Presentaron soporte de autorización			Si	No	N/A			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9							
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces	Bocadillo de guayaba	15g	15g	15g	15g	C										
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	Avena	200ml	200ml	200ml	200ml	C										
Proteico	Pollo	60g	68g	70g	40g	C										
Cereal acompañante	Arepa	80g	83g	80g	50g	C										
Fruta																
CUMPLE						C										
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	4	PUNTAJE REAL	4	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección: Cra 15 #60-1-50-99			Fecha Visita:	01-11-24	Hora inicio: 9:09 am
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES	3035-24		No Contrato Interventoria	3037-24	Hora de terminación:
Operador:			No Contrato / Convenio		Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Kalley		Número de menú programado		Se presentaron intercambios				Si	No	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración		18/05/24	Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización				Si	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de	1	3	5	7	9			
	2	4	6	8	10	acuerdo al menú entregado	2	4	6	8	10			

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

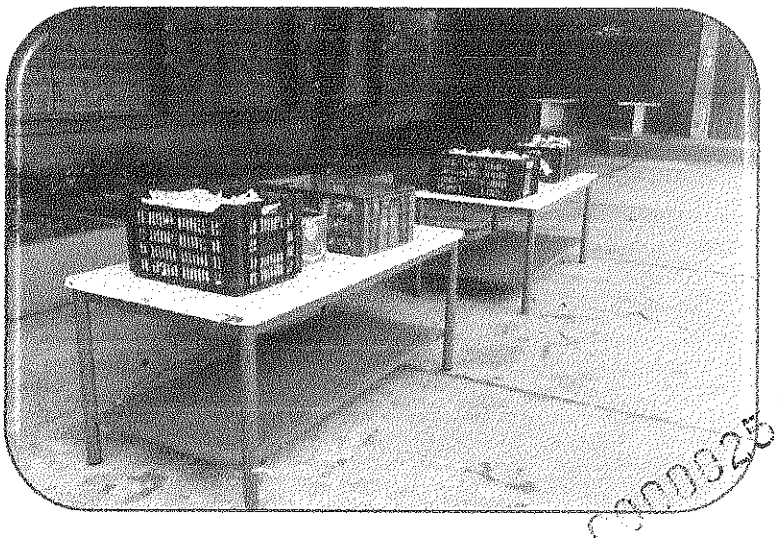
GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces	Bocadillo de guayaba											15g	15g	15g	15g	C
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	Avena											207ml	219ml	205ml	200ml	C
Proteico	Pollo											70g	72g	74g	70g	C
Cereal acompañante	Arepa											81g	83g	83g	80g	C
Fruta																
CUMPLE																C
NO CUMPLE																

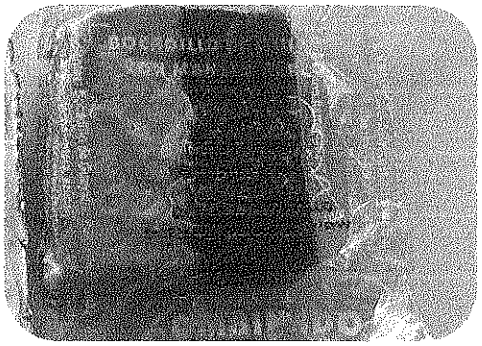
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	4	PUNTAJE REAL	4	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

Fecha: 1-11-2024
Institución Educativa: Central Integrada
Comedor Escolar:
Profesional que realiza la visita:

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

3. **PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO**	 Fechas.22-01-25  Fechas.  Fechas.18-02-26

00003255

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldía Distrital de Barranca bermeja.				
Fecha de la visita:	01/11/2024.			Sede Educativa:	Belen.
Operador:	Consorcio PAE Yariguies			Cupos Adjudicados	153.
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	X				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	Arepa Pollo en cuadros. Arepa

Información de la ruta a verificar

	Nombre Centro de Producción (CDP):	I. T. S. C. Libertad.			
	Placa del vehículo:	W60420	N° de Ruta:	N° de sedes de la ruta:	Hora salida CDP:

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	Belen.
Hora de llegada a la sede educativa	9:30 am.
Hora de salida de la sede educativa	12:00 am.
Temperatura el contenedor isotérmico	65°C
Temperatura del complemento alimentario	62°C
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	153

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

		Calificación	Observaciones
Personal Manipulador			
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	NC	Falta documentos ayudante
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	NC	Falta dotación completa
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C	
Condiciones de transporte		Calificación	Observaciones
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C	
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C	
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C	
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C	
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	C	
Entrega de complemento alimentario		Calificación	Observaciones
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	C	
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C	
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	C	
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad , inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C	

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Cooperación para el Desarrollo Nutricional · Aprender · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C	
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C	
18	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C	
19	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C	
20	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	C	
Consumo		**Calificación**	**Observaciones**
21	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C	
22	La Institución Educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C	
23	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C	
24	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	C	
25	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C	
26	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C	
27	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C	
28	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C	
29	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C	

Observaciones

Faltan documentos del auxiliar Alex y uniforme del conductor, Señor Antonio

FIRMA	Carolina Perea Freile	FIRMA	
Nombre:	Carolina Perea Freile	Nombre:	Luz Mercedes Pulgarin H.
Documento:	63549332	Documento:	37575443
Cargo:	Manipuladora.	Cargo:	Inspector de campo

00000258

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: I. T. S. C. BELEN.

FECHA: 01-11-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI Mix Menú #8	Arepa	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	pollo en cuadritos.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Mereida Pulgarin Hernandez

Documento: 37575443.

Cargo: Inspector de campo.

Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 01-11-24 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: I.T.S. Comercio – Belén

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Arepa (Riquisima)	500g	17/sep/24.	17/sep/24	RSA-000029-2021	C	C
2	Aceite vegetal	900mL	08/02/24	08/02/25	RSA-000038-2021	C	C
3	Pollo	8Kg	9000gr	16/12/24		C	C
4							

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C
4	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	
4	C	C	C	C	

CC 1003760

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

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección:	I.T.S. Comercio	Belen	Fecha Visita:	01-11-24	Hora inicio: 9:30 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	3035-24	No Contrato Interventoria	3037-24	Hora de terminación: 12:00 pm
Operador:			No Contrato / Convenio		Hora de terminacion:

Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Kalky			Número de menú programado			Se presentaron intercambios					Si		No		N/A
	Gramera		Fecha de última calibración	15/8/24			Número de menú entregado			Presentaron soporte de autorización					Si		No		N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9							
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fria o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	Avena						200ml	210ml	210ml	200ml	Cumple					
Proteico	Pollo						73g	72g	71g	70g	Cumple					
Cereal acompañante	Arepa con queso						81g	82g	83g	80g	Cumple					
Fruta																
CUMPLE										3						
NO CUMPLE										—						

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES: -

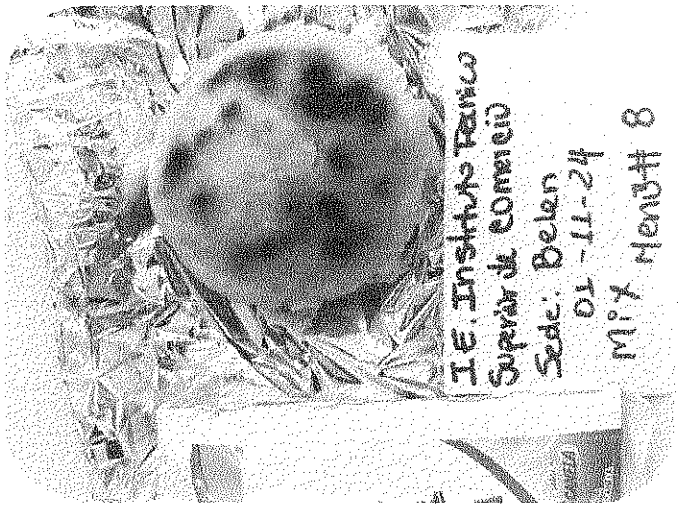
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 01 NOVIEMBRE 2024
Institución Educativa: INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
Comedor Escolar: BELEN
Modalidad: RPS- MIX
Profesional que realiza la visita: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ

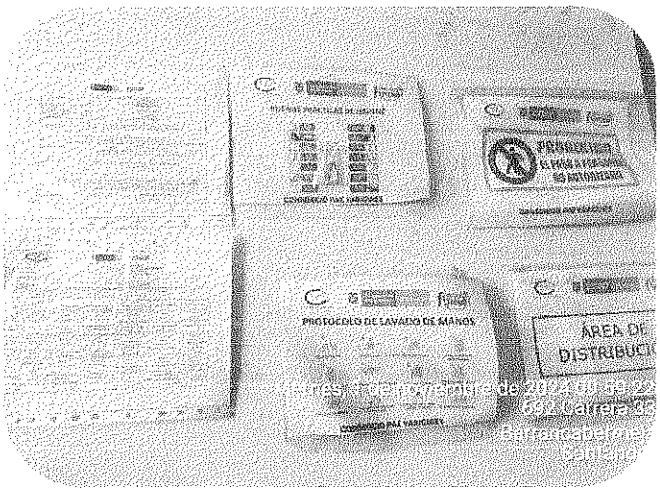
1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

C8000263

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	
4. Producto Entregado y/o Servido	

CONTRATO

5. Publicación de Ciclo de Menús	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

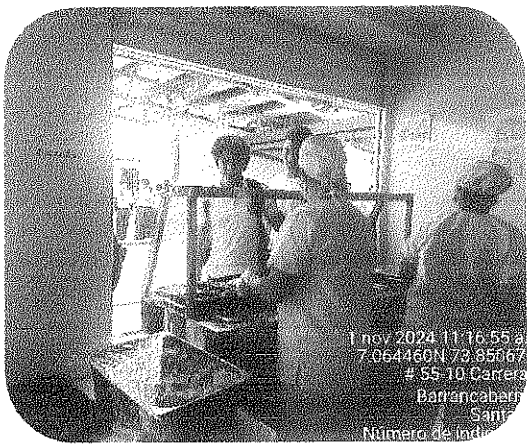
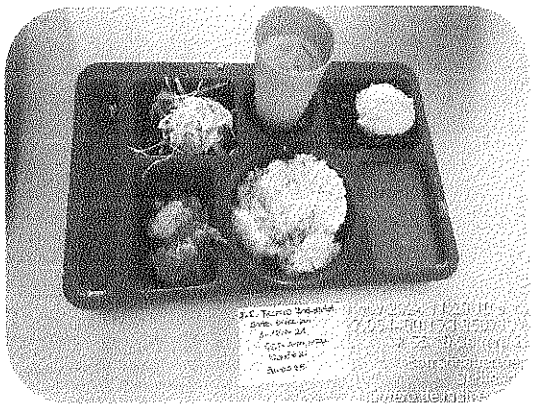
6. Disposición de Desechos	
7. Área de preparación	
8. Área de servido	

C0000026

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 01/11/2024
Institución Educativa: TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
Comedor Escolar: PRINCIPAL
Modalidad: CCT ALMUERZO
Profesional que realiza la visita: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ – CLAUDIA VERGARA

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	

00000268

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Inst. Lyc Tecnico Suarez Comfs	Sede Educativa:	LIBERTAD.	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 73 # 21-39.	Fecha Visita:	04-11-24	Hora inicio:	6:30 am.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:	9:15 am.
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	— —	—	
No titulares de derecho atendidos	112.	No de visita	2 Tipo de ración	RPS AM.	Minuta: # 8 Semana: 2.
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Estefania Facio Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Luz Mereida Pulgarin Inspector de campo.		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos Tecnicos del contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	54.	PORCENTAJE %	87,09 %
CONCEPTO FINAL			Cumple con Observaciones		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
2.		

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	No hay servicios Sanitarios exclusivos - Institucion
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	
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	Pintura en mal estado
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.	1	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	Falta Proteccion
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Falta malla ventanas cocina
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección:	Calle 43 # 21-39		Fecha Visita:	01-11-24	Hora inicio:	8:30am.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	3035-24	No Contrato Interventoría	3037-24	Hora de terminación:	9:15am.
Operador:	I.T.S.C-	Libertad	No Contrato / Convenio		Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Kalley		Número de menú programado			Se presentaron intercambios			Si		No		N/A				
	Gramera		Fecha de última calibración	15/8/24		Número de menú entregado			Presentaron soporte de autorización			Si		No		N/A				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9									
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10									

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Cuajada con leche						238ml	226ml	216ml	200ml	Cumple					
Proteico	Pollo.						73g	72g	75g	70g	Cumple					
Cereal acompañante	Arepa.						81g	80g	83g	80g	Cumple					
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE										3						
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: I. T. S. C. LIBERTAD.

FECHA: 01-11-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI Menú #8	Jugo Curuba con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pollo en cuadritos	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arepa	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES: Ninguna observación

FIRMA

Nombre: Luz Mercida Pulgarin Hernandez

Documento: 37575443

Cargo: Inspector de campo.

Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Alimentos para Aprender · TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 01-11-24 | N° CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: I.T.S.C. LIBERTAD.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Arepa Precocida	500g	17/sep/24	17/sep/25	RSA-00029-24-2021	C	C
2	Aceite Vegetal	900 mL	08/02/24	08/02/25	RSA-00038-24-2023	C	C
3	Leche en polvo	380 g.	17-05-24	17/may/25	RSA-0024197-2023	C	C
4	Pollo	8kg	900064	16/12/24		C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

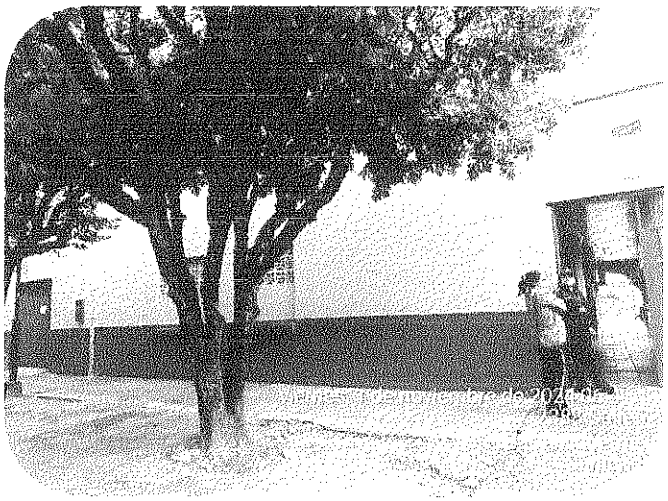
CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C
4	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	
4	C	C	C	C	

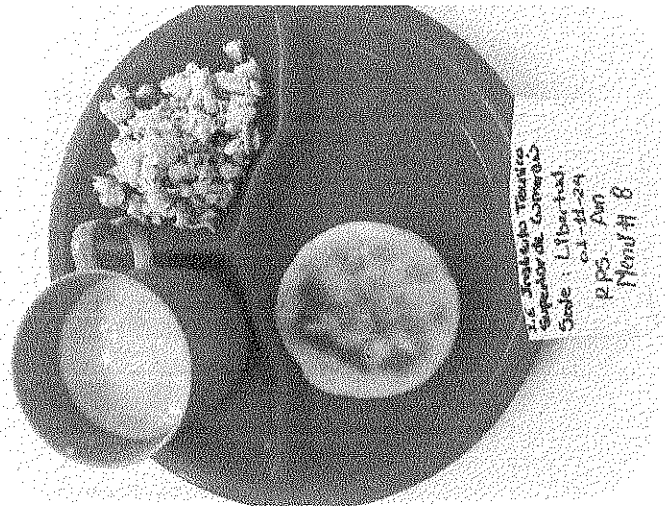
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 01 NOVIEMBRE 2024
Institución Educativa: INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO
Comedor Escolar: LA LIBERTAD
Modalidad: RPS-AM
Profesional que realiza la visita: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

C0000231

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	
4. Producto Entregado y/o Servido	
5. Publicación de Ciclo de Menús	

0000282

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	DIEGO HERNANDEZ DE GUEVARA		Sede Educativa:	DIEGO H.D.G.	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Calle 60 28-69		Fecha Visita:	01-NOV-2024	Hora Inicio:	11:00 AM	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:	2:00 PM	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	212		No de visita	3	Tipo de ración: Almuerzo	Minuta: 10	Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	MILADYS OLIVEROS MANIPULADORA DE ALIMENTOS		Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ INSPECTORA DE CAMPO			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA		Visita SPQR		

Objeto de la visita:
VERIFICAR LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS EN el cumplimiento del contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	60	PUNTAJE OBTENIDO	57	PORCENTAJE %	91%

CONCEPTO FINAL		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
8		

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 FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	ALEJAR EL COMEDOR ESCOLAR LA MALEZA DE SU ALREDEDOR
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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	
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
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.	1	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	PROTEGER LA ILUMINACIÓN DEL AREA DE PREPARACIÓN
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	REALIZAR OPERACIÓN DE CONEXIÓN PREVENTIVA AL SIFON PAPATOS
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	ABERTURA A EXTERIOR DEBERÁ SER PROTEGIDA CON MALLA ANTINSECTO
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	REALIZAR LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO A BALDOSA DEL AREA DEL COMEDOR

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa: DIEGO HERNANDEZ DE GALEGO	CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1	
Dirección: CALLE 60 28-68	Fecha Visita: 01-NOV-24		Hora inicio:	11:00 AM	
Operador:	No Contrato / Convenio: 3035-24		Hora de terminación:	2:00 PM	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			AE	Número de menú programado		10		Se presentaron intercambios			SI		No		N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración			250624	Número de menú entregado		10		Presentaron soporte de autorización			SI		No		N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	X	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	X	7	9					
	2	4	6		8	10		2	4	6		8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	POLLO GUISADO CRIOLLO	56gr	54 gr	55gr	55gr	C										
Cereal (arroz)	ARROZ AL PERELIL	127gr	127gr	126gr	125gr	C										
Leguminosa	ARVEJA GUISADAS	76gr	75gr	76gr	75gr	C										
Tubérculo, raices, plátanos	PAPA COCIDA	171gr	112gr	170gr	110gr	C										
Verdura fría o caliente	ENS. REPOLLO, TOMATE ZANAHORIA	81gr	82gr	81gr	80gr	C										
Fruta																
Lácteo	JUGO PIÑA EN AGUA	201ml	202ml	200ml	200ml	C										
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE		C	C	C												
NO CUMPLE																

Hace parte la Bie restarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Instituto Tecnico Sup Industrial	Sede Educativa:	Santa Cecilia	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Cl 51 # 20-78	Fecha Visita:	01-NOV-2024	Hora inicio:	02:00 PM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:	03:00 PM
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	212	No de visita: 5	Tipo de ración: CCT/MIX PM	Minuta: 7 / Semana: 2	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	JENIFER GUERRERO MANIPULADORA DE ALIMENTOS	Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ INSPECTORA DE CAMPO		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita:
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	66	PORCENTAJE %	97,0%

CONCEPTO FINAL	CONFORME
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – FECHA DE VISITA	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	2 : MIX	

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 FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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	
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
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.	1	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	SE DEBERÁ INSTALAR MALLAS EN LAMPARAS DE ILUMINACION ANTEPREPARO.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	0000290
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:					
Fecha de la visita:	01/11/2024			Sede Educativa:	Santa Cecilia
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			Cupos Adjudicados	212
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
		✓			

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	LECHE ENTERA UHT, JUGO DE MAIZ CON BOCADILLO.

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. C.P.A.				
Placa del vehículo:	WGO 420	N° de Ruta: 2	N° de sedes de la ruta: 2	Hora salida CDP:	1:30pm

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	
Hora de llegada a la sede educativa	2:00pm
Hora de salida de la sede educativa	2:20pm
Temperatura el contenedor isotérmico	80°C
Temperatura del complemento alimentario	78°C
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	212

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	Calificación	Observaciones
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C	
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C	
	Condiciones de transporte	**Calificación**	**Observaciones**
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C	
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C	
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C	
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C	
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	C	
	Entrega de complemento alimentario	**Calificación**	**Observaciones**
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	C	
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C	
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	C	
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad , inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C	

1030022902

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Todos por un Nuevo País

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección:	I.E.D.T. TECNICO SUP. INDUSTRIAL			Fecha Visita:	01-NOV-2024		Hora inicio:	2:00 pm					
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	3035-24		No Contrato Interventoria	3037-24		Hora de terminación:	3:00 pm					
Operador:	CL 51 # 20-78			No Contrato / Convenio			Hora de terminación:						

Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca		NC	Número de menú programado		Se presentaron intercambios			Si	No X	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración		26/09/24	Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización			Si	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9		
	2 X	4	6	8	10		2 X	4	6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	LECHE ENTERA UHT						200ml	200ml	200ml	200ml	C					
Proteico	PASTO MAIZ BOCADILLO						83g	82g	80g	80g	C					
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE							C	C	C	C						
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional · Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	**FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-38 FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024 PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldia Distrital de Barbermeja				
Fecha de la visita:	01/12/2024	I.E / Sede Educativa:	CPA. Torcoroma		
Operador:	Consorcio PAE Yariguies		Cupos Adjudicados	1756.	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	x	x	x		

	Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)	Calificación	Observaciones
	Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C.	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	N.C.	se evidencia orificios en paredes y techo
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C	
	Plan de saneamiento	**Calificación**	**Observaciones**
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	C	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	C	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.C.	
Control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	N.C.	no cuenta con barreras para ingreso vectores
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	N.C.	no cuenta con certificado de empresa fumigadora
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		**Calificación**	**Observaciones**
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C	
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.C	no cuenta con registro
Abastecimiento de agua y control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	N.C	no cuenta con tanque de almacenamiento
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N.C	no cuenta con tanque
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	N.C	no han registro de control
Personal manipulador		**Calificación**	**Observaciones**
21	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C	

1005398

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

22	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	N C	No cuentan con delantales
23	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
	Operaciones de fabricación	**Calificación**	**Observaciones**
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
24	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N-C	se evidencia palmetas de madera debajo de estibas
25	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
26	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C	
27	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones fisicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C	
28	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	C	
29	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	C	
	Almacenamiento	**Calificación**	**Observaciones**
30	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	C	
31	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C	
32	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	C	
33	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	C	
34	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
35	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	C	
36	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	C	
	Preparación, ensamble y distribución	**Calificación**	**Observaciones**
37	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	C	
38	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	C	
39	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	C	
40	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	C	
41	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	C	
42	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	C	
43	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	C	
44	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	C	
45	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	C	
	Aseguramiento y control de la calidad	**Calificación**	**Observaciones**
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	C	
47	Se cuenta con planes de muestreo	C	
48	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	C	

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional · Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

	Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación	Observaciones
Cumplimiento de la minuta patrón			
49	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C	
50	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus, minuta patron adoptada y corresponde a lo programado - aprobado.	C	
51	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C	
52	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C	
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	C	

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yesica Paola Guerrero Vera	Nombre: Claudia P. Vergara B — Osiris A Perez R
Documento: 1094247803	Documento: 52424727 — 28.483.853
Cargo: Supervisora.	Cargo: Insp de Campo — Insp campo.

0000298

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

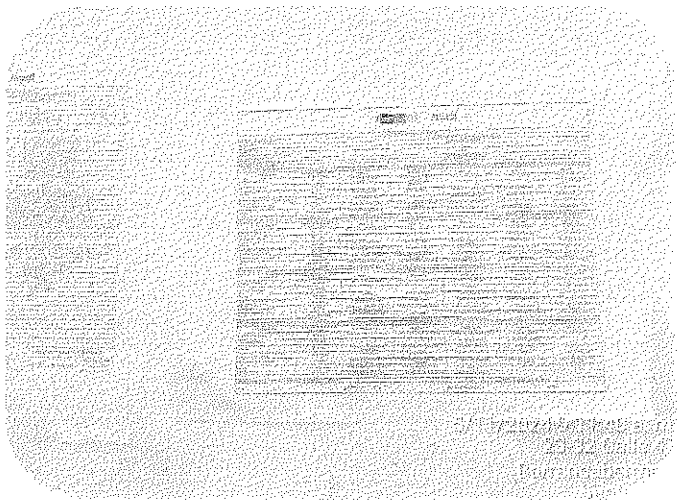
Fecha: 01 DE NOVIEMBRE DE 2024
Institución Educativa: INTECOBA
Comedor Escolar: INTECOBA
Modalidad: ALMUERZO
Profesional que realiza la visita: CLAUDIA VERGARA BROKATE

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	
4. Producto Entregado y/o Servido	

09000300

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	
7. Extintor y botiquín	 

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. Área de preparación	
9. Área de servido	
HALLAZGO: Se evidencia baldosa de la pared partida y desprendida	

C0003302

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: se evidencia poceta de lavado con baldosas partidas	
HALLAZGO: se evidencia sifòn del área de lavado en mal estado.	

C1000303

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional · Aprender · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldia Distrital de B/bermeja				
Fecha de la visita:	01/12/2024			Sede Educativa:	Instituto tecnico Superior Industrial
Operador:	Consorcio PAE Manguies.			Cupos Adjudicados	467
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
			X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	Menú #10 Arroz con perejil - Arepa guisada - Ensalada repollo, tomate, cebolla Papa cocida - Pollo en salsa criolla - Jugo de piña en agua

Información de la ruta a verificar

	Nombre Centro de Producción (CDP):				
	Placa del vehículo:	GQW 553	N° de Ruta:	N° de sedes de la ruta:	Hora salida CDP: 10:44 am

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	Inst. tecnico Sup. Industrial
Hora de llegada a la sede educativa	11:00 am
Hora de salida de la sede educativa	
Temperatura el contenedor isotérmico	70°C
Temperatura del complemento alimentario	Papa 77,5°C - Arepa 64,5°C - Arroz 69,1°C Pollo 61°C
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	6.

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	**Calificación**	**Observaciones**
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	N.C	Falta documentación medico y capacitación
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	N.C	Auxiliar de transporte no cuenta con zapato
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C	
	Condiciones de transporte	**Calificación**	**Observaciones**
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	N.C	Acumulación de suciedad en pisos
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C	
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C	
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C	
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	C	
	Entrega de complemento alimentario	**Calificación**	**Observaciones**
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	C	
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C	
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	C	
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad , inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C	

00000304

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional · Aprender · Todos por un nuevo país · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C.	
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C	
18	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C	
19	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C	
20	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	C	
Consumo		**Calificación**	**Observaciones**
21	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C	
22	La Institución Educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.		
23	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C	
24	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	C	
25	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C	
26	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C	
27	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C	
28	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C	
29	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C	

Observaciones

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Mª Camila Martinez V	Nombre: Claudia P. Vergara B - Osiris A Perez
Documento: 28189210	Documento: 52424727 - 28.983.858
Cargo: Manipuladora Alimentos	Cargo: Insp de Campo - Insp Campo.

0000305

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN · Aprender los más · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Inst. Tecnico Superior Industrial
FECHA: 1 NOV/24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Pollo en salsa criolla.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arveja guisada	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arroz al perejil	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Papa cocida	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ensalada repollo-cebolla-tomate	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Jugo de piña en agua	1	1	1	1	1	1	1	1	1
PS. Almuerzo Menú 10										

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Claudia P. Vergara Brokate
Documento: 52424727
Cargo: Inspector de Campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

0000030

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

Institución Educativa: Instituto tecnico Sup Industrial	Sede: principal	CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección: Cra 28 # 55-40			Fecha Visita:	1-Nov-24	Hora inicio: 7:00 am
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES		3035-24	No Contrato Interventoría	3037-24	Hora de terminación: 1:00 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza	X		Marca	Home Collection		Número de menú programado	10	Se presentaron intercambios			Si	No	N/A
	Gramera			Fecha de última calibración			Número de menú entregado	10	Presentaron soporte de autorización			Si	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9		
	2	4	6 X	8	10			2	4	6 X	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Pollo en salsa criolla						61g	62g	60g	60g	Cumple					
Cereal (arroz)	Arroz al perejil						140g	141g	142g	140g	Cumple					
Leguminosa	Alverja guisada						120g	123g	120g	120g	Cumple					
Tubérculo, raíces, plátanos	papa cocida						130g	131g	130g	130g	Cumple					
Verdura fría o caliente	Ensalada repollo tomate y cebolla						92g	93g	95g	90g	Cumple					
Fruta	Jugo Piña en agua						210ml	215ml	210ml	200ml	Cumple					
Lácteo	—						—	—	—	—	—					
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE											6					
NO CUMPLE											—					

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO Y		Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	N.A	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 1 NOV / 24 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: Instituto tecnico Superior Industrial

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Arroz Algran	500g	1810 24	V: 18/OCT/25	NSA-0010839-2021	C	C
2	Aceite Vegetal Mi aceite	900 ml	0802 24	V: 08/02/25	PSA-0003824-2023	C	C
3	Arveja Algran	500 g	161	V: 18/OCT/2025	N.O	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	N.O	C	C	C	
3	C	C	C	C	

Cornutrir — Corporación para el Desarrollo Nutricional | Aprender | Alcaldía Distrital de Barranquilla

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 03-10-24 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: El Castillo - Mis primeras letras

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Galleta chips de chocolate	25gr - 40gr	271246	25/11/2024	NSA-0011889-22	C	C
2	leche Saborizada Fresa	200ml	223	07/11/24	RSA0008277-2019	C	C
3	Manzana comun/cruda	Entera	N.A	N.A	N.A	N.A	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	NA	NA	NA	NA	N.a	N.a	N.a

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACION Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20 OBSERVACION
1	N.A	C	C	C	
2	N.A	C	C	C	
3	N.A	NA	N.A	N.A	

C0005311

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Mis primeras letras

FECHA: 03-10-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Galleta chips de Chocolate	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	lecha Saborizada de fresa	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana comun/cruda	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre:

Documento:

Cargo:

Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	El Castillo	Sede Educativa:	Mis primeras letras	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:		Fecha Visita:	01/11/24	Hora inicio:	11:55 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:	12:46 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	51	No de visita	Tipo de ración: RI-PM	Minuta: 9 / Semana: 2	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Gina Paola Diaz Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita			
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el Cumplimiento de los lineamiento tecnicos del Contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	42	PUNTAJE OBTENIDO	33	PORCENTAJE %	78,57 %

CONCEPTO FINAL		Conforme con observaciones
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	1	

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
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	
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 encontro techo del area de almacenamiento con Aguejeros y el falton con las cables expuestas
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
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.	N.A	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	El drenaje del lavaplatos se encuentra con tuberia expuesta y sin proteccion
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Se encontro ventana del area de almacenamiento con la malla rasgada
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

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	Anexar certificado medico Gina Paola diaz
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	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
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	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,71%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	N.A	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N.A	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.A	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No se cuenta con recipiente suficiente
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	88.88%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO) 60000310

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Todos por un Nuevo País

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Tecnico Superior Industrial	Sede Educativa:	Jardin Antonia Santos	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:		Fecha Visita:	01/11/24	Hora inicio:	7:30 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	9:48 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	316	No de visita	Tipo de ración: RI-AM		Minuta: 6 Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Elsa Garcia Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita			
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del Contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	39	PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE %	94,87%.

