41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Cumple
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	No Aplica	No Aplica
44	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	No Aplica	No Aplica
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	No se evidencia
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO	10	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	11			
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	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)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	6			
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	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.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion 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.		
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		
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		
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.		
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).		
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)		
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		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple

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

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Guayuriba Sede las Blancas	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 26/2024	Hora inicio:	7:50 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	14	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Docente Diana Garzon	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | FECHA DE VISITA | CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: S(CUMPLE) NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NC (NO OBSERVADO)

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

MinEducación

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa		ETC		Ciudad/ Municipio	ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:		Hora inicio:	
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por:

Realizada por:

OBSERVACIONES:

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 Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Guayuriba Sede las Blancas	ETC		Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 26/2024		Hora inicio: 7:50 AM.
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023		Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza		Marca					Número de menú programado					Se presentaron intercambios				Si	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración					Número de menú entregado					Presentaron soporte de autorización				Si X	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 X		5	7	9						
		2	4	6	8	10			2		4		6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 0					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200 ml	200ml	200ml			200 ml	200ml	200ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		26 gr	26 gr	25 gr			25 gr	26 gr	26 gr			25 gr	26 gr	26 gr		
Dulce																
Fruta		194 gr	192 gr	194 gr			192 gr	194 gr	194 gr			194 gr	192 gr	194 gr		
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

404

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Hellen Arcos Ruiz	Cargo:	OPERARIA ___ COORDINADOR ___ DOCENTE ___
Realizada por:		Yanina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

403

41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Cumple
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	No Aplica	No Aplica
44	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	No Aplica	No Aplica
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	No se evidencia
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple.
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	11		10	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	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)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	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.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
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	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		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	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
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.	No Aplica	No Aplica
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	No Aplica	No Aplica
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple.
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PUITA

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

Institución educativa	Campestre Sede Rancho Grande.	**ETC:**		**Ciudad/ Municipio**	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	**Fecha Visita:**	Junio 25/2024	**Hora inicio:**	9:00 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 **NIT:** 901738126-6	**No Contrato / Convenio**	771/2023	**Hora de terminación:**	
Reporta casos de atención		**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**			
N° titulares de derecho	9	**N° de visita**	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Gabriela Ruiz	**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		**Visita verificación de ETA**		**Visita SPQR**	

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

PUNTAJE ESPERADO		**PORCENTAJE %**	
CONCEPTO FINAL			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	**FECHA DE VISITA** / **CONCEPTO EMITIDO**		
TOTAL DE RACIONES			
D6 1 a 75 raciones D6 76 a 150 raciones D6 151 a 300 raciones D6 301 a 500 raciones D6 501 a 750 raciones D6 751 a 1000 raciones D6 1001 a 1200 raciones		Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	No. de Manipuladores encontrados

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: S (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 mejor de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

MinEducación Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa		ETC		Ciudad/ Municipio	ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:		Hora inicio:	
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lacteo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Hellen Arango

Realizada por: Yanina

OBSERVACIONES:

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 Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación Ministerio de Educación Nacional | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Campestre Sede Rancho Grande		ETC:		Ciudad/ Municipio:	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: Junio 25 /2024.		Hora inicio:	9:00 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio:	771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado					Se presentaron intercambios				Si	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de ultima calibración				Numero de menú entregado					Presentaron soporte de autorización				Si X	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 X	5	7	9						
		2	4	6	8	10		2	4	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR O					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml												
Cereal acompañante		42 gr	40 gr	42 gr												
Dulce																
Fruta		181 gr	180 gr	181 gr												
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

760

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Hellen Arcaque Ruiz	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
			DOCETE___
Realizada por:	Yanina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

292

41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Cumple
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	No Aplica	No Aplica
44	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	No Aplica	No Aplica
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	No se evidencia
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	11		10	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	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)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	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		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	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.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desin[illegible]n con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN	1	
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiènicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR	7	
PUNTAJE ESPERADO	7			PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	

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

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Campestre Sede Cecilita	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META	Fecha Visita:	Junio 25/2024	Hora inicio:	7:55 AM.
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	23	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Gabriela Ruiz	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL
PRIMERA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | FECHA DE VISITA | CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 19432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

397

MinEducación

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa		ETC		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:		Hora Inicio:	
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Hellen Araque

Realizada por: Yamina

OBSERVACIONES:

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa	Campestre Sede Cecilita	ETC		Ciudad/ Municipio	ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	Junio 25 /2024	Hora inicio:	7:55 AM.
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado					Se presentaron intercambios				Si		No	NIA
	Gramera	X	Fecha de última calibración				Número de menú entregado					Presentaron soporte de autorización				Si	X	No	NIA
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	8	10		2	4		6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR O					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		46 gr	45 gr	46 gr			45 gr	46 gr	46 gr			46 gr	46 gr	45 gr		
Dulce																
Fruta		182 gr	180 gr	182 gr			180 gr	182 gr	180 gr			182 gr	180 gr	182 gr		
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

Hacs 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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

396

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2		1	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
Atendido por:			Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___ DOCETE__
Realizada por:		Yanira	Cargo	TÉCNICO DE CAMPO

41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Cumple
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	No Aplica	No Aplica
44	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	No Aplica	No Aplica
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	No se evidencia
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple.
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	11		10	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	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)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	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		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	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.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desin[illegible]n con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

2/2

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

MinEducación

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Campestre Sede Principal	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	25-Junio/2024	Hora inicio:	7:30 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	500	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Esther Torres	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	
		CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

393

MinEducación | ALCALDÍA DE ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa	Campestre Sede Principal	ETC		Ciudad/ Municipio	ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	Junio 25 / 2024	Hora inicio:	7:30 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	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 X	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 X	5	7	9						
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde												
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		65 gr	64 gr	65 gr			65 gr	64 gr	65 gr		
Dulce											
Fruta		228 gr	227 gr	228 gr			228 gr	227 gr	228 gr		
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por:

Realizada por:

OBSERVACIONES:

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación Ministerio de Educación Nacional | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Campestre Sede principal		ETC	Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita: Junio 25 /2024	Hora inicio: 7:30 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca					Número de menú programado					Se presentaron intercambios				Si		No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración					Número de menú entregado					Presentaron soporte de autorización				Si	X	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de anuerdo 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		PREESCOLAR O					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo							200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante							45 gr	44 gr	45 gr			45 gr	45 gr	44 gr		
Dulce																
Fruta							228 gr	227 gr	228 gr			228 gr	228 gr	227 gr		
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

392

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Sonia Rodriguez.	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___ DOCETE___
Realizada por:		Yanina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacena un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Cumple
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	No Aplica	No Aplica
44	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	No Aplica	No Aplica
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	No se evidencia
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple.
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	11		10	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	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)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	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		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demas menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinf[illegible] con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicacion de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora.)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora.)
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

MinEducación

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Veinte de Julio Sede Lilia Castro	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 24/2024	Hora inicio:	12:30 PM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	862	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Sonia Rodriguez	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	
TOTAL DE MANIPULADORAS		CONCEPTO EMITIDO	

De 1 a 75 raciones	Resolucion 15432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la accion correctiva o accion de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de facil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un dia de preparación.	Nc Aplica	No Aplica

389

MinEducación
Ministerio de Educación Nacional

ALCALDÍA DE ACACÍAS
CORONEL CARLOS PLATA
Alcalde

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

Institución Educativa			ETC			Ciudad/ Municipio	ACACÍAS		
Dirección:			Fecha Visita:			Hora inicio:			
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6			No Contrato / Convenio	771/2023		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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Sonia Rodriguez

Realizada por: Janina

OBSERVACIONES:

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede Lilia Castro	ETC:	Ciudad/ Municipio:	ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 24 /2024	Hora inicio:	12:30 PM
Operador: UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado					Se presentaron intercambios				Si	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración				Número de menú entregado					Presentaron soporte de autorización				Si X	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 X	5	7	9								
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10								