CONCEPTO FINAL		Conforme
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	2	

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
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	
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 encontro agrietada el techo, y se evidencio humedad
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cocina 3
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 03-10-24 | N° CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: Jardin Antonia Santas

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.P Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	leche saborizada fresa	200 Ml	223	07-11-24	RSA-0008277-19	C	C
2	Galleta chips de chocolate	25-40-70gr	27124 G	25-11-2024	NSA-0011889-22	C	C
3	Manza N.A/cruda	Entera	N.A	N.A	N.A	N.A	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	N.A	C	C	C	
2	N.A	C	C	C	
3	N.A	N.A	N.A	N.A	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Jardin Antonia Santos
FECHA: 03-10-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Leche Saborizada sabor fresa	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta chips de chocolate	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana comun/cruda	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre:
Documento:
Cargo:
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Juan Francisco Soresty Saravillo.	Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Cra. Antigua Idema Barrio Jerusalen	Fecha Visita:	5 de noviembre	Hora Inicio:	09:00 am.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:	4:30 Pm.
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	1247.	No de visita	07	Tipo de ración: Almuerzo	Minuta: II Semana: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Soledad Arenas Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Osiris Perez. - Mauricio Devera.		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—

Objeto de la visita: Realizar inspección técnica del Cumplimiento del Contrato 3035-24.

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	54	PORCENTAJE %	87,09%.

CONCEPTO FINAL		Conforme con Observaciones.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	—
	CONCEPTO EMITIDO	—

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
13	—	—

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	Tiene Conformación por excremento de Perbura
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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	
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	Son techos muy altos y no son lisos, no cumplen.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
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.	1	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	Tanque no adecuado, sin tapa.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección: Antiguo Idema					Fecha Visita:	5-11-24		Hora inicio:	9:00					
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES	3035-24				No Contrato Interventoria	3037-24		Hora de terminacion:	1:30					
Operador:					No Contrato / Convenio			Hora de terminacion:						
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	H.C	Número de menú programado	44	Se presentaron intercambios			Si		No X	N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibracion	26-06-24	Número de menú entregado	44	Presentaron soporte de autorización			Si		No X	N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de	1	3 X	5	7	9			
	2	4	6 X	8	10	acuerdo al menú entregado	2	4	6	8	10			

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Jorne cerdo guisada	45	42	40	40	C	48	45	55	45	C	55	60	68	50	C
Cereal (arroz)	Pastas	65	70	65	60	C	72	80	81	70	C	93	100	105	90	C
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos	platano cocido	54	62	0.5	50	C	71	80	81	70	C	91	92	90	90	C
Verdura fría o caliente	Ens. mixta-pep-zana.	53	51	50	50	C	60	60	63	60	C	70	73	74	70	C
Fruta	jugo tropical en agua	295	278	219	200	C	215	220	221	200	C	212	220	215	200	C
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
	CUMPLE					5					5					5
	NO CUMPLE					0					0					0

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	Juan Francisco Sarasti					CODIGO SG-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2024			PAGINA 1 de 1						
Dirección:	Antiguo Idema						Fecha Visita:		5-11-24			Hora inicio:		9:00					
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			3035-24			No Contrato Interventoria		3037-24			Hora de terminación:		1:30					
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			Número de menú programado		11	Se presentaron intercambios			Si		No	X	N/A			
	Gramera	X	Fecha de última calibración			Número de menú entregado			Presentaron soporte de autorización			Si		No	X	N/A			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9								
	2	4	6 X	8	10		2	4	6	8	10								

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne cerdo guisada	62	69	59	55	C	66	69	70	60	C					
Cereal (arroz)	Pastas	130	132	140	125	C	145	148	143	140	C					
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos	Platano Cocido	120	122	115	110	C	134	142	137	130	C					
Verdura fría o caliente	Ens lech, pep-zanah	82	80	89	80	C	92	91	90	90	C					
Fruta	Jugo tropical en agua	215	232	241	200	C	240	238	229	200	C					
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						5					5					
NO CUMPLE						0					0					

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X		Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	25	PUNTAJE REAL	25	PORCENTAJE %	100	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 05-11-24	Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24	SEDE EDUCATIVA: Juan Francisco Soraschi

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Pulpa pasta	1 KG	16-10-24	04-26	N.O	N.O	C
2	Pasta	250 gr	14-09-24	14-09-26	PSA-000461-2022	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

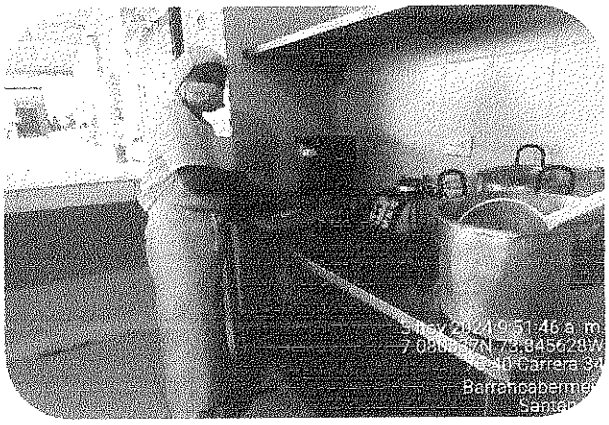
CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 05/11/2024
Institución Educativa: JUAN FRANCISCO SARASTI
Comedor Escolar: PRINCIPAL
Modalidad: ALMUERZO
Profesional que realiza la visita: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ- JAVIER MAURICIO DEVERA

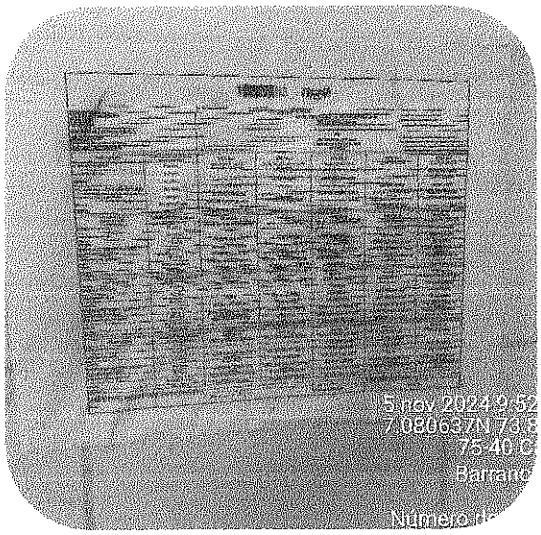
1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	

C0000316

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	
7. Extintor y botiquín	 

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. Área de preparación	
9. Área de servido	
HALLAZGO: recipiente de la ensalada no cuenta con la tapa adecuada	

0000338

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldia Distrital de Barrancabermeja				
Fecha de la visita:	05/12/2024			Sede Educativa:	Manuela Beltran.
Operador:	Consorcio PAE Yariguies			Cupos Adjudicados	246.
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	X				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	Arepa Menu #13 huevos con cebolla leche entera

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	CPA Camilo Torres Restrepo			
Placa del vehículo:	NDK 360	N° de Ruta:	N° de sedes de la ruta:	Hora salida CDP: 7:30am

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	Manuela Beltran.
Hora de llegada a la sede educativa	7:40 am.
Hora de salida de la sede educativa	9:40 am.
Temperatura el contenedor isotérmico	65°C
Temperatura del complemento alimentario	60 °C
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	246.

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

		Calificación	Observaciones
Personal Manipulador			
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	NC	Falta el examen manipulación
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C	
Condiciones de transporte		**Calificación**	**Observaciones**
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C	
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C	
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C	
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C	
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	NC	No se cuenta. isotermico
Entrega de complemento alimentario		**Calificación**	**Observaciones**
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	C	
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C	
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	C	
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad , inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C	

0000329

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional · Aprender · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C	
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C	
18	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C	
19	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C	
20	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	C	
Consumo		**Calificación**	**Observaciones**
21	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C	
22	La Institución Educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	NC	No se cuenta con tipificado
23	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C	
24	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	C	
25	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C	
26	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C	
27	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C	
28	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C	
29	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C	

Observaciones

Faltan examenes medicos Manipuladora, Rebacan pruebas de ACO

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Shirley Piscotti	Nombre: Luz Noelia Pulgarin M.
Documento: 1096 227116	Documento: 37535443
Cargo: manipuladora.	Cargo: Inspectora de campo.

00000330

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 5/NOV/24 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: Camilo Torres Restrepo - Manuela Beltran

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Arepa de Maiz	500g	307	09/oct/25	RSA 2016	C	C
2	Aceite	900mL	08/02/24	08/02/25	RSA 2015	C	C
3	Leche Entera	200 mL	30000	24/01/25	RSA-00080 49-2019	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección:	Camilo Torres Restrepo	Manada Beltran		Fecha Visita:	05/NOV/24	Hora inicio:	7:40am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	3035-24		No Contrato Interventoria	3037-24	Hora de terminación:	9:40am
Operador:	Diagonal 60 # 46-116			No Contrato / Convenio		Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Kalley	15/8/24	Número de menú programado		Se presentaron intercambios		SI	NO	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración			Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización		SI	NO	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de	1	3	5	7	9	
	2	4	6	8	10	acuerdo al menú entregado	2	4	6	8	10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	Leche entera			241 mL	200ml	Cumple										
Proteico	Huevos Revueltos	51g	52g	53g	50g	Cumple										
Cereal acompañante	Arepa	51g	65g	60g	50g	cumple										
Fruta	Mandarina	110g	95g	100g	80g	cumple										
CUMPLE							3									
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Camilo Torres Restrepo - Manuela Beltran
FECHA: 05/NOV/24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Leche Entera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arepa relena de huevos con cebolla	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	1

4: x
Menj
#13

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Mercedes Pulgarin Hernandez
Documento: 37575443 Bga
Cargo: Inspectora de campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

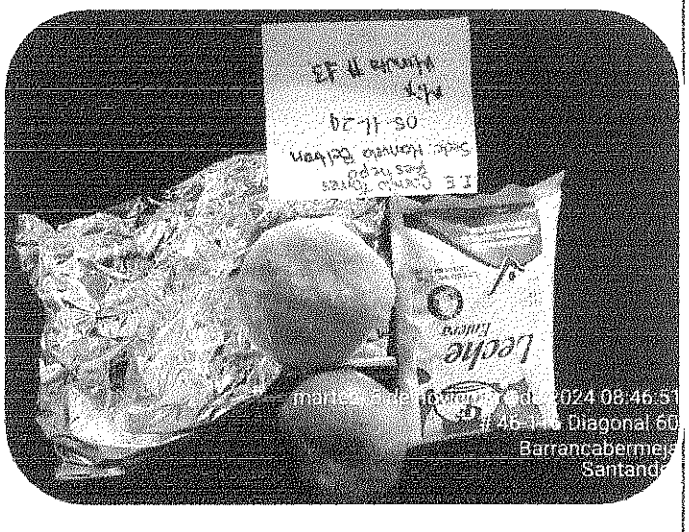
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Operación ICBF TODOS POR UN NUEVO PAÍS Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 05 NOVIEMBRE 2024
Institución Educativa: CAMILO TORRES ESTEPO
Comedor Escolar: MANUELA BELTRAN
Modalidad: MIX
Profesional que realiza la visita: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

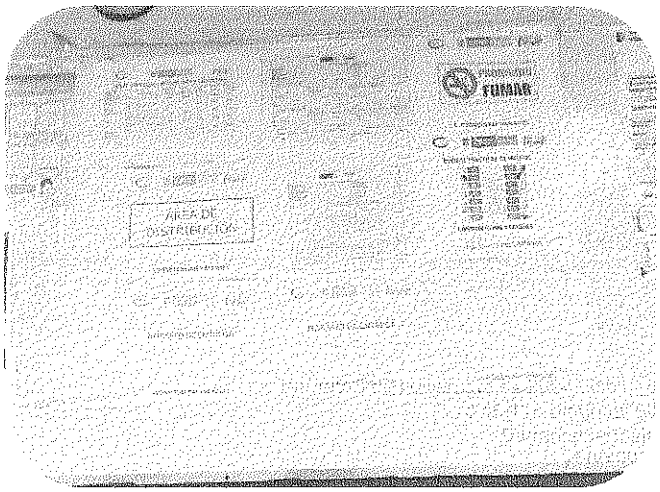
0000334

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	
4. Producto Entregado y/o Servido	

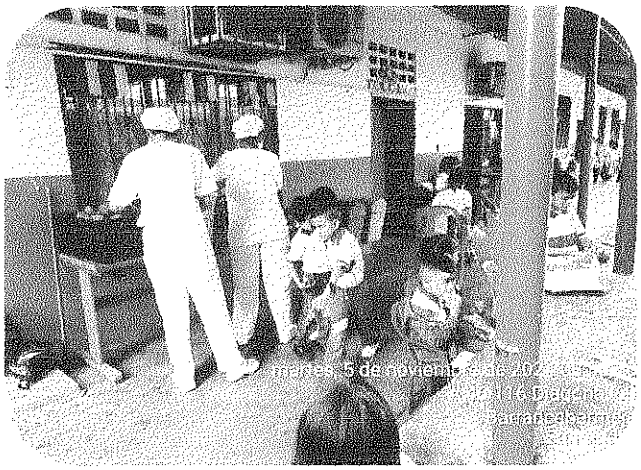
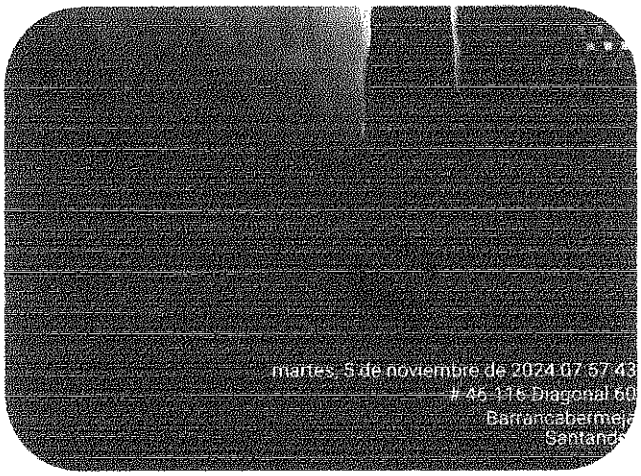
0000335

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender · Todos por un nuevo país · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. **Publicación de Ciclo de Menús No se encuentra publicado la minuta del Mix.**	
6. **Disposición de Desechos**	
7. **Área de preparación**	

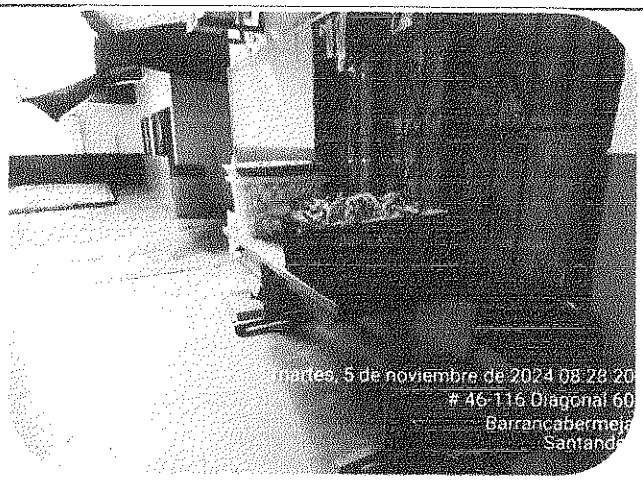
0000336

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Bienvenidos FONDO PARA UN NUEVO PAÍS Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

6. Área de servido	
HALLAZGO: Los utensilios de aseo no se encuentran rotulados.	
HALLAZGO: los techos no son diseñados que me garantice la limpieza y desinfección.	