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR O					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lacteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		51 gr	50 gr	51 gr			50 gr	51 gr	51 gr			51 gr	51 gr	50 gr		
Dulce		21 gr	20 gr	20 gr			21 gr	20 gr	20 gr			20 gr	20 gr	21 gr		
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

398

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		JESICA FONSECA	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
			-	DOCETE___
Realizada por:			Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Cumple
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	No Aplica	No Aplica
44	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	No Aplica	No Aplica
45	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	Cumple.
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empeques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple.
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	11			PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	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	Cumple
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	Cumple
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1	Cumple
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	1	Cumple
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	1	Cumple
56	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	1	Cumple.
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO	6		6	PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	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.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	6			

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

286

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

MinEducación

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Santa Tercsita Sede Resguardo	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META	Fecha Visita:	Junio 24 /2024	Hora inicio:	8:00 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	151	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Jesica Forero	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	
		CONCEPTO EMITIDO	

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

OBSERVACIONES DE EVALUACION: (CUMPLE) (NO CUMPLE) (NO APLICA) (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Racion Industrializado - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

385

MinEducación | ALCALDÍA DE ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA ALCALDE

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

Institucion Educativa			ETC		Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:			Fecha Visita:		Hora inicio:
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6			No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			Número de menu 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 menu entregado	1	3	5	7	9				
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: JESICA TORERO

Realizada por:

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa: Santa Teresita Sede Resguardo	ETC:	Ciudad/ Municipio:	ACACIAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 24/2024	Hora inicio: 8:00	AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca					Número de menú programado					Se presentaron intercambios				Si	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración					Número de menú entregado					Presentaron soporte de autorización				Si X	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 X	5	7	9						
		2	4	6	8	10			2	4	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR O					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200 ml	200ml	200ml			200ml	200ml	200ml			200ml	200ml	200ml		
Cereal acompañante		46 gr	45 gr	46 gr			46 gr	46 gr	45 gr			45 gr	46 gr	46 gr		
Dulce		20 gr	20 gr	19 gr			19 gr	20 gr	20 gr			19 gr	20 gr	20 gr		
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

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

383

41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacena[illegible] un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Cumple
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	No Aplica	No Aplica
44	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	No Aplica	No Aplica
45	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	Cumple
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sòlidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	11		11	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	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)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	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		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	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.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinf[illegible]con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del Operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	6		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

382

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

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Santa Teresita (principal)	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 24/2024	Hora inicio:	6:45 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	350	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yesica Serna.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | FECHA DE VISITA
TOTAL DE MANIPULADORAS | CONCEPTO EMITIDO

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

391

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

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

Institución Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	Hora inicio:
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023	NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		Número de menú programado		Se presentaron intercambios	Si	No	N/A
	Gramera	X	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		PREESCOLAR					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
Componente	Preparación	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen		
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lacteo																
Cereal acompañante																
Dulce																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %	

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa: Santa Teresita Sede principal	ETC		Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 24/2024		Hora inicio: 6:45 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023		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 X	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 X	5	7	9						
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		65 gr	64 gr	65 gr			65 gr	65 gr	64 gr		
Dulce		23 gr	22 gr	23 gr			23 gr	23 gr	22 gr		
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por:

Realizada por:

OBSERVACIONES:

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %		

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Marcela Franco.	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
			DOCENTE__
Realizada por:	Yanina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Aplica
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Aplica
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	No Aplica	No Aplica
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas pur la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	No Aplica	No Aplica
45	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	Aplica
		MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plastica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Aplica
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Aplica
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel plásticos y empaques.	1	Aplica
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Aplica
50	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	Aplica
PUNTAJE ESPERADO	11	TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO	11	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservacion requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	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		
PUNTAJE ESPERADO	6	TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demas menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de facil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Aplica
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Aplica
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Aplica
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Aplica
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		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	Aplica
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	Aplica
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Aplica
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	Aplica
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Aplica
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Aplica
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	Aplica
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Aplica
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Aplica
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Aplica

8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Aplica
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	Aplica
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Aplica
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
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	Aplica
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Aplica
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	Aplica
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	Aplica
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		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, limplas y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Aplica
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	Aplica
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Aplica
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Veinte de Julio Sede Principal	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META	Fecha Visita:	Junio 21/2024	Hora inicio:	2:00PM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	1656	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Norma Marcela Franco Reyes.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

12.TIPA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORES

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

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

PS: Preparado en sitio - RI: Racion 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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Aplica
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Aplica
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Aplica
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica

MinEducación — Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS — CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede Principal	ETC	Ciudad/ Municipio	ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 21/2024	Hora inicio: 2'00	PM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio 771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			Número de menú programado			Se presentaron intercambios			Si	No	N/A
	Gramera	x	Fecha de ultima calibración			Número de menú entregado			Presentaron soporte de autorización			Si X	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 X	5	7	9			
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10			

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR O					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml												
Cereal acompañante		23 gr	24 gr	23 gr												
Dulce		20 gr	20 gr	21 gr												
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede Principal	ETC:	Ciudad/ Municipio:	ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 21/2024	Hora inicio:	2:00 PM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738128-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado			Se presentaron intercambios				Si		No	N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración				Número de menú entregado			Presentaron soporte de autorización				Si	X	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 X	5	7	9						
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo		200 ml	200ml	200 ml			200 ml	200ml	200 ml		
Cereal acompañante		24 gr	23 gr	24 gr			23 gr	24 gr	24 gr		
Dulce		21 gr	20 gr	20 gr			20 gr	21 gr	20 gr		
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Marcela R.

Realizada por: Yanina

OBSERVACIONES:

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %		

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia
		TOTAL EQUIPOS	1	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			

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

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

407

MinEducación

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Guayuriba Sede Principal		ETC:	Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita: Junio 26/2024	Hora inicio: 8:40 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado					Se presentaron intercambios					Si		No	N/A
	Gramera	X	Fecha de ultima calibracion				Número de menú entregado					Presentaron soporte de autorización					Si	X	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	X	5	7	9							
	2	4	6	8	10			2	4		6	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR ○					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
Componente	Preparación	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen		
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		42 gr	40 gr	42 gr			42 gr	42 gr	40 gr			42	40	42		
Dulce																
Fruta		172 gr	173 gr	173 gr			173 gr	172 gr	173 gr			172	173	173		
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

252

MinEducación

ALCALDÍA DE ACACÍAS — CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa		ETC		Ciudad/ Municipio	ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:		Hora inicio:	
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca					Número de menú programado			Se presentaron intercambios					Si	No	N/A
	Gramera	X	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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
Componente	Preparación	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen		
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por:

Realizada por:

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Guayuriba. Sede Principal	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 26/2024	Hora inicio:	8:40 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	20	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Docente Jorge Hernando Bernal	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

IN SITU VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 18452 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SC(CUMPLE); NC(NO CUMPLE); NA (NO APLICA); NO (NO OBSERVADO)

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

209

8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquan con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple.
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.		
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		
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Practicas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.		
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).		
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)		
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		
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple

41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Cumple
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	No Aplica	No Aplica
44	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	No Aplica	No Aplica
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	No se evidencio
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	11		9	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	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)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	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.	No Aplica	No Aplica

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidenció
		TOTAL EQUIPOS	1	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			

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

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___ DOCETE___
Realizada por: Marina		Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

MinEducación — Administración Educación Nacional

ALCALDÍA DE ACACÍAS — CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Campestre Sede principal		ETC:	Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita: Junio 27/2024	Hora inicio: 7:15 AM.
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminacion:

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	X	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 X	5	7	9									
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10									

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lacteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		61 gr	61 gr	60 gr			61 gr	60 gr	61 gr		
Dulce											
Fruta		215 gr	213 gr	215 gr			213 gr	215 gr	215 gr		
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por:

Realizada por:

OBSERVACIONES:

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa: Campestre Sede principal		ETC:	Ciudad/ Municipio: ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: Junio 27/2024	Hora inicio: 7:15 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca					Número de menú programado					Se presentaron intercambios				Si		No	NIA
	Gramera	X	Fecha de última calibración					Número de menú entregado					Presentaron soporte de autorización				Si	X	No	NIA
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	8	10				2	4		6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 0					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo							200ml	200ml	200ml			200 ml	200ml	200ml		
Cereal acompañante							44gr	43gr	43gr			43gr	43gr	44gr		
Dulce																
Fruta							215gr	213gr	215gr			215gr	213gr	215gr		
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	Campestre Sede principal	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 27/2024	Hora inicio:	7:15 A.M.
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	500	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Esther Torrez	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	
TOTAL DE MANIPULADORAS		CONCEPTO EMITIDO	

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE, 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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectacion.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple.
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica

3913

8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple.
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o sección de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o sección de mejora)
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCION				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple

41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Cumple.
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	No Aplica	No Aplica
44	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	No Aplica	No Aplica
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	No se evidencia
		MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LQUIDOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple.
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	1	Cumple.
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	11		10	PORCENTAJE%
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	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)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO	5			PORCENTAJE%
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	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.	No Aplica	No Aplica

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
			DOCETE___
Realizada por:		Cargo:	TECNICO DE CAMPO

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa: Campestre Sede Cecilita		ETC:	Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita: Junio 27/2024	Hora inicio: 8:30 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			Número de menú programado					Se presentaron intercambios			Si	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración			Número de menú entregado					Presentaron soporte de autorización			Si X	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 X	5	7	9					
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR O					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lacteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		43 gr	42 gr	43 gr			42 gr	43 gr	43 gr			43 gr	43 gr	42 gr		
Dulce																
Fruta		256 gr	255 gr	256 gr			256 gr	256 gr	255 gr			255 gr	256 gr	256 gr		
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

9/16

MinEducación
Ministerio de Educación Nacional

ALCALDÍA DE ACACÍAS

CORONEL CARLOS PLATA
Alcalde

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

Institución Educativa			ETC			Ciudad Municipio	ACACÍAS
Dirección:			Fecha Visita:			Hora inicio:	
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6			No Contrato / Convenio	771/2023		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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
Componente	Preparación	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen		
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Hellen Aragu

Realizada por: Yanina

OBSERVACIONES:

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 Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Campestre Sede Cecilita	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 27/2024	Hora inicio:	8:30AM.
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	23	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Gabriela Ruiz	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FICHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2013	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SI (CUMPLE), NI (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

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

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulacion de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Cumple
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	No Aplica	No Aplica
44	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	No Aplica	No Aplica
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	No se evidencia
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	11		10	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	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)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS PT EO	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI EO	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO	0			PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	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.	No Aplica	No Aplica

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2		1	PORCENTAJE %

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

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Hellen Gabriela Aragon	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
				DOCETE__
Realizada por:			Cargo:	TECNICO DE CAMPO

5/9

MinEducación — Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS — CORONEL CARLOS PLATA — Alcaldía

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

Institución Educativa: Campestre Sede Rancho Grande	ETC		Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 27 /2024		Hora inicio: 9:10 AM.
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023		Hora de terminacion:

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			Número de menú programado			Se presentaron intercambios		Si		No		NIA	
	Gramera	X	Fecha de última calibración			Número de menú entregado			Presentaron soporte de autorización		Si	X	No		NIA	
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	8	10		2	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR: 0					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml												
Cereal acompañante		51 gr	50 gr	50 gr												
Dulce																
Fruta		193 gr	191 gr	193 gr												
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación — Ministerio de Educación Nacional

ALCALDÍA DE ACACÍAS — CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	Hora inicio:
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
Componente	Preparación	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen		
Ración industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Ladeo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Hellen Araque

Realizada por: Yanina

OBSERVACIONES:

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 Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Campestre Sede Rancho Grande.	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 27/2024	Hora inicio:	9:10 AM.
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	9	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Gabriela Ruiz	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | TECNICO DE visita | CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa 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 estantarias de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Cumple.
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	No Aplica	No Aplica
44	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	No Aplica	No Aplica
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	No se evidencia
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	11		10	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	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)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	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.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN	1	
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Hellen Gabriela Arage	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___ DOCENTE___
Realizada por:	Yanina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

427

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede Principal	ETC:	Ciudad/ Municipio:	ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 28/2024	Hora inicio: 6:25	AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado					Se presentaron intercambios				Si		No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración				Número de menú entregado					Presentaron soporte de autorización				Si	X	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	X	5	7	9						
	2	4	6	8	10			2	4		5	6	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 0					PRIMARIA ; PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200ml	200ml	200ml			200ml	200ml	200ml			200ml	200ml	200ml		
Cereal acompañante		41gr	41gr	40gr			41gr	40gr	41gr			40gr	41gr	41gr		
Dulce							20gr	19gr	20gr			19gr	20gr	20gr		
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %		

MinEducación

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio: ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	Hora inicio:
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado			Se presentaron intercambios				Si	No	N/A
	Gramera		Fecha de ultima 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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lacteo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por:

Realizada por:

OBSERVACIONES:

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

FORMATO DE VERIFICACION PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	Veinte de Julio Sede Principal	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 28/2024.	Hora inicio:	6:25 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	1656	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Norma Marcela. Franco	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | TEMA DE VISITA | CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

CRITERIOS de EVALUACION: (CUMPLE), (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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Aplica
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Aplica
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Aplica
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica

4250

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	Aplica
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	Aplica
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Aplica
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
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	Aplica
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Aplica
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	Aplica
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	Aplica
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva y fecha 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	Aplica
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	Aplica
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Aplica
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva y fecha de mejora)
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Aplica
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Aplica
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Aplica
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Aplica
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		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	Aplica
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	Aplica
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Aplica
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	Aplica
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Aplica
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Aplica
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	Aplica
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Aplica
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Aplica
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Aplica

926

41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Aplica
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Aplica
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	No Aplica	No Aplica
44	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	No Aplica	No Aplica
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	No se evidencia
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	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	Aplica
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Aplica
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Aplica
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Aplica
50	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	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	11		10	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	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)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	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		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	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.	No Aplica	No Aplica

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Marcela Franco	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___ DOCETE__
Realizada por:		Yanina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

427

MinEducación
Ministerio de Educación Nacional

ALCALDÍA DE ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA
Alcalde

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede Lilia Castro	ETC:	Ciudad/ Municipio:	ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 28/2024	Hora inicio: 12:40	PM.
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado					Se presentaron intercambios				Si		No	NIA
	Gramera	X	Fecha de última calibración				Número de menú entregado					Presentaron soporte de autorización				Si	X	No	NIA
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	8	10		2	4		6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 0					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lacteo		200ml	200ml	200ml			200ml	200ml	200ml			200ml	200ml	200ml		
Cereal acompañante		13gr	12gr	13gr			13gr	12gr	13gr			13gr	12gr	13gr		
Dulce		20gr	19gr	20gr			19gr	20gr	20gr			20gr	20gr	19gr		
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

429

MinEducación

ACACÍAS

CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa		ETC		Ciudad/ Municipio	ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:		Hora inicio:	
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			Número de menu programado		Se presentaron intercambios			Si	No	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración			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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lacteo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Sonia Rodriguez

Realizada por:

OBSERVACIONES:

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 interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Veinte de Julio Sede Lilia Castro	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 28/2024	Hora inicio:	12:40 PM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	862	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Sonia Rodriguez	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

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

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE ENVIO CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 19432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: X(CUMPLE), A(NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Racion 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.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica

429

8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquan con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
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.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			1	
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple

430

41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Cumple
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	No Aplica	No Aplica
44	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	No Aplica	No Aplica
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	No se evidencia
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	11		10	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	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)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	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.	No Aplica	No Aplica

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	*Sonia Rodriguez	Cargo:	OPERARIA___ COORDINADOR___
			DOCETE___
Realizada por:		Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

431

ALCALDÍA DE
ACACÍAS

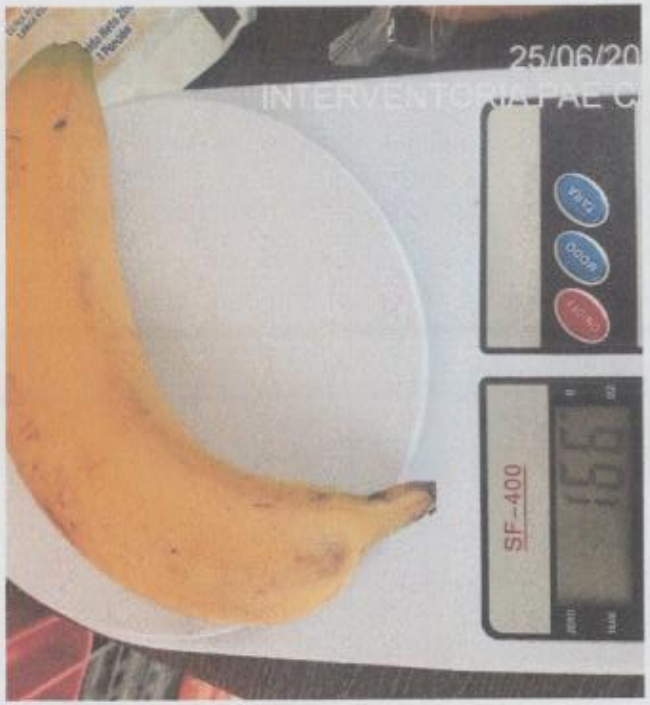
ANEXO N° 6
REGISTRO FOTOGRÁFICO +CD

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 823/2023

ADRIANA VERA M
52073664-2

432











CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 823 DE 2023

PERIODO 1 A 30 DE JUNIO DE 2024

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 823 DE 2023 PERIODO 1 A 30 DE JUNIO DE 2024



ADRIANA VERA M
52073464-2


27/06/2024, 7:09:2
INTERVENTORIA PAE Contrato 82
27/06/2024, 7:09:35 a. n
INTERVENTORIA PAE Contrato 823/202
Información General del PAE
META
META
ACACIAS
SANTA TERESITA
08 08 2023
71/2023
U.T. ALIMENTACION PAE ACACIAS
Recreo
Leche Saborizada
Fresa
FORTIFICADA
CON HIERRO
Contenido Neto
200 ml
CONTRATO DE INTERVENTORÍA
No. 823 DE 2023
PERIODO 1 A 30 DE JUNIO DE
2024

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 823 DE 2023 PERIODO 1 A 30 DE JUNIO DE 2024

ADRIANA VERA M







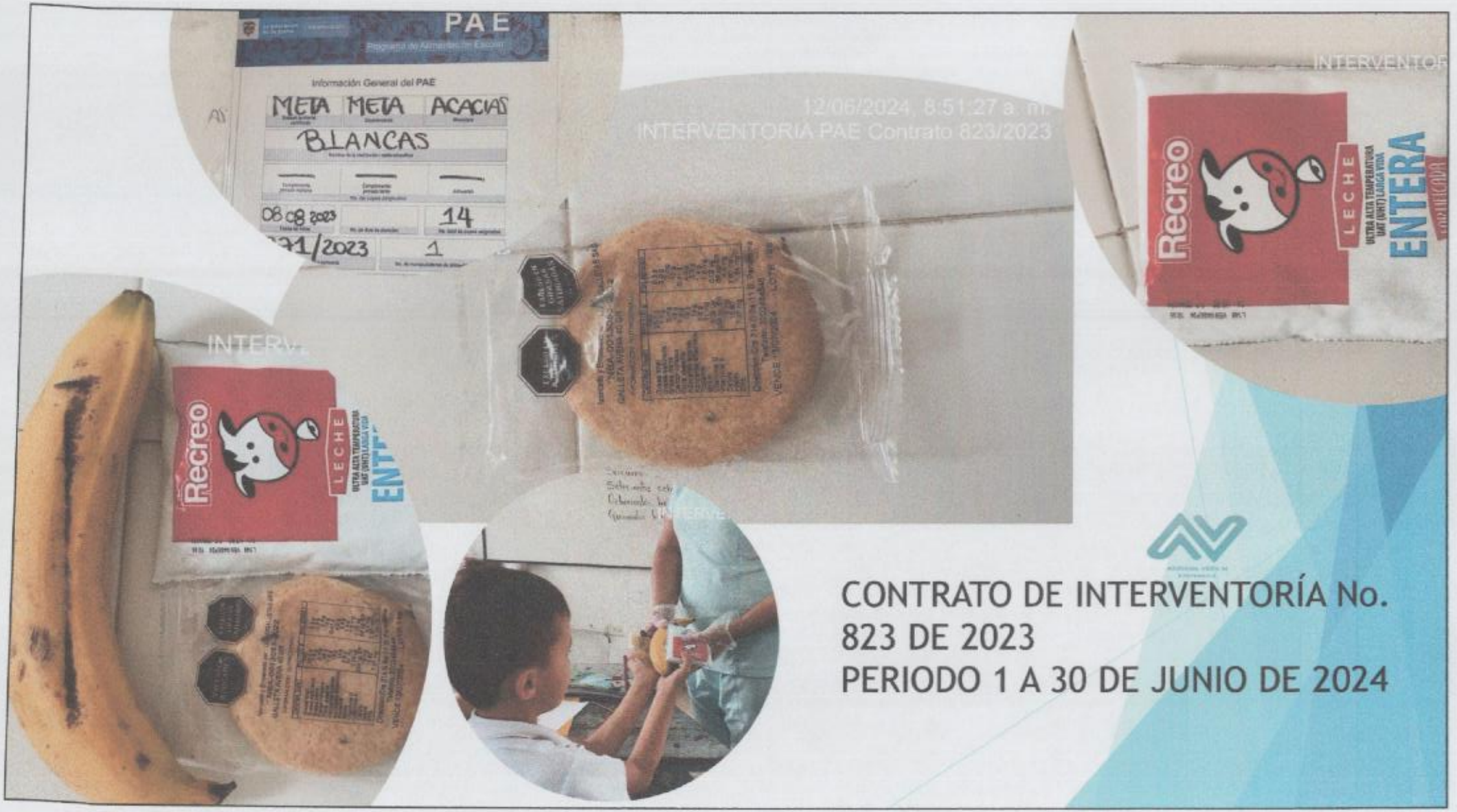






CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 823 DE 2023
PERIODO 1 A 30 DE JUNIO DE 2024

ADRIANA VERA M



CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 823 DE 2023

PERIODO 1 A 30 DE JUNIO DE 2024



CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 823 DE 2023 PERIODO 1 A 30 DE JUNIO DE 2024

42











CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 823 DE 2023



CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 823 DE 2023
PERIODO 1 A 30 DE JUNIO DE 2024









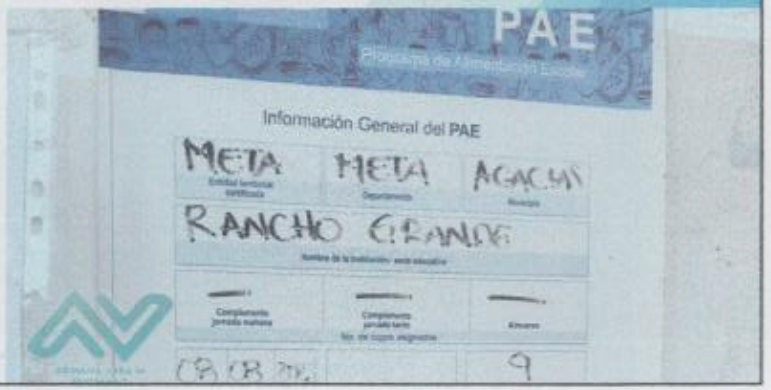


CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 823 DE 2023
PERIODO 1 A 30 DE JUNIO DE 2024









CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 823 DE 2023
PERIODO 1 A 30 DE JUNIO DE 2024









- CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 823 DE 2023
  PERIODO 1 A 30 DE JUNIO DE 2024









CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 823 DE 2023
PERIODO 1 A 30 DE JUNIO DE 2024