0000337

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: No se cuenta con un área adecuada	

comutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Escuela Normal Superior Cristo Rey		Sede Educativa:	Principal		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Cra 28 52A34		Fecha Visita:	5/11/2024		Hora Inicio:	8:38am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	3035 - 24		Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	754		No de visita		Tipo de ración	RI	Minuta: 2 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Genoveva Rocha manipuladora de alimentos.		Nombre y cargo de quien realiza la visita				
Visita técnica			Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos del contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	44	PUNTAJE OBTENIDO	44	PORCENTAJE %	100%
CONCEPTO FINAL					Conforme
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	4	

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
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	
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 05-11-24 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: Escuela Normal Superior Cristo Rey.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche entera	200ml	MQ2L30000	24-01-25	RSA-0008049-2019	C	C
2	Galleta chips chocolate	70g	303246	27-12-24	NSA-0011899-2022	C	C
3	mandarina	110g	N.A	N.A	N.A	N.A	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	N.A	N.A	N.A	N.A

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	N.A	N.A	N.A	N.A	

$450.000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Escuela Normal Superior Cristo Rey.

FECHA: 05-11-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI RI menú: 2	Leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta chips de chocolate	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre:

Documento:

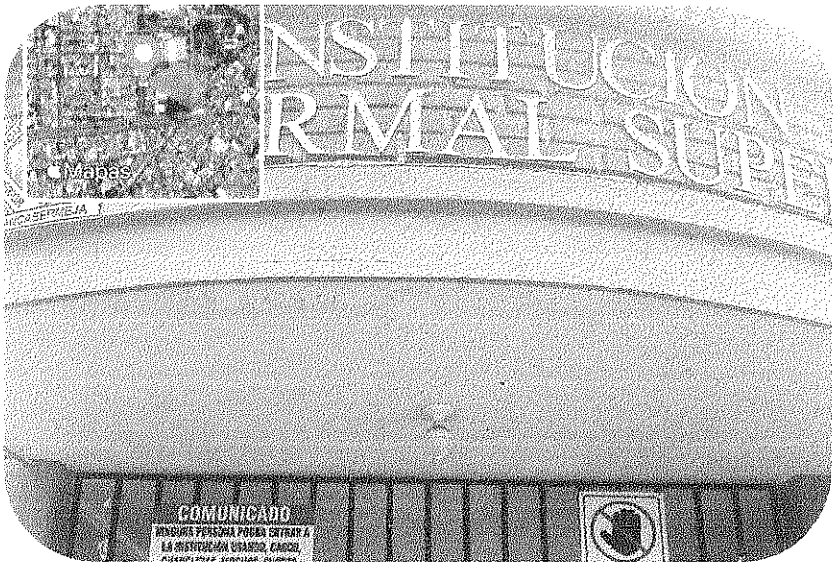
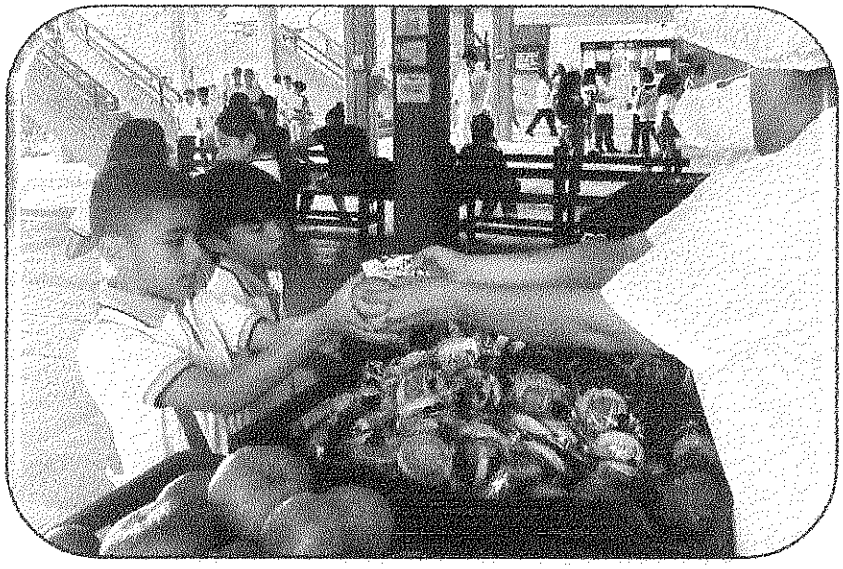
Cargo:

Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporacion para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 5-11.24
Institución Educativa: Escuela Normal Superior Cristo Rey
Comedor Escolar:
Profesional que realiza la visita:

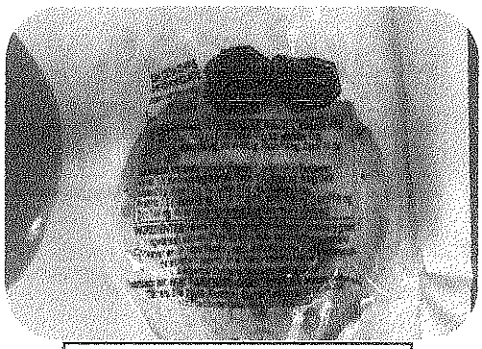
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

0000345

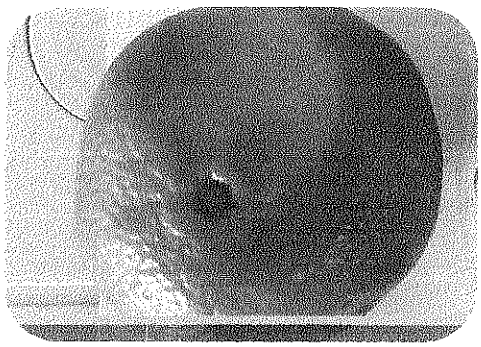
3. **PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO**



Fechas. 24-01-25



Fechas.27-12-24



Fechas.

0000347

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	COLEGIO DIEGO HERNANDEZ	Sede Educativa:	DIEGO HERNANDEZ	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	CALLE 60 # 28-68	Fecha Visita:	5-NOV-2024	Hora inicio:	12:15 pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:	3:00 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	299	No de visita	4 Tipo de ración: ALMUERZO		Minuta: 12 Semana: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	MILADYS OLIVEROS MANIPULADORA	Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILUS JIMENEZ RODRIGUEZ INSPECTORA PAE		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita:
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	55	PORCENTAJE %	88,70%.

CONCEPTO FINAL		CONFORME
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
8		

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	ALEJAR DEL COMEDOR ESCOLAR MONTE CERCANA.
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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	
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
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.	1	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	INSTALAR MALLA DE PROTECCION DEL AREA DE PREPARACION
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	MANTENIMIENTO CORRECTIVO A DESAGUE Y DRENAJE DEL LAVAPLATO
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	INSTALAR MALLA DE PROTECCION ANTIINSECTOS EN VENTANA AL EXTERIOR
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	MANTENIMIENTO CORRECTIVO EN PISOS DEL AREA DE COMEDOR ESCOLAR

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Aprender · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa							CODIGO SG-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2024			PAGINA 1 de 1							
Dirección:								Fecha Visita:					Hora Inicio:								
Operador:								No Contrato / Convenio					Hora de terminación:								
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado				Se presentaron intercambios					Si	No	N/A			
	Gramera		Fecha de última calibración				Número de menú entregado				Presentaron soporte de autorización					Si	No	N/A			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9									
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10									

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	POLLO SALDA BECHAME	55gr	56gr	57gr	55gr	C										
Cereal (arroz)	ARROZ CON FIDEOS	125gr	126gr	125gr	125gr	C										
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos	PURE DE PAPA	110gr	111gr	110gr	110gr	C										
Verdura fría o cal ente	ENSALADA REMOLACHA	80gr	83gr	80gr	80gr	C										
Fruta																
Lácteo	NARANJADA	200ml	200ml	200ml	200ml	C										
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	( )															
Proteico	( )															
Cereal acompañante	( )															
Fruta	( )															
CUMPLE	( )															
NO CUMPLE	( )															

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETO?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/09/2024	PÁGINA 1 de 1

Institución Educativa	JOHN F KENNEDY	Sede Educativa:	PRIMERO DE MAYO	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Cl 50 23-62	Fecha Visita:	5-NOV-2024	Hora inicio:	10:30 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:	12:00 M
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	262	No de visita	2 / Tipo de ración: AM		Minuta: 12 / Semana: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	OLGA GUTIERREZ MANIPULADORA	Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILUS JIMÉNEZ PORTUGUEZ INSPECTORA DE CAMPO		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita:
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	57	PORCENTAJE %	91,9%.

CONCEPTO FINAL	CONFORME
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA:
	CONCEPTO EMITIDO:

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
5		

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 FISICAS 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.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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	
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
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.	1	
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.	0	SE DEBERA DISPONER DE UN AREA EXCLUSIVA PARA ALMACENAMIENTO.
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	PROTEGER LAMPARAS CON REJILLA
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	MEDIDAS CORRECTIVAS CON SIFONES DE AREA PREPARACION Y DESAGUE
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	PROVEER VENTANAS AL EXTERIOR CON MALLAS PROTECTORAS
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

00003953

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN
Alimentos para Aprender
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: JHON F KENNEDY - SEDE F PRIMERO DE MAYO.
FECHA: 25 - 11 - 2024

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI AM	AVENA CON LECHE	1	1	1	1	1	1	1	1	
	CROQUETAS DE PAPA	1	1	1	1	1	1	1	1	
	PIÑA	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: 3000.656

FIRMA

Nombre: ROSIRIS JIMENEZ RODRIGUEZ
Documento: 37.727.658.
Cargo: INSPECTORA DE CAMPOS
Firma: ROSIRIS JIMENEZ RODRIGUEZ

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

Comfenalco Comfamiliar Tierra Adentro Todos por un Nuevo País Comfenalco Corporación para el Desarrollo Humano Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 12/04/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Institución Educativa Jose Prudencio Pedilla	Sede Educativa:		ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Direccion:	Cra 55A 31-16	Fecha Visita:	05-11-24	Hora Inicio:	3:15Pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	65 pm.	No de visita	Tipo de ración	RI	Minuta: 2 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yadira Bayona Lobo manipuladora de alimentos.	Nombre y cargo de quien realiza la visita			
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPOR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos del contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	39	PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE %	92.31%

CONCEPTO FINAL		Conforme
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	2	

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
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	
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	El area de distribución no cumple con las condiciones higienico sanitarias.
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	no cuentan con un espacio Fisico exclusivo Para el deposito temporal de los residues
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

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).	1	
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	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
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	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	N.A	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes. , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N.A	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.A	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	no se dispone de suficientes recipientes identificados para la recolección temporal de residuos solidos, los que existen no cuentan con tapa, ni bolsa plastica adecuada
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	el area exclusiva para la separacion de residuos está muy apartada del area de distribución, esto dificulta la gestion eficiente.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77.78%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Institución Educativa Jose Prudencio Padilla CASD.