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 823 DE 2023
PERIODO 1 A 30 DE JUNIO DE 2024



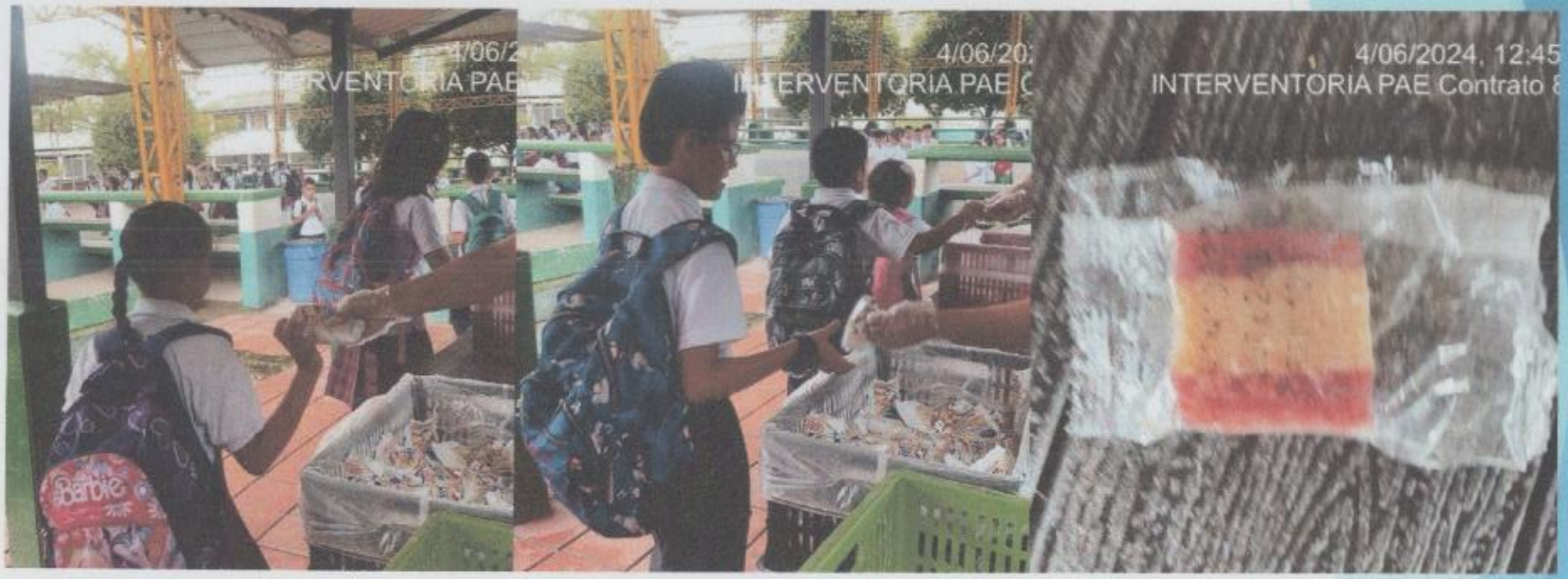






CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 823 DE 2023 PERIODO 1 A 30 DE JUNIO DE 2024





CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 823 DE 202

PERIODO 1 A 30 DE JUNIO DE 2

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 823/2023

ADRIANA VERA M
52073664-2

ANEXO N° 7

ENCUESTAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACACÍAS 2023

ALCALDÍA DE ACACÍAS

Programa de Alimentación (PAE) Acacias-RI

Consentimiento informado para padres/madres de familia

interventoria.pae2024@gmail.com Cambiar cuenta

No compartido

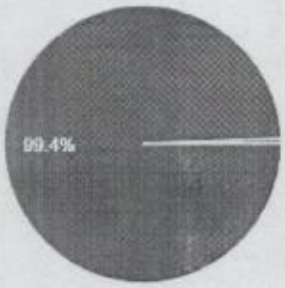
* Indica que la pregunta es obligatoria

ALCALDÍA DE ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

desea responder la encuesta

Copiar

525 respuestas

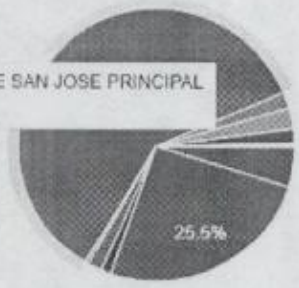


- Sí
- No

INSTITUCION EDUCATIVA

Copiar

525 respuestas



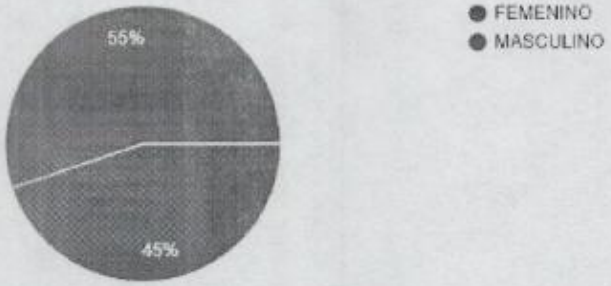
- 20 DE JULIO
- LILIA CASTRO
- SEDE RESGUARDO
- SEDE MONTELIBANO
- SEDE ROSARIO
- SEDE SAN CAYETANO
- SANTA TERESITA PRINCIPAL
- DINAMARCA PRINCIPAL

1/3 ▼

SEXO

Copiar

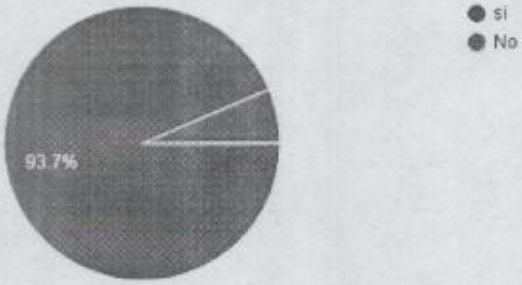
525 respuestas



1. ¿Esta de acuerdo con la hora en que se sirve el refrigerio?

Copiar

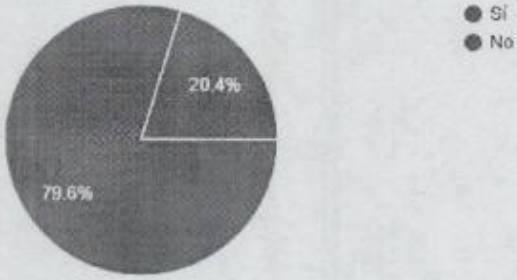
525 respuestas



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

Copiar

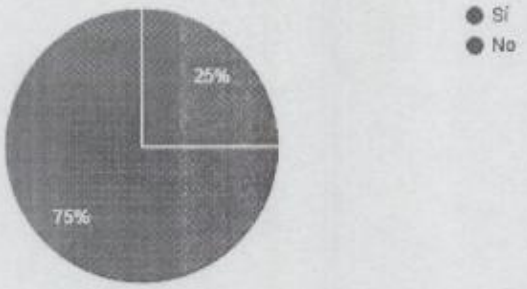
525 respuestas



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

Copiar

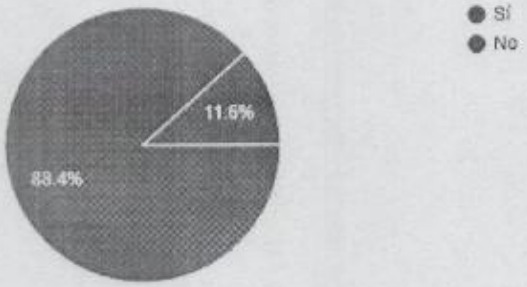
525 respuestas



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

Copiar

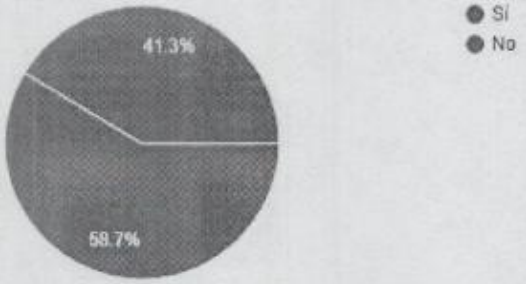
525 respuestas



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

Copiar

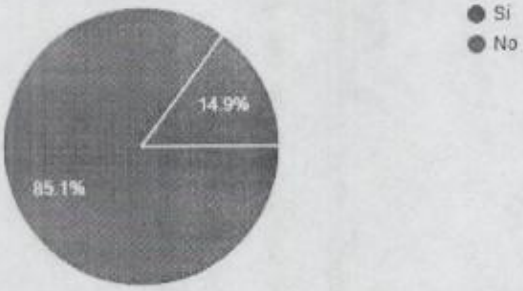
525 respuestas



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

Copiar

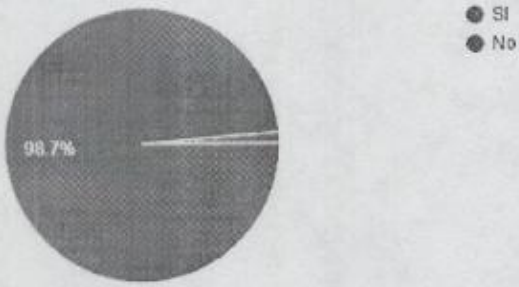
525 respuestas



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

Copiar

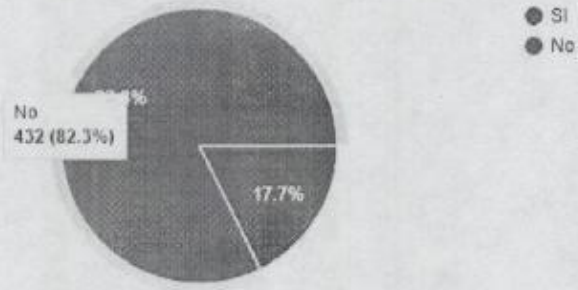
525 respuestas



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

Copiar

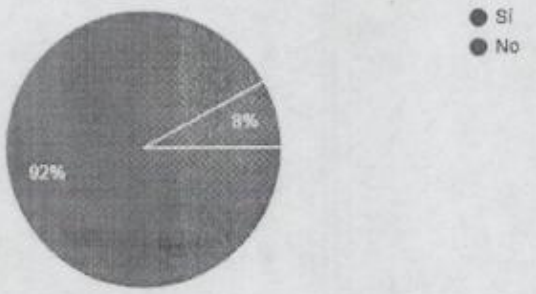
525 respuestas



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

Copiar

525 respuestas



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

Copiar

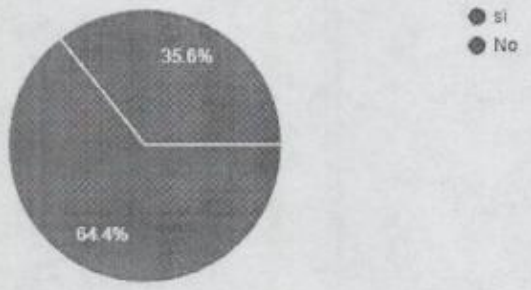
525 respuestas



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

Copiar

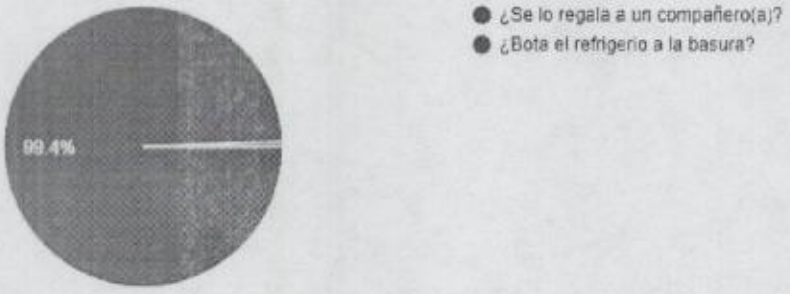
525 respuestas



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

Copiar

525 respuestas



ALCALDÍA DE
ACACÍAS

ANEXO N° 8
RESULTADOS DE LABORATORIOS DE INOCUIDAD

CONTRATO DE INTERVENTORIA
No. 823/2023

ADRIANA VERA M
52073664-2

456

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			11692-2024
			FECHA DE REPORTE
			19 DE ABRIL DE 2024

CODIGO: F-OP-MB-29	VERSION: 02	FECHA: 07-04-2021

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

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	17/04/2024		FECHA DE ANÁLISIS	17/04/2024	
CÓDIGO INTERNO	11692-1	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	19/04/2024	TEMPERATURA DE RECIBO °C	23°C
MUESTRA	FECHA LLEGADA	FECHA VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD	OBSERVACIONES Muestra tomada en
LECHE VAINILLA	Información no suministrada	26/08/2024	L 120	6 x 200 c/u	empaque original sellado EL RECREO

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
PARÁMETRO	RESULTADOS VÁLIDOS PARA LA MUESTRA ANALIZADA	TÉCNICA DE ANÁLISIS	MÉTODO	DECRETO 616/ 2006 MIN PROTECCIÓN SOCIAL
Recuento de aerobios mesófilos (UFC)	40	Recuento en placa	ISO 4833-1	1.000 - 10.000 UFC
Recuento de coliformes totales (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 4832	<1 UFC
Recuento de coliformes fecales (UFC)	<1	Recuento en placa	FNOR 01/2-09/85	<1 UFC
Recuento de esporas anaerobias (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 15213	<1 UFC
Recuento de esporas aeróbicas (UFC)	<1	Recuento en placa	ISO 15213 - Modificado	<1 UFC

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

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			11692-2024
			FECHA DE REPORTE
			19 DE ABRIL DE 2024

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

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

458

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			11692-2024
			FECHA DE REPORTE
			19 DE ABRIL DE 2024

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	17/04/2024		FECHA DE ANÁLISIS	17/04/2024	
CÓDIGO INTERNO	11692-2	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	19/04/2024	TEMPERATURA DE RECIBO °C	23 °C
MUESTRA	FECHA LLEGADA	FECHA VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD	OBSERVACIONES
MUFFIN VAINILLA	Información no suministrada	05/05/2024	L-095	70gr x 3	Muestra en empaque original sellado Prov. LLANOPAN ACACÍAS

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

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

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

459

BIOS LABORATORIO S.A.S	REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO	ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification	REPORTE
			11692-2024
			FECHA DE REPORTE
			19 DE ABRIL DE 2024

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
FECHA TOMA DE MUESTRAS	17/04/2024		FECHA DE ANÁLISIS	17/04/2024	
CÓDIGO INTERNO	11692-3	FECHA SALIDA MICROBIOLOGÍA	19/04/2024	TEMPERATURA DE RECIBO °C	23°C
MUESTRA	FECHA DE LLEGADA	FECHA VENCIMIENTO	LOTE	CANTIDAD	OBSERVACIONES
PERA	Información no suministrada	No aplica	No aplica	3	ninguna

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

CONCEPTO	CUMPLE
OBSERVACIONES	con los parámetros microbiológicos analizados

JAIRO MORA
COORDINADOR TÉCNICO Y CIENTÍFICO

JAIBER PRADA
MICROBIÓLOGO ANALISTA DE LABORATORIO

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

ADRIANA VERA M
52073664-2

ANEXO N° 09
CORRESPONDENCIA

CONTRATO DE
INTERVENTORIA
No. 823/2023

ALCALDÍA DE
ACACÍAS

194

CORRESPONDENCIA
ANEXO N° 03

SADACA

Gmail

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

Fwd: Documentación para adelantar PRORROGA No. 01 Y ADICIÓN No. 01 AL CONTRATO DE SUMINISTROS OCA-771-2023 CUYO OBJETO ES "IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS META",

1 mensaje

Educación Alcaldia de Acacias <educacion@acacias.gov.co> 19 de junio de 2024, 1:08 p.m.
Para: Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>, paeacacias2023@gmail.com
CC: Social Alcaldía de Acacias <social@acacias.gov.co>

Buenos días

Doctora
Adriana Vera
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN PAE ACACIAS 2023

Se remite adición para su firma, agradecemos el envío de la misma, por este medio hoy mismo.