FECHA: 05-11-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI RI menú: 2	Leche entera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta chips de chocolate	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre:

Documento:

Cargo:

Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja · TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN · Aprender

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 05-11-24 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: Institucion Educativa Jose Prudencio Padilla.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche entera	200ml	MQ2L30000	24-01-25	RSA-0008049-2019	C	C
2	Galleta chips de chocolate	90g	303246	27-12-24	NSA-0011889-2022	C	C
3	Mandarina	140g	N.A	N.A	N.A	N.A	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	N.A	N.A	N.A	N.A

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	N.A	N.A	N.A	N.A	

3003360

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	José Prudencio Padilla CASD.		CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección:			Fecha Visita:		Hora inicio:	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	3035-24	No Contrato Interventoria	3037-24	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Kalley		Número de menú programado			Se presentaron intercambios				Si	No	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración		13/05/24	Número de menú entregado	2		Presentaron soporte de autorización				Si	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de	1	3	5	7	9		
	2	4	6	8	10	acuerdo al menú entregado	2	4	6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche entera	205ml	209ml	203ml	200ml	C										
Derivados del cereal	Galleta chis chocolate	98g	99g	97g	90g	C										
Frutas	Mandarina	145g	150g	148g	140g	C										
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						C										
NO CUMPLE																

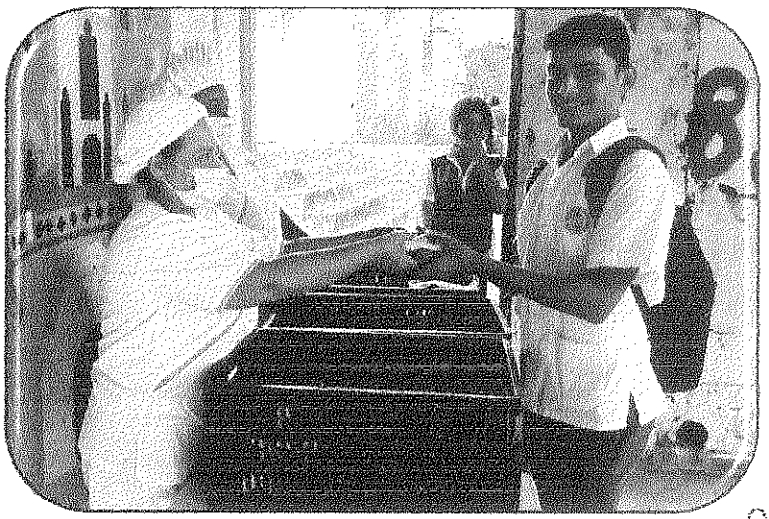
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

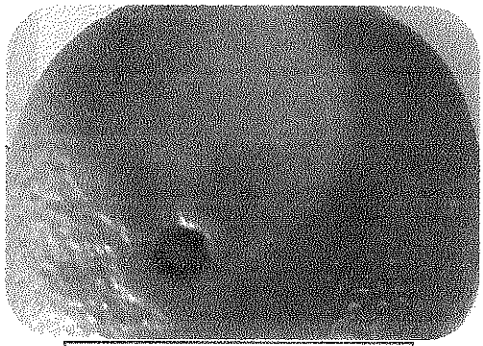
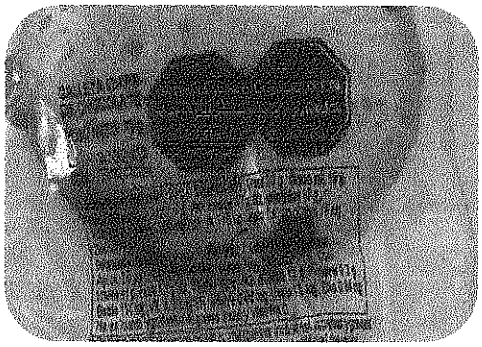
PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 05-11-24
Institución Educativa: Jose Prudencio Padilla CASD
Comedor Escolar:
Profesional que realiza la visita:

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Todos por un nuevo país Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. **PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO**	 Fechas. 24-01-25  Fechas.  Fechas.27-12-24

0000363

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja				
Fecha de la visita:	05/11/2024	I.E / Sede Educativa:	CPA Camilo Torres		
Operador:	Consorcio PAE Yanqueles	Cupos Adjudicados	1008		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	X				

	Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)	Calificación	Observaciones
	Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	NC	Paredes mal estado
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	NC	Techos en mal estado
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C	
	Plan de saneamiento	**Calificación**	**Observaciones**
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	C	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	C	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
Control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	NC	No hay Soporte
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		**Calificación**	**Observaciones**
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C	
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NC	No se cuenta registro
Abastecimiento de agua y control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 19-10-24	C	
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	NC	No hay registro

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · FDSE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 05-11-24 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: Camilo Torres - CPA

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Arepa de Maiz	500g	307	09/oct/25	RSA 2516	C	C
2	Aceite	900mL	08/02/24	08/02/25	RSA 2023	C	C
3	Gustosa Margarina	125g	60/0824	03 mar 25	RSA 2024	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

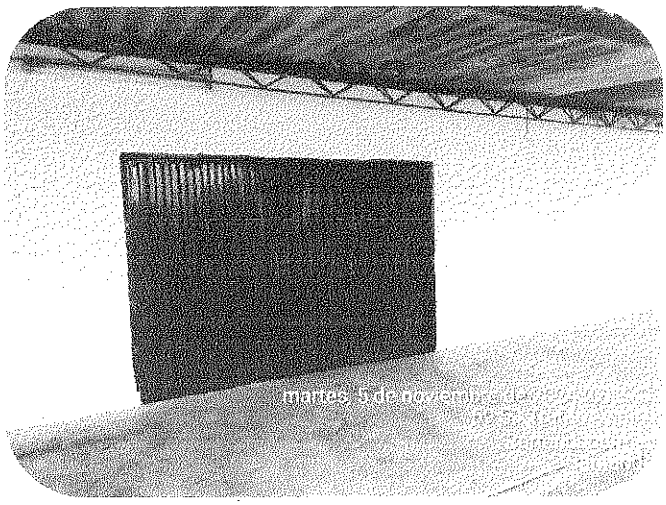
CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

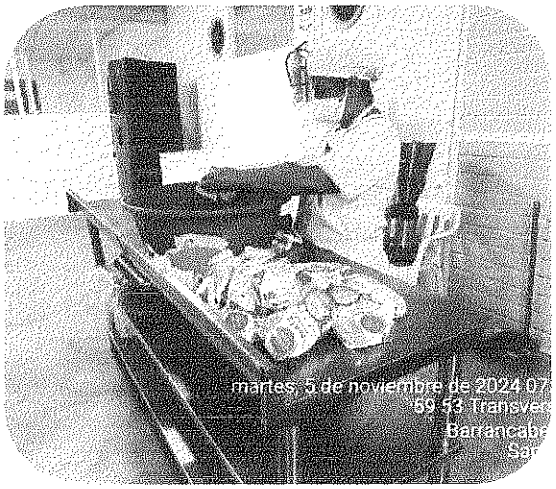
CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	FONDO PARA UN NUEVO PAÍS · Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 05 NOVIMBRE 2024
Institución Educativa: CPA CAMILO TORRES
Comedor Escolar: CPA CAMILO TORRES
Modalidad: RPS- MIX
Profesional que realiza la visita: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ

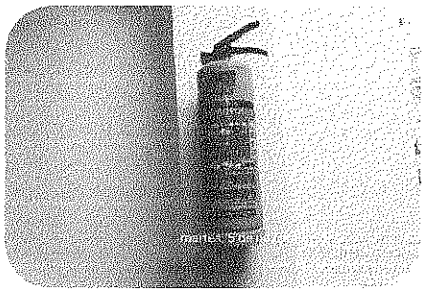
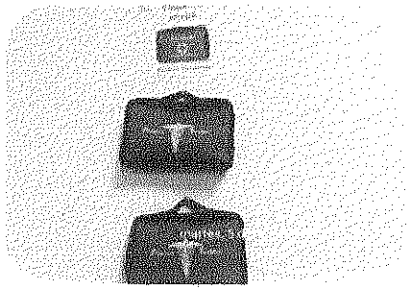
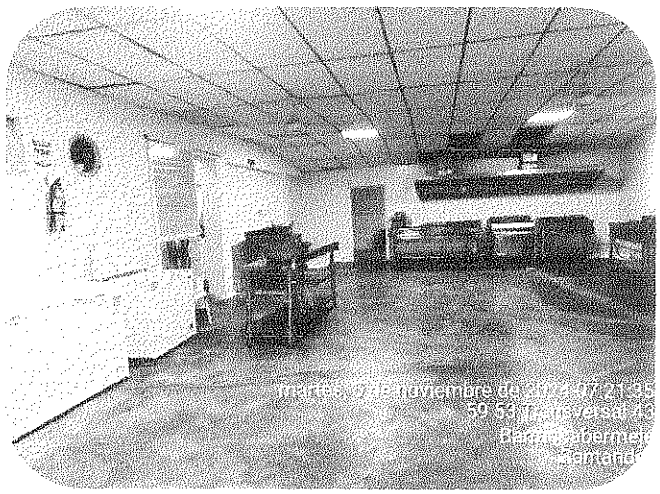
1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador *Falta dotación* para las manipuladoras	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. **Condiciones y proceso de preparación**	
4. **Publicación de Ciclo de Menús**	

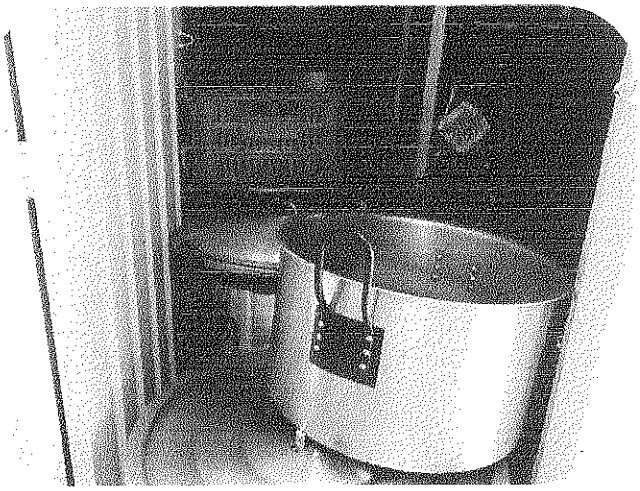
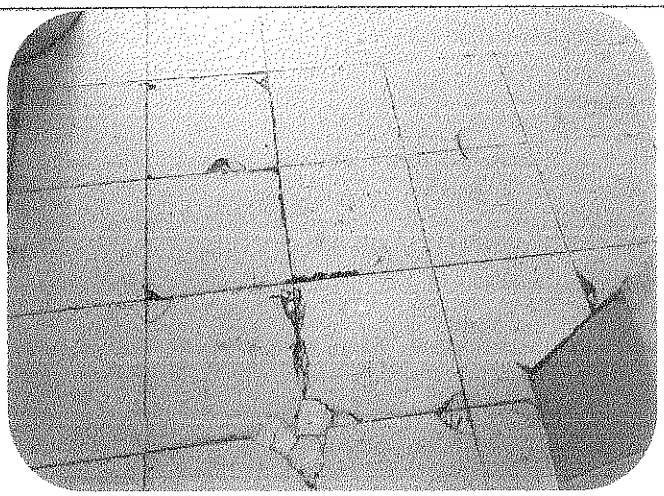
0000370

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Disposición de Desechos	
6. Extintor y botiquín	
7. Área de preparación	

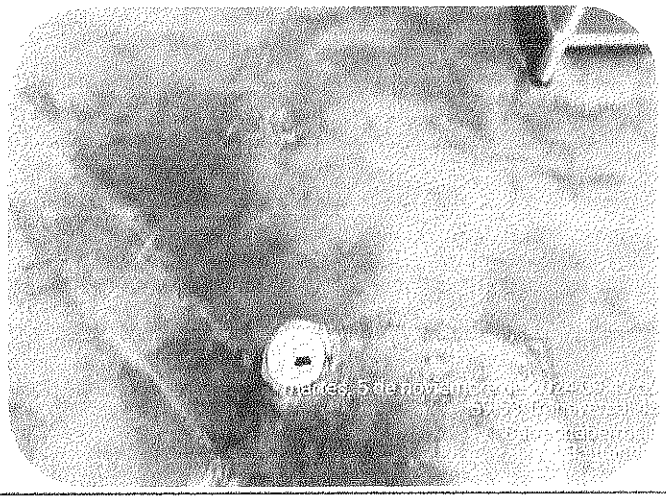
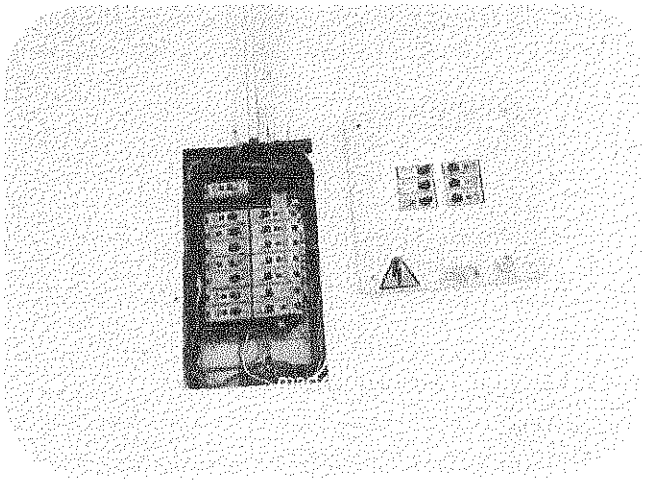
C0003371

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Con Todo por un Nuevo País Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Área de servido	
HALLAZGO: Se evidencia cuarto con utensilios almacenados sin ninguna limpieza adecuada	
HALLAZGO: Pisos en mal estado.	

0000372

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: **Rejilla en mal estado**	
HALLAZGO: **Faltas tapa del circuito eléctrico**	
HALLAZGO: **Techos en mal estado**	

0000373

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Inteco ba	Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Carrera 24 #46-27	Fecha Visita:	05/NOV/24	Hora inicio:	7:15 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:	9:40 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO x	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	343	No de visita	Tipo de ración: R.I.		Minuta: 6 Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Harly Olivares Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Brokate Inspector de campo		
Visita técnica	x	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicas del contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	43	PUNTAJE OBTENIDO	41	PORCENTAJE %	95,34 %

CONCEPTO FINAL		Conforme.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	3.	

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A.	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A.	
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	
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A.	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A.	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A.	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	sifon en mal estado area de lavado.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A.	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

0000374

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Aprender · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 05 NOV / 24 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: Intecoba.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1.	leche entera Colfrance	200 ml	L 30000	V: 24-01-25	RSA0008049-2019	C	C
2	Galleta Chip de chocolate	90 g	30224 G	V: 27/12/2024	NSA0011889-2022	C	C
3.	Mandarina	140 g	N.A	N.A	N.A	N.A	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2.	C	C	C	C	C	C	C
3.	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A .