Cordialmente,

ALCALDÍA DE ACACÍAS

Haidiby Rada Betancourt
Profesional Especializado
Secretaría Social de Educación, Cultura y Deportes
Email: educacion@acacias.gov.co
Línea PBX: 3203509652
Ext: 2302
Nit: 892001457-3
Dirección: Carrera 15 # 12-50 Barrio Centro
Código postal: 507001
www.acacias.gov.co

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

GCON - F - 25 Acta Modificatoria V9 (3).pdf
1725K

Gmail

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

ACEPTACIÓN DE POLIZA DE ADICIÓN Y PRORROGA

1 mensaje

24 de junio de 2024, 11:51 a.m.

PAE ACACIAS <paeacacias2023@gmail.com>
Para: Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>, certificadoscontratacion@acacias.gov.co, Protección Alcaldia de Acacías <educacion@acacias.gov.co>

Cordial saludo

De la manera más atenta me permito solicitar su apoyo para la aceptación de las pólizas de Adición y prórroga del contrato No. 771 - 2023, el cual tiene por objeto "IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS - META", toda vez que es un documento indispensable para tramitar la cuentas respectivas.

Agradecemos su gestión

Adjunto, trazabilidad de solicitud de aprobación y cargue de las pólizas en plataforma

3 archivos adjuntos

- **POLIZA DE CUMPLIMIENTO MODIFICATORIA.pdf**
  2566K
- **PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO PRORROGA.pdf**
  2585K
- **POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL PRORROGA.pdf**
  2888K

Gmail

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

Invitación Extraordinaria al Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

1 mensaje

Educación Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co> 17 de junio de 2024, 8:42 a.m.
Para: Social Alcaldía de Acacías <social@acacias.gov.co>, Planeación Alcaldía de Acacías <planeacion@acacias.gov.co>, Fomento Alcaldía de Acacías <fomento@acacias.gov.co>, ALDEMAR BAQUERO BONILLA <financiera@acacias.gov.co>, Salud Alcaldía de Acacías <salud@acacias.gov.co>, Contratación Alcaldía de Acacías <contratacion@acacias.gov.co>, Alcaldía de Acacías <alcaldia@acacias.gov.co>, Ocad Alcaldía de Acacías <ocad@acacias.gov.co>, naya264@gmail.com, Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>, paeacacias2023@gmail.com

Cordial saludo,

Señores
Integrantes del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE
Municipio de Acacías

Asunto: Invitación Extraordinaria al Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Cordial Saludo,

En cumplimiento a la Resolución N° 335 de 2021, el Municipio de Acacías por medio de la Resolución No. 726 del 11 de agosto de 2022 "*Por medio del cual se establece la conformación del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE.*"
El cual tiene las siguientes funciones:
a) Priorización de sedes educativas y grados, realizando los ajustes pertinentes en el marco de su autonomía.
a) Definición del responsable de la configuración de la estrategia en el SIMAT y de su actualización permanente.
b) Definición de las modalidades de atención y los tipos de complemento.
c) Proyección de recursos para implementación del PAE y definición de las fuentes de financiación.
d) Plan de trabajo y cronograma para la contratación de la operación del PAE, con el inicio del calendario académico, la fecha de inicio de operación del PAE, cronograma de proceso contractual.
e) Plan de trabajo y cronograma para la contracción del equipo PAE, garantizando la oportunidad para el desarrollo de la etapa de planeación, operación y seguimiento.

El cual está integrado por:
El (la) Secretario(a) Social de Educación, Cultura y Deportes
El (la) Secretario(a) de Planeación y Vivienda
El (la) Secretario(a) de Fomento y Desarrollo Sostenible
El (la) Secretario(a) Administrativa y Financiera
El (la) Secretario(a) de Salud
El (la) Jefe (a) de la Oficina de Contratación

Invitados: Representante Legal Unión Temporal Alimentación PAE Acacías 2023- Nit 901.738.126-6 - Contrato de suministro No. 771 de 2023.
Adriana Maria Vera Monroy - Contrato de Interventoría No. 823 de 2023

Por lo anterior, se realiza invitación extraordinaria al Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el día Martes 18 de junio de 2024, a las 8:00 am en la sala de juntas de la secretaría de planeación y vivienda (coworking).

Agenda:

1. Saludo.

2. Proyección de recursos y plan de trabajo para garantizar la atención del PAE mínimo hasta el 30 de junio de 2024, terminación del primer periodo académico semestral según resolución No. 3509 de 2023 de la Secretaría de Educación Departamental.

3. Revisión del Plan de trabajo y cronograma del proceso OCA-LP-002-2024 "IMPLEMENTACIÓN DEL PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS - META", para la garantía de la prestación del PAE a partir del 15 de julio de 2024, inicio de clases y del segundo periodo académico según resolución No. 3509 de 2023 de la Secretaría de Educación Departamental.

4. Proposiciones y varios

Cordialmente,

ALCALDÍA DE ACACÍAS

Haidiby Rada Betancourt
Profesional Especializado
Secretaría Social de Educación, Cultura y Deportes
Email: educacion@acacias.gov.co
Línea PBX: 3203509652
Ext: 2302
Nit: 892001457-3
Dirección: Carrera 15 # 12-50 Barrio Centro
Código postal: 507001
www.acacias.gov.co

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

466

4 archivos adjuntos

Resolución 00335 23 dic 2021 Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Minimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE (1).pdf
262K

Anexo técnico Administrativo y Financiero.pdf
24026K

Resolución 727 Conformación Comité Territorial_compressed.pdf
1003K

RESOLUCIÓN_3509_DE_2023 calendario 2024.pdf
289K

Gmail

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

Solicitud de informe técnico y financiero del contrato 771 de 2023

5 mensajes

Educación Alcaldia de Acacias <educacion@acacias.gov.co> 4 de junio de 2024, 4:35 p.m.
Para: Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

Buenos días

Doctora
Adriana Vera
Interventora del Contrato 771 de 2023

Asunto: Solicitud de informe técnico y financiero del contrato 771 de 2023

Cordial saludo,

Desde la secretaria social de educación, cultura y deportes se solicita su colaboración de carácter urgente para el dia de mañana 05 de junio de 2024, en contar con un informe técnico y financiero del contrato 771 de 2023 con corte al 31 de mayo de 2024, en el que se indique cantidad de raciones ejecutadas y presupuesto. Asi, como las raciones y presupuesto por ejecutar del contrato.

Agradecemos la prontitud de su informe.

Cordialmente.

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

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

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 5 de junio de 2024, 6:21 a.m.
Borrador para: Educación Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>

Cordial saludo,

De manera respetuosa solicito
[Texto citado oculto]

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 5 de junio de 2024, 7:43 a.m.
Para: PAE ACACIAS <paeacacias2023@gmail.com>

En atención a la solicitud elevada por el municipio, se requiere de manera urgente la información de cantidades entregadas a corte 31 que estén avaladas por los respectivos rectores de las instituciones educativas.

Agradezco amablemente su pronta respuesta.

Con el acostumbrado respeto

Adriana Maria Vera Monroy
Interventora
Contrato de suministro N. 771/2023
[Texto citado oculto]

PAE ACACIAS <paeacacias2023@gmail.com> 5 de junio de 2024, 10:08 a.m.
Para: Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo

En este momento las planillas a corte de 31 de mayo de 2024, se encuentran en verificación por cada uno de los rectores de cada institución, por ello no podemos generar cantidades de manera tentativa,sino hasta que estas estén avaladas y suscritas por quien corresponde.