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	N.A	N.A	N.A	N.A .	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Intecoba	Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Cra 24 # 46-27	Fecha Visita:	05/NOV/24	Hora inicio:	9:45 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:	1:00 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO x	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	121	No de visita	Tipo de ración: P.S Almuerzo	Minuta: 6 Semana: 2	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Janeth Payares Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Briceño Inspector de Campo.		
Visita técnica	x	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE %	93,54%

CONCEPTO FINAL	Conforme.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – FECHA DE VISITA	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
3		

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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	
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	Baldosas partidas en paredes area de proceso
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.	0	El tanque de almacenamiento no cumple con la capacidad suficiente para atender un dia de preparacion.
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Sifon del area de lavado se encuentra en mal estado.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

0000379

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FC-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/09/2024	PAGINA 1 de 1

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 cuentan con certificado médico.
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	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
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	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,71%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	C0000380

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Nº CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24

Nº CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Intecoba

FECHA: 05 NOV 24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI P.S. Almuerzo Menú 6.	Cerdo asado	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arroz al pimenton	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Papas Francesa	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Verduras Salteadas	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Jugo Mango con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Claudia P. Vergara Brokate

Documento: 52424727

Cargo: Inspector de Campo

Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

Copia 3

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	Intecobc	Sede:	principal	CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección:	Carrera 24 # 36 -29			Fecha Visita:	05. Nov /24	Hora inicio:	9:45 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		3035-24	No Contrato Interventoría	3037-24	Hora de terminación:	1:00 pm

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza	X	Marca	Home collection		Número de menú programado	6	Se presentaron intercambios				Si	No	N/A
	Gramera		Fecha de último calibración			Número de menú entregado	6	Presentaron soporte de autorización				Si	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9		
		2	4	6	8	10		2	4	6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Cerdo asado						61g	60g	60g	60g	Cumple					
Cereal (arroz)	Arroz al pimentón						149g	140g	140g	140g	Cumple					
Leguminosa	—						—	—	—	—	—					
Tubérculo, raíces, plátanos	papas francesas						130g	130g	131g	130g	Cumple					
Verdura fría o caliente	Verduras salteadas						97g	90g	93g	90g	Cumple					
Fruta	jugo de mango con leche						210ml	208ml	211ml	200ml	Cumple					
Lácteo	—						—	—	—	—	—					
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE											5					
NO CUMPLE											—					

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO x		Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	N.A.	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	5	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 05/NOV/24 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: Intecaba

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los Items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1.	Arroz Algran	500g.	18 10 24	V: 18 OCT /25	NSA 0010839-2021.	C	C
2.	Aceite Vegetal Mi aceite	900ml.	08 02 24	V: 08 02 25.	PSA0003824-2023	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	N.O	C	C	C.	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO 3G-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Ciudadela Educativa Magdalena Medio	Sede Educativa:	Campeche	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Carrera 38 # 49c-17.	Fecha Visita:	06-11-24.	Hora Inicio:	12:30 pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:	2:30 pm.
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	— / —	—	—
No titulares de derecho atendidos	207	No de visita / Tipo de ración	/	Minuta: #3 / Semana: 1	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yuris Rueda Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Luz Mercedes Pulgarin Hernandez Inspector de campo		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del Contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	40	PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE %	80 %

CONCEPTO FINAL	Cumple con observación

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración Industrializada: 2	Observaciones:

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
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.	0	Edificación en mal estado
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	Techos no son los adecuados
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
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.	0	El area no es el adecuado
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	No Cuentan con malla
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

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).	1	
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	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
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	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	Tanque de almacenamiento de agua No hay
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	NA	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	NA	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	Falta identificacion del area de residuos
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	

CC 1003383

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Ciudadela Educativa - Campestre
FECHA: 06-11-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Avena de canela	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta de mantequilla	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Granadilla	1	1	1	1	1	1	1	1	1
RI Menú #3										

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: José Mercido Pulgarin Hernandez
Documento: 3757443 Bga
Cargo: Inspector de Campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

CONTROL

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Gobernación | Todos por un nuevo país | Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección:	Ciudadela Educativa Magdalena - Campestre		Fecha Visita:	06-11-24	Hora inicio:	12:30 pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	3035-24	No Contrato Interventoria	3037-24	Hora de terminacion:	2:30 pm
Operador:	Carrera # 38 #49e-17		No Contrato / Convenio		Hora de terminacion:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Kalley		Numero de menú programado			Se presentaron intercambios					Si		No		N/A		
	Gramera		Fecha de última calibración	11/8/24		Numero de menú entregado			Presentaron soporte de autorización					Si		No		N/A		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9									
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10									

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	Avena Canela											210ml	210ml	220ml	200ml	Cumple
Proteico																
Cereal acompañante	Galleta de Mantequilla											73g	76g	75g	70g	Cumple
Fruta	Granadilla											112g	115g	120g	110g	Cumple
CUMPLE															3	
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

Aprender

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 06-11-24 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: Ciudadela Educativa – Campestre

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Avena de canela	200ml	29800	22/01/25	RSPFC021 30604	C	C
2	Galleta Sabor a mantequilla	70g	303246	27/12/24	NSA-0018 2022	C	C
3	Granadilla	112g	NA	NA	NA	NA	NA

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

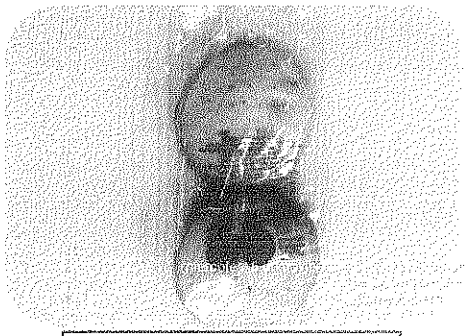
CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	NA	NA	NA	NA	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 06 DE NOVIEMBRE DE 2024
Institución Educativa: CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO
Modalidad: RI- PM
Comedor Escolar: CAMPESTRE
Profesional que realiza la visita: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

00000390

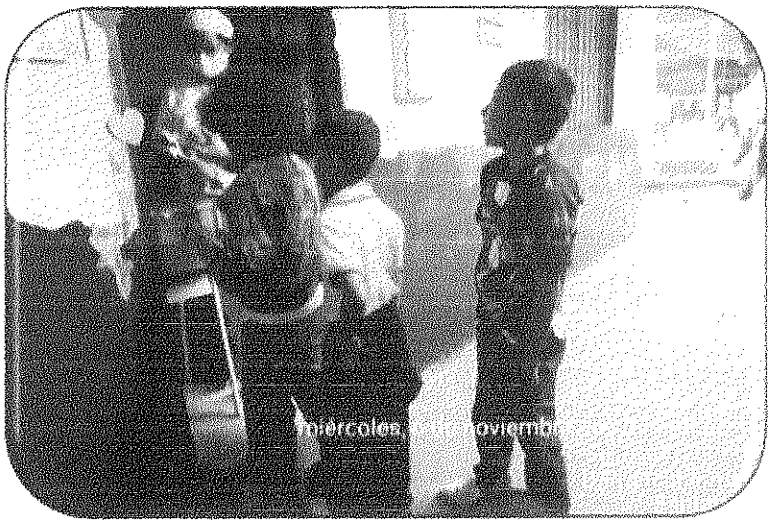
3. **PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO**	 Fechas. F.V 22-01-25  Fechas. FV. 27-12-24 

00000391

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4.PERSONAL MANIPULADOR	
5. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

0000392

6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS.** **El área de residuos sólidos no cuenta con identificación y no tienen protección.**	
7. **Entrega a titulares**	

0000393

HALLAZGO: Ventanas no cuentan con malla.	
HALLAZGO: El área de almacenamiento no es la adecuada presencia de humedad y techos en mal estado.	

0000394

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	INST. TECN. SUP. INDUSTRIAL	Sede Educativa:	SEDE CSanta Cecilia		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	CALLE 51 20-78	Fecha Visita:	06- NOV-2024		Hora inicio:	7:30 AM	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24		Hora de terminación:	9:20 AM	
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
No titulares de derecho atendidos	212	No de visita	6	Tipo de ración	MIX AM	Minuta: 13 / Semana: 3	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	YENIFER GUERRERO MANIPULADORA	Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILYS JIMENEZ PADILLO INSPECTORA DE CAMPO				
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA			Visita SPQR		

Objeto de la visita:
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	02	PUNTAJE OBTENIDO	56	PORCENTAJE %	90,3%

CONCEPTO FINAL	CONFORME
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – FECHA DE VISITA	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	MIX AM 2	

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 FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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	
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
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.	0	DISPONER DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	PROTEGER ILUMINACION AREA DE PREPARACION
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	ACCION PREVENTIVE E CORRECTIVA A DESAGUE DEL COMEDOR ESCOLAR
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	LAS VENTANAS AL EXTERIOR DEL AREA DE PREPARACION DEBERAN INSTALAR VIDRIO PROTECTOR.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	EN AREAS SE DEBERÁ APLICAR LA OPERACION DESMANCHADO.

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).	1	
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	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
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	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	1	0000399

cornutr
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN — Alimentos para Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: SANTA CECILIA

FECHA: NOV 6 2024

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI MIX AM	LECHE SABORIZADA UHT	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AREPA RELLENA DE HUEVO CEBOLLA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MANZANA ENTERA	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: ROSILYS JIMÉNEZ RODRÍGUEZ

Documento: 37727658 BGA

Cargo: INSPECTORA DE CAMPO

Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:					
Fecha de la visita:	06/11/2024			Sede Educativa:	SANTA CECILIA
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			Cupos Adjudicados	212
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	MIX				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	LECHE SABORIZADA UHT, AREPA RELLENA DE HUEVO CON CEBOLLA, MANZANA ENTERA

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS				
Placa del vehículo:	WOK 361	N° de Ruta: 2	N° de sedes de la ruta: 2	Hora salida CDP:	7:20 AM

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	
Hora de llegada a la sede educativa	7:50 AM
Hora de salida de la sede educativa	8:15 AM
Temperatura el contenedor isotérmico	80°C
Temperatura del complemento alimentario	75°C
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	212 UNID.

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	Calificación	Observaciones
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C	
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C	
	Condiciones de transporte	**Calificación**	**Observaciones**
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C	
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C	
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C	
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C	
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	C	
	Entrega de complemento alimentario	**Calificación**	**Observaciones**
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	C	
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C	
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	C	
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad , inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C	
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C	
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C	
18	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C	
19	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C	
20	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	C	
	Consumo	**Calificación**	**Observaciones**
21	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C	

1100399

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-39
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

22	La Institución Educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C	
23	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C	
24	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	C	
25	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C	
26	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparacion o alimentos que hacen parte del menú servido.	C	
27	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C	
28	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C	
29	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C	

Observaciones

FIRMA	**FIRMA**
Nombre: Rosilys Ximenez M.	Nombre: Yenifer Paola Guerrero M.
Documento: 37.727.658	Documento: 1096246353
Cargo: INSPECTORA DE CAMPO	Cargo: Manipuladora

C0000400

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Tecnico Superior Comercio	Sede Educativa:	Santa Isabel	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Barrio Santa Isabel	Fecha Visita:	06-11-24	Hora inicio:	1:30 Pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:	3:30 Pm.
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO —	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	246	No de visita	3	Tipo de ración: MIX AM PM.	Minuta: 13 Semana:
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Sandy Simanca manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Osiris Astrid Perez P Insp Campo		
Visita técnica	—	Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	40	PUNTAJE OBTENIDO	33	PORCENTAJE %	82.5%
CONCEPTO FINAL				Conforme con observaciones	

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
—	2	—

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
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.	0	No cuentan con area de entrega adecuada
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N.O	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	N.O	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

C0002401

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

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	Falta certificacion medica
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 registro de capacitaciones
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
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	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.4 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No hay tanque
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N.A	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NO	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

0000402

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección:	Barrio Santa Isabel								Fecha Visita:		06-11-24				Hora Inicio:		1:30			
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES					3035-24			No Contrato Interventoria		3037-24				Hora de terminación:		3:30			
Operador:	—					—			No Contrato / Convenio		—				Hora de terminación:		—			
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				HC		Numero de menú programado		B		Se presentaron intercambios			Si		No		N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración				26-06-24		Numero de menú entregado		13		Presentaron soporte de autorización			Si		No		N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9			Alimentos verificados en la visita de		1		3 X	5	7	9				
		2	4	6	8	10			acuerdo al menú entregado		2		4	6	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	Avena Vita	234	242	241	200	C	232	241	239	200	C	240	243	231	200	C
Proteico	Arepa rellena huevo	96	99	103	95	C	130	129	132	125	C	160	165	162	150	C
Cereal acompañante	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fruta	Mandarina	181	180	175	50	C	160	162	150	140	C	190	190	181	140	C
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X		Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X		—
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES: —

0000403

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 06-11-29	N° CONTRATO OPERACIÓN 3035-24	N° CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24	SEDE EDUCATIVA: Santa Isabel

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Avena UHT	200 ml	29800	22-01-25	RSAE92/30604	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	

0000404

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24

CDP: —

SEDE EDUCATIVA: Santa Isabel

FECHA: 06-11-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI MIX AM PM	Avena UHT	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptacion
	Arepa rellena de huevo	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

Se realizo evaluacion organoleptica con ayuda de los alumnos

FIRMA

Nombre: Yesica Astrid Perez

Documento: 28 483 855

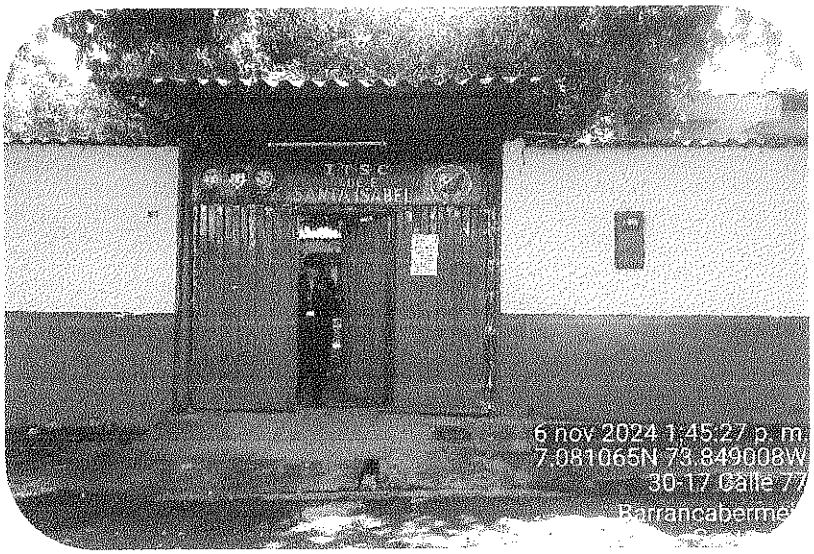
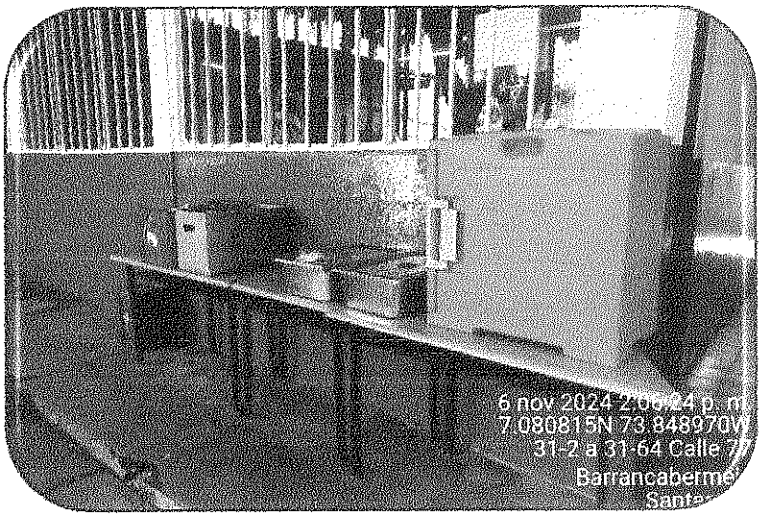
Cargo: Apoyo Campo

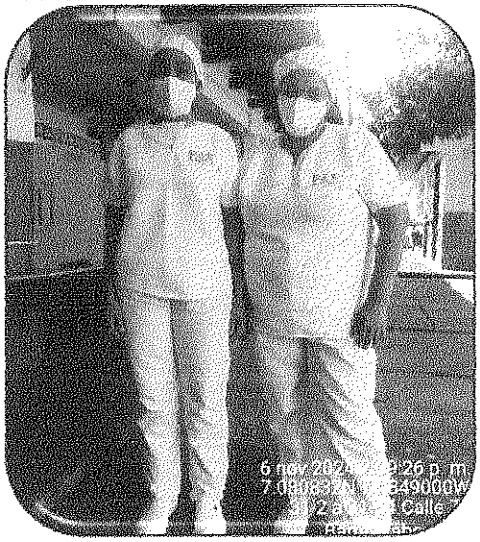
Firma:

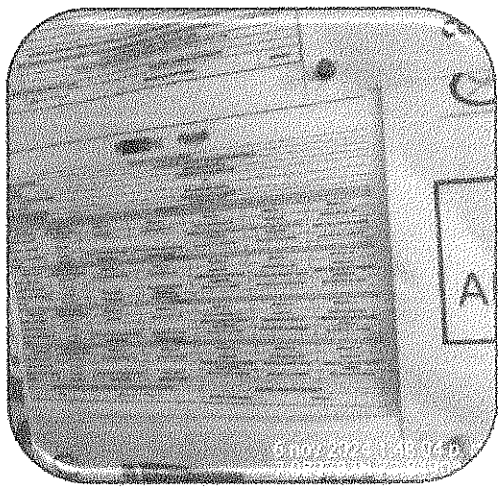
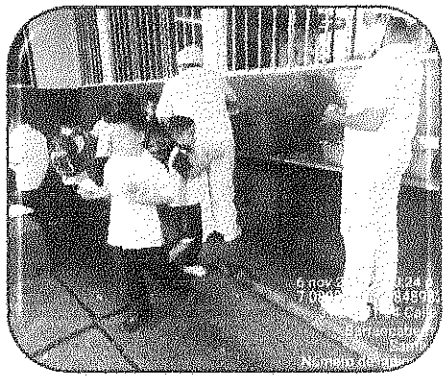
1000405

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

Fecha: 06-11-2024
Institución Educativa: TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO
Comedor Escolar: SANTA ISABEL
Modalidad: MIX AM PM
Profesional que realiza la visita: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

3. **PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO**	 Fechas. 22-01-2025 
4.PERSONAL MANIPULADOR	

5. **PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS**	
6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS**	
ENTREGA	

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Preescolar Santander		Sede Educativa:			ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Calle 50 11-58		Fecha Visita:	06-11-24		Hora inicio:	8:50am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	3035 - 24		Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	99 am.		No de visita		Tipo de ración	RI	Minuta: Semana:
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Amelia Padilla Hernández manipuladora de alimentos		Nombre y cargo de quien realiza la visita				
Visita técnica			Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos del contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	42	PUNTAJE OBTENIDO	41	PORCENTAJE %	97.62 %
CONCEPTO FINAL					Conforme
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	1	

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
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 desinfestación.	1	
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISION 13/06/2021	PAGINA 1 de 1

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).	1	
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	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolucion vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	N.A	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N.A	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.A	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

017.000.003

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Alimentos para Aprender · TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 06-11-24 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: Preescolar Santander

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Avena	200ml	L29800	22-01-25	RSA-0008049-2019	C	C
2	Galleta sabor a mantequilla	25g	303246	27-12-24	NSA-0011889-2022	C	C
3	Granadilla	80g	N.A	N.A	N.A	N.A	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	N.A	N.A	N.A	N.A

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	N.A	N.A	N.A	N.A	

00000411

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Preescolar Santander

FECHA: 06-11-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI RI	Avena	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta sabor mantequilla	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Granadilla	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre:

Documento:

Cargo:

Firma: 6900412

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección: Calle 50 11-58			Fecha Visita:	06-11-24	Hora inicio: 8:50am
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES	3035-24		No Contrato Interventoria	3037-24	Hora de terminación:
Operador:			No Contrato / Convenio		Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Kalley		Número de menú programado		Se presentaron intercambios		Si	No	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración		13/05/24	Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización		Si	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de	1	3	5	7	9		
	2	4	6	8	10	acuerdo al menú entregado	2	4	6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Avena	208ml	205ml	207ml	202ml	C										
Derivados del cereal	Galletas sabor mantequilla	29g	28g	29g	25g	C										
Frutas	Granadilla	90g	92g	85g	80g	C										
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						C										
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

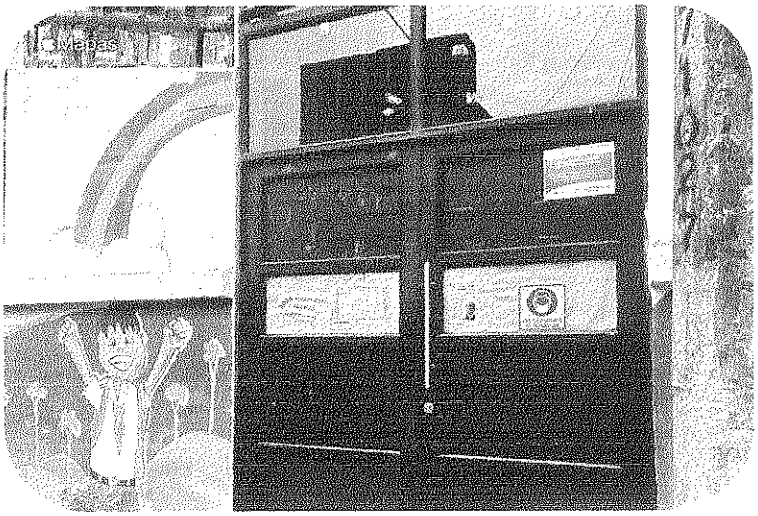
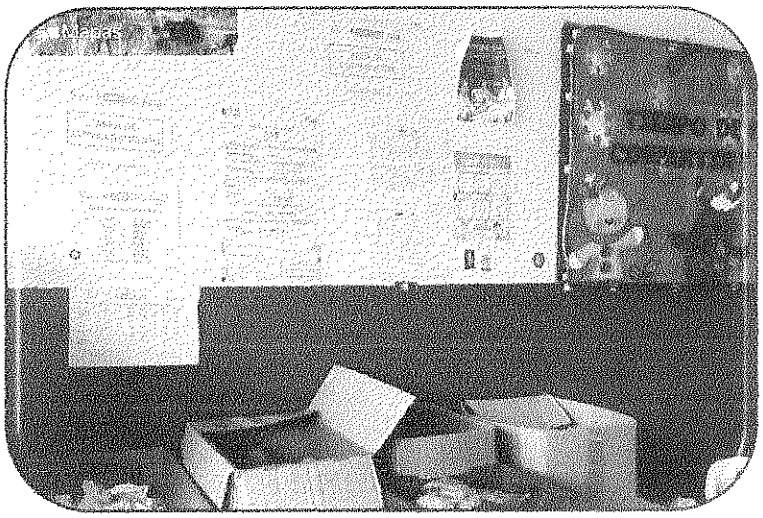
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

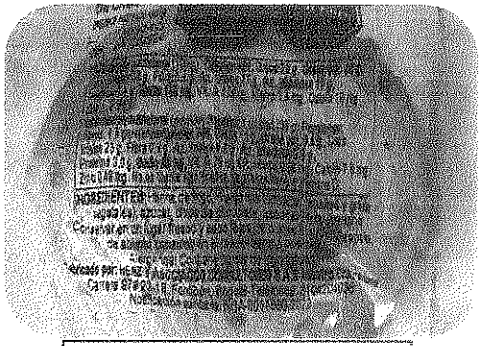
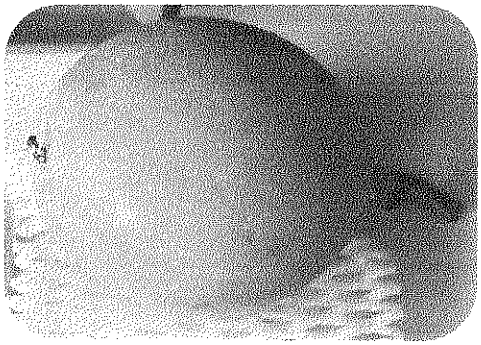
PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

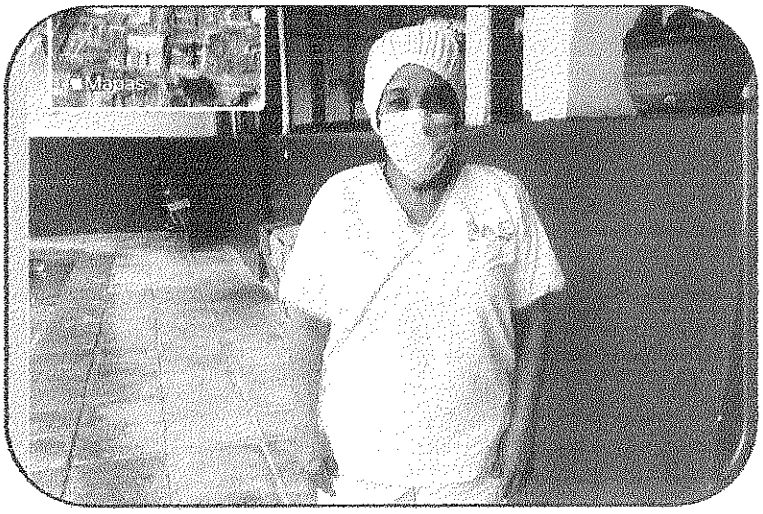
0000413

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 06-11-24
Institución Educativa: Preescolar Santander
Comedor Escolar:
Profesional que realiza la visita:

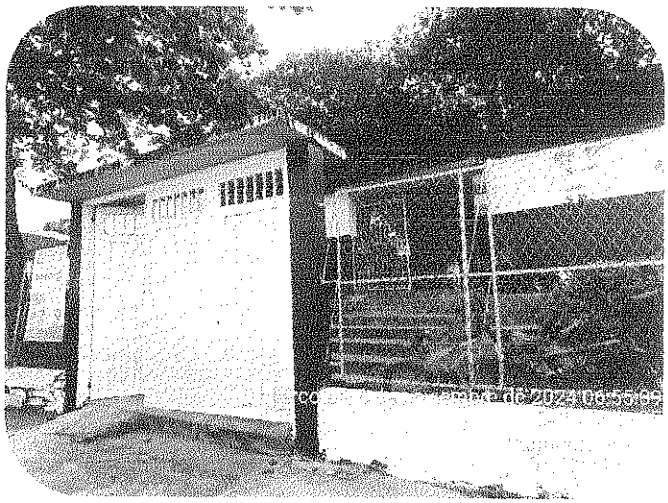
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

3. **PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO**	 Fechas.22-01-25  Fechas.27-12-24  Fechas.

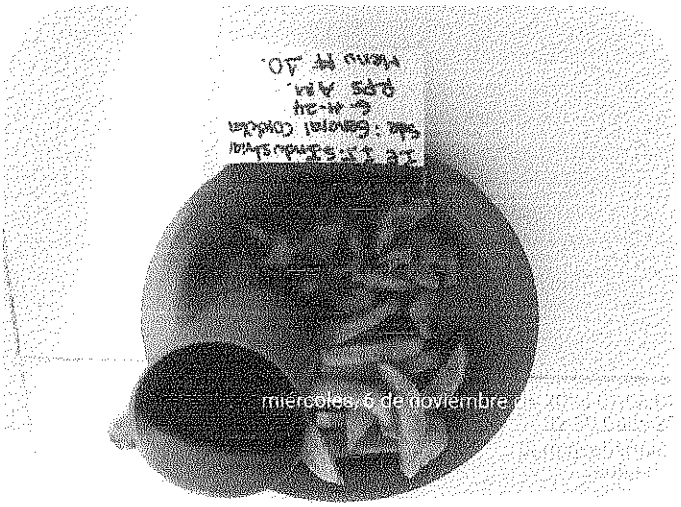
4.PERSONAL MANIPULADOR	
5. **PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS**	
6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS**	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

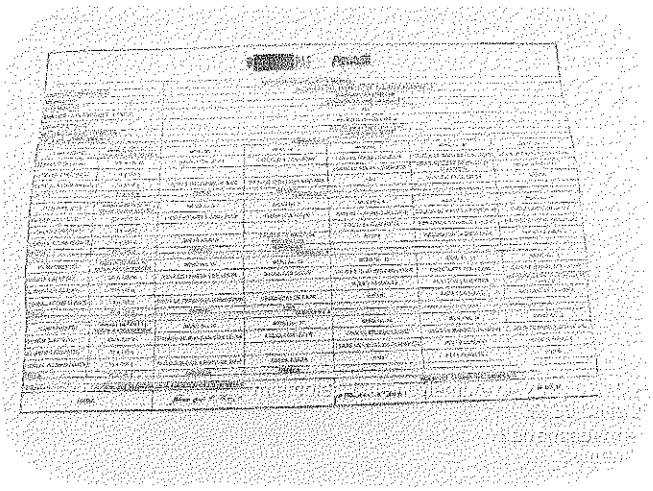
Fecha: 06 NOVIEMBRE 2024
Institución Educativa: INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
Comedor Escolar: GENERAL CORDOBA
Modalidad: RPS-AM
Profesional que realiza la visita: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

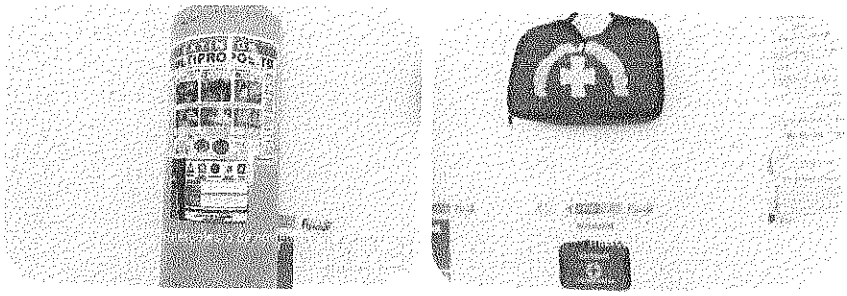
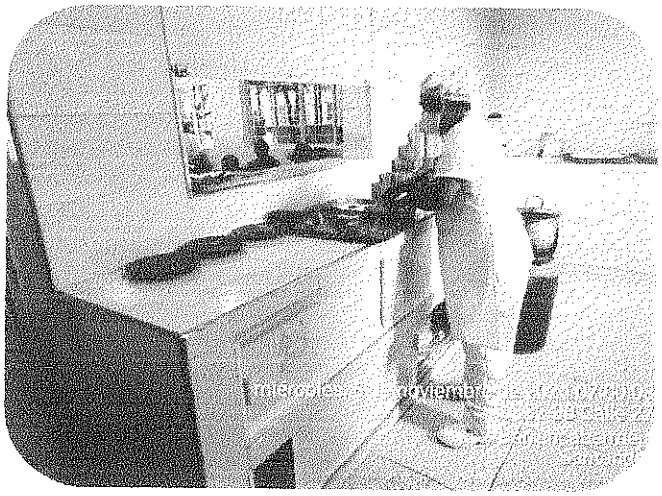
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	
4. Producto Entregado y/o Servido	

CSG-418

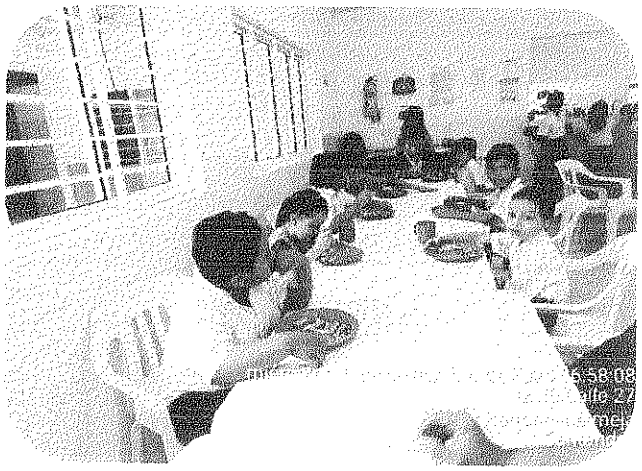
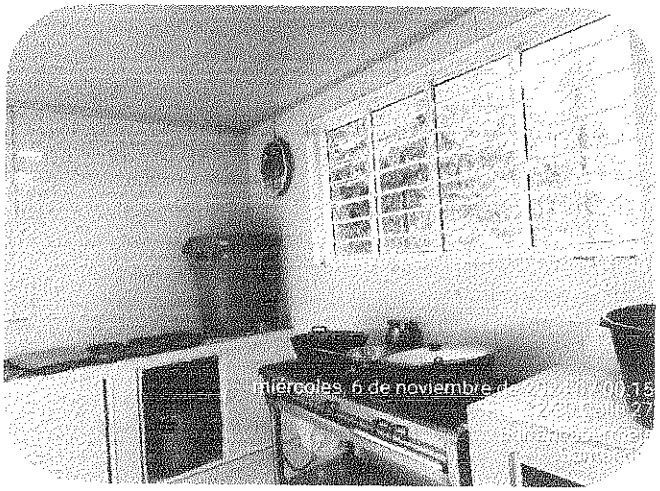
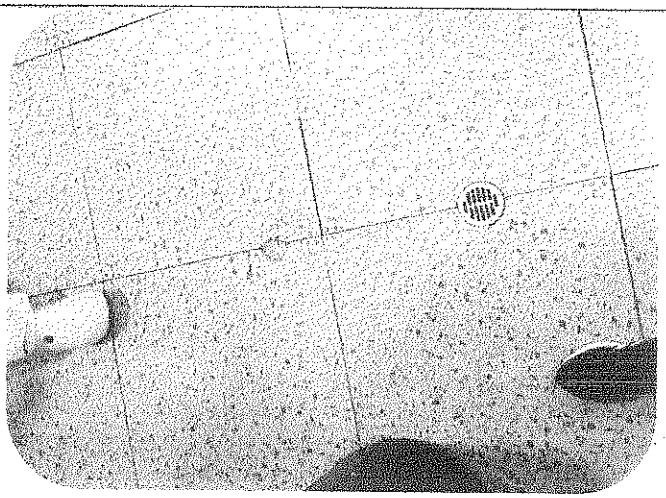
5. **Publicación de Ciclo de Menús**	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

6. Disposición de Desechos	
7. Extintor y botiquín	
8. Área de preparación	

C000 4 0

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Aprender Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

9. Área de servido	
HALLAZGO: Ventanas no cuentan con malla	
HALLAZGO: Pisos en mal estado	

1-47-0003

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: Faltan equipos de refrigeración	

C 00 1322

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SO-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	I.T.S. Industrial	Sede Educativa:	General Cordoba	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	calle 35 # 34 14	Fecha Visita:	6-11-24	Hora inicio:	6:20 am	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	3035 - 24	Hora de terminación:	9:30 am.	
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	210	No de visita		Tipo de ración		Minuta: # 10 / Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Facsulis Quevedo. Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Joz Mercedes Pulgarin H. Inspectora de campo.			
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR		

Objeto de la visita: Verificar el Cumplimiento de los Lineamientos Tecnicos del contrato 3035-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	56	PORCENTAJE %	90,3 %

CONCEPTO FINAL		Conforme
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
2		

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 FISICAS 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.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	Pertenecen a la Institución
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	
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
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.	1	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.		
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	las Ventanas no cuentan con malla
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Piso en mal estado area de preparación

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

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	Faltan certificados medicos manipuladoras.
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	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
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	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,71 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O.	

Cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

GF-00003

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección:	I. E. T. S. Industrial General Cordoba							Fecha Visita:	06-11-24			Hora inicio:	6:20am						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES				3035-24			No Contrato Interventoria	3037-24			Hora de terminación:	9:30am						
Operador:	Calle 27 # 32-20							No Contrato / Convenio				Hora de terminación:							
Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Kalley				Número de menú programado				Se presentaron intercambios				Si		No	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración			15/8/24		Número de menú entregado				Presentaron soporte de autorización				Si		No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de	1	3	5	7	9						
		2	4	6	8	10		acuerdo al menú entregado	2	4	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Chocolate con leche											230ml	210ml	220ml	200ml	Cumple
Proteico	Tiras de Cerdo											73g	73g	72g	70g	Cumple
Cereal acompañante	Papa Francesa											83g	80g	81g	80g	Cumple
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																3
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: I. T. S. Industrial - General Córdoba

FECHA: 06-11-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI Menú #10	Chocolate Con Leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Tiras de Cerdo Empanizadas	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Papa Francesa	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Mercida Palgarin Hernandez

Documento: 37575443 Bq Bja

Cargo: Inspectora de Campo

Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 06-12-24 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: I.T.S. Industrial - General Córdoba

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	chocolate	500g	200624-03	20/11/25	NSA-00076 4E-2010	C	C
2	Aceite	900mL	07-02/24	07/02/25	PSA-2003824 2023	C	C
3	Salcristal	500g	230824	NA	NA	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

Fecha: 06-11-2024
Institución Educativa: INTECOBA
Comedor Escolar:
Profesional que realiza la visita:

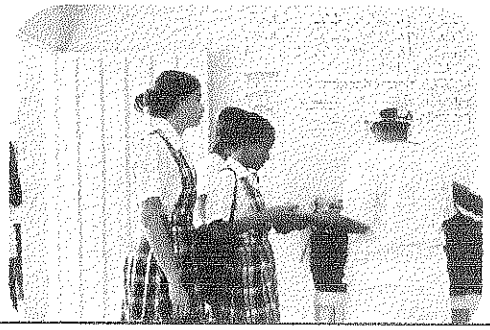
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 27/07/2024

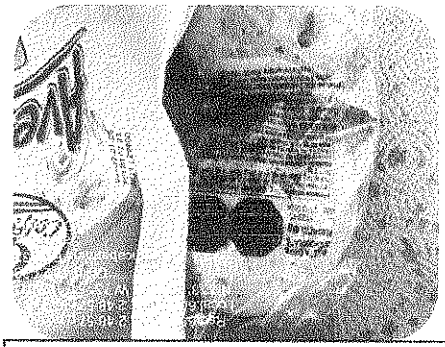
3. **PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO - VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO**



Fecha de vencimiento 27-12-24/20-01-25

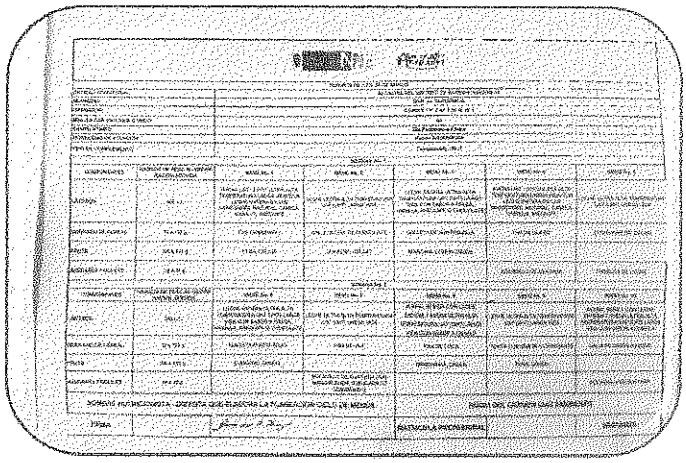


Fecha de vencimiento 27-12-24/20-01-25



Fecha de vencimiento 27-12-24/20-01-25

0000430

4.PERSONAL MANIPULADOR	
5. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
6. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	

0000431

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Interoba		Sede Educativa:			ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 47 #23-36		Fecha Visita:	06-11-24		Hora inicio:	02:30 PM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	3035 - 24		Hora de terminación:	04:00PM
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	157		No de visita	3	Tipo de ración	RI	Minuta: 2 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Wendy Rojas Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita				
Visita técnica			Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento técnico de los lineamientos del contrato 3035-24.

PUNTAJE ESPERADO	38	PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE %	97,3%
CONCEPTO FINAL					Conforme

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	2	

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N A	
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	
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	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N A	
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	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

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 certificado médico
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	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
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	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,61%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	N.A	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A	
46	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N.A	
47	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.O	NO Se observa uso de hielo

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO		9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Todos a Aprender · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 06-11-24 | N° CONTRATO OPERACIÓN 3035-24 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24 | SEDE EDUCATIVA: Intecba

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Avena Colfrance	C	C	C	C	C	C
2	Galleta Chips de Chocolate	C	C	C	C	C	C
3	Mandarina	C	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	N.A	N.A/C	C	C	
2	N.A	N.A/C	C	C	
3	N.A	N.A	N.A	N.A	

3004434

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 3037-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 3035-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Intecoba.

FECHA: 06-11-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Avena Coltrance	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta chips de chocolate	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Se diligencia formato en compañía de estudiantes.

FIRMA

Nombre:

Documento:

Cargo:

Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

0007435

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Aprender tos · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	Intagoba	CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección:	Calle 97 #23-36	Fecha Visita:	06-11-24	Hora inicio:	02:30 PM.
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES	3035-24	No Contrato Interventoria	3037-24	Hora de terminación:	04:00 PM.

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HC	Número de menú programado	2	Se presentaron intercambios					Si		No		N/A	
	Gramera	x	Fecha de última calibración			25-06-24	Número de menú entregado	2	Presentaron soporte de autorización					Si		No		N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 x	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 x	5	7	9							
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raices, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena Colfrance	200ML	200ML	200ML	200ML	Cumple										
Derivados del cereal	galleta Chocolate Choky	90g	90g	90g	90g	Cumple										
Frutas	Mandarina	140g	140g	140g	140g	Cumple										
Azúcares y dulces	N															
Queso	I															
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

0003436

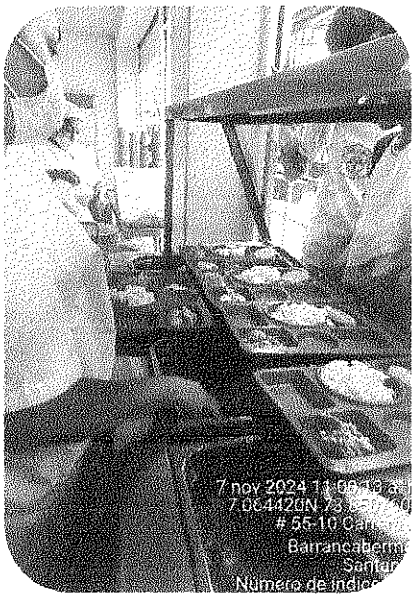
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 07/11/2024
Institución Educativa: CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS CPA
Comedor Escolar: CPA
Modalidad: ALMUERZO
Profesional que realiza la visita: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ-CLAUDIA VERGARA

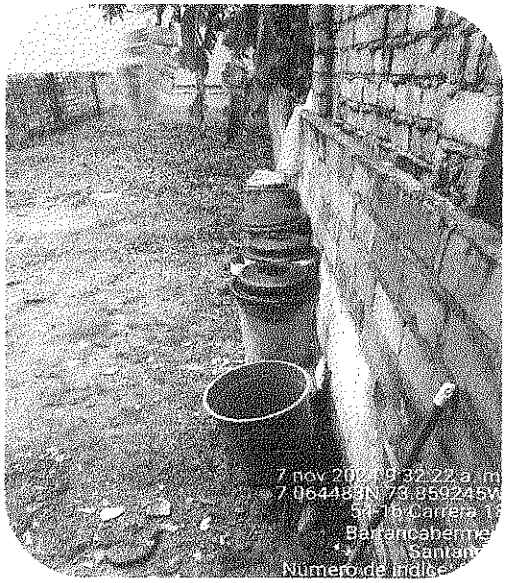
1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

FOLIO 437

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	

FOLIO 438

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	
7. Extintor y botiquín	 

1100439

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Todos por un Nuevo País Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. Área de preparación	
9. Área de servido	
HALLAZGO: TUBERIA DESTAPADA	

0000440

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 07/11/2024
Institución Educativa: TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
Comedor Escolar: PRINCIPAL
Modalidad: CCT ALMUERZO
Profesional que realiza la visita: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ – CLAUDIA VERGARA

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

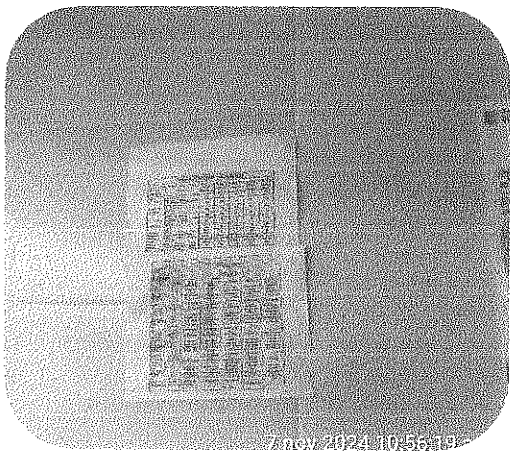
6 0 3 - 24

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	

C0030343

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	
7. Extintor y botiquín	 

CONTROLADO

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. Área de preparación	
9. Área de servido	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 07/11/2024
Institución Educativa: TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
Comedor Escolar: PRINCIPAL
Modalidad: CCT ALMUERZO
Profesional que realiza la visita: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ – CLAUDIA VERGARA

1. Fachada de la institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

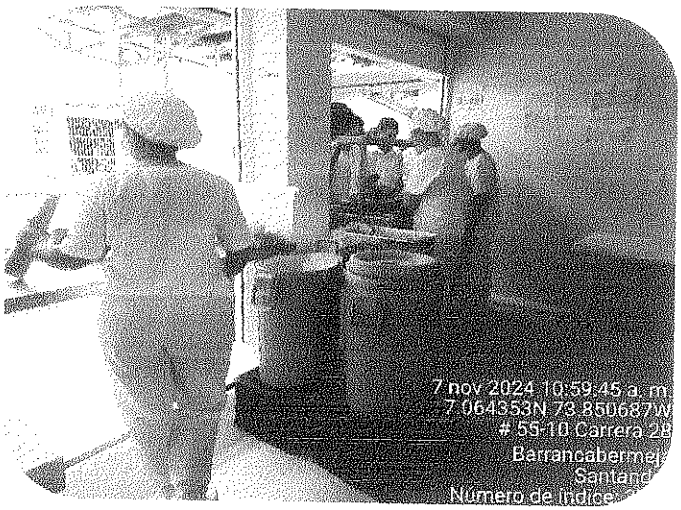
3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	

COPIA CONTROLADA

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	
7. Extintor y botiquin	 

cornutir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. Área de preparación	
9. Área de servido	

CSG00348