Agradecemos la comprensión.
[Texto citado oculto]

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 5 de junio de 2024, 2:12 p.m.
Para: Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>, Social Alcaldía de Acacías <social@acacias.gov.co>

cordial saludo,

Adjunto respuesta por parte del operador quien manifiesta que a la fecha no se cuenta con la certificación emitida por los rectores en relación a cantidades entregadas, razón por la cual cumplir con la solicitud realizada está fuera del alcance de esta interventoría, agradezco su comprensión.

con el acostumbrado respeto,

Gmail

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

Solicitud prorroga No. 01 y adición No. 01 al contrato de suministros No. 771 de 2023

2 mensajes

Educación Alcaldía de Acacias <educacion@acacias.gov.co> 18 de junio de 2024, 10:33 a.m.
Para: Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>
CC: paeacacias2023@gmail.com

Acacías, 18 de Junio de 2024

Doctora
ADRIANA MARIA VERA MONROY
CONTRATO DE CONSULTORIA (INTERVENTORIA) No. 823 DE 2023
adriana.interventora@gmail.com

Asunto: Solicitud prorroga No. 01 y adición No. 01 al contrato de suministros No. 771 de 2023

Cordial Saludo,

Por medio de la presente, pongo a su consideración muy respetuosamente la solicitud para realizar la prorroga No. 01 y adición No. 01 al Contrato de suministros No. 771 de 2023 cuyo objeto es "IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS META"

Esta modificación se hace necesaria ya que para el Gobierno Municipal el Programa de Alimentación Escolar – PAE, es una estrategia que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario bajo la modalidad de ración industrializada durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

La presente solicitud tiene como justificación garantizar la continuidad del programa de alimentación escolar de acuerdo en lo dispuesto en la Directiva No. 018 del 13 de diciembre de 2023, expedida por la procuradora general de la nación donde se exhorta la planeación oportuna de procesos de contratación del programa de alimentación escolar (PAE) 2024 y así garantizar la atención en toda la vigencia del calendario escolar del 2024 en el Municipio de Acacías.

Por tanto, considerando que:

El contrato No. 771 de 2023 actualmente tiene una vigencia hasta el 22 de junio de 2024, pero hasta el 30 de junio de 2024, termina el primer periodo académico semestral según resolución No. 3509 de 2023 de la Secretaría de Educación Departamental.

Que el receso estudiantil es del 01 de julio al 14 de julio de 2024, por cuanto, los estudiantes regresan al segundo periodo académico semestral el 15 de julio de 2024.

Que el municipio de Acacías en el SECOP II cuenta con el proceso OCA-LP-002-2024, cuyo objeto es IMPLEMENTACIÓN DEL PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS – META, el cual contempla según cronograma ser firmado el 10 de julio de 2024; por cuanto, este proceso garantizaría la atención del programa de alimentación escolar en el segundo semestre.

En consecuencia, se hace necesario realizar la adición y prorroga del actual contrato No. 771 de 2023 para garantizar la atención del Programa de Alimentación Escolar hasta el 30 de junio de 2024, como se describe en la siguiente tabla.

No.	CONDICIONES CONTRACTUALES INICIALES					ADICIÓN No. 01	
	ÍTEM PAGO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR
1.1	Complemento alimentarios modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacias en Nivel preescolar y Primaria grados 1ro, 2do y 3ro (incluye empaque)	Ración	247.554	$3.323,00	$ 822.621.942,00	5.880	$19.53
1.2	Complemento alimentarios modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacias en Nivel primaria grados 4to y 5tto. secundaria, media y ciclo complementario (incluye empaque)	Ración	438.651	$3.767,00	$ 1.652.398.317,00	0	$
	COSTOS FIJOS						$ 19.2
2.1	DOTACIÓN DE ASEO	MES	8,50	$ 2.911.764,71	$ 24.750.000,00	0,27	$ 786
2.2	GASTOS FIJOS DE OPERACIÓN	MES	8,50	$ 12.623.529,41	$ 107.300.000,00	0,27	$ 3.40
2.3	PERSONAL	MES	8,50	$ 54.610.588,24	$ 464.190.000,00	0,27	$14,74
2.4	TRANSPORTE	MES	8,50	$ 24.100.000,00	$ 204.850.000,00	0,27	$ 6.50
	TOTAL COSTOS FIJOS				$ 801.090.000,00		$25.44
	TOTALES				**$ 3.276.110.259,00**	**Total Adición**	**$44.98**

Es indiscutible desde el punto de vista dogmático que los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás, imponiendo no sólo a la familia, sino a la sociedad y al Estado la obligación de asistir y proteger al niño, con la finalidad de permitir el pleno ejercicio y la eficacia de sus derechos.

La entidad pone de relieve que desde el punto de vista jurídico la propuesta encuentra sustento en la cláusula general de competencias asignadas a las partes en el marco de su autonomía, la cual se deriva del principio de mutabilidad del contrato, y que tiene como límite la garantía de los fines que se persigue con la gestión contractual del estado, y la necesidad de una efectiva prestación de los servicios públicos a su cargo (art. 3° Ley 80 de 1993), fines que se ven garantizados con la solución contractual propuesta.

Por las razones anteriores, se hace necesario en su calidad de interventora analizar la viabilidad y solicitar al operador si está interesado en aceptar la prorroga No. 01 por ocho (08) días calendario y adición No. 01 por $44.985.628,24 al contrato de suministros No. 771 de 2023. Esto con el fin de asegurar la ejecución del programa de alimentación escolar hasta el 30 de junio de 2024, sosteniendo los valores iniciales del contrato.

Solicitamos remitir a este despacho el día de hoy 18 de junio de 2024, carta de aceptación de la UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN PAE ACACIAS 2023 de la prorroga No. 01 y adición No. 01 al contrato de suministros No. 771 de 2023 y por parte de la interventoría aval de la prorroga No. 01 y adición No. 01 al contrato de suministros No. 771 de 2023; para dar inicio a los trámites pertinentes por parte de la Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes.

Cordialmente;

MARTHA LUCÍA CASTRO ROMERO
Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes

Proyectó: Haidiby Rada Betancourt/ Profesional Especializado SSECD
Revisó y aprobó: Martha Lucía Castro Romero/ Secretaria social de educación, cultura y deportes

Cordialmente,

ALCALDÍA DE ACACÍAS

Haidiby Rada Betancourt
Profesional Especializado

Secretaría Social de Educación, Cultura y Deportes
Email: educacion@acacias.gov.co
Línea PBX: 3203509652
Ext: 2302
Nit: 892001457-3
Dirección: Carrera 15 # 12-50 Barrio Centro
Código postal: 507001
www.acacias.gov.co

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

GEST - F - 09 Oficio Solicitud adición PAE.pdf
558K

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 18 de junio de 2024, 10:51 a.m.
Para: evcabogados@gmail.com

[Texto citado oculto]

GEST - F - 09 Oficio Solicitud adición PAE.pdf
558K

Gmail

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

SOLICITUD REUNIÓN EXTRAORDINARIA PARA TRATAR ASUNTOS DEL CONTRATO 771-2023

3 mensajes

PAE ACACIAS <paeacacias2023@gmail.com> 11 de junio de 2024, 11:29 a.m.
Para: Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

Cordial saludo

Con ocasión a la terminación del contrato en referencia, solicitamos de manera urgente una reunión extraordinaria con interventoria, supervisión y contratación para tratar temas de faltante de raciones de 40 gramos y sobrante de las raciones de 70 gramos para completar el tiempo estimado de ejecución, no obstante lograr concertar para de esta forma poder tener la planeación y cabal cumplimiento del objeto contractual.

Quedamos a la espera de una pronta y positiva respuesta.

Cordialmente;

Lina Maria Gantiva
RI Unión Temporal Pae Acacias 2023

Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com> 11 de junio de 2024, 11:48 a.m.
Para: Protección Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co>

cordial saludo,

Remito solicitud del operador, frente a la necesidad de revisar el cumplimiento del contrato de suministro N° 771/2023 el cual reporta un faltante de raciones de 40gr para garantizar el complemento alimentario tipo Ración industrializada para los niños del grupo correspondiente.
Teniendo en cuenta la urgencia de la situación, solicito se abra espacio para el día 12 de Junio a las 7 am previo al Cómité de seguimiento PAE.

con el acostumbrado respeto,

ADRIANA VERA
[Texto citado oculto]

Educación Alcaldía de Acacías <educacion@acacias.gov.co> 11 de junio de 2024, 11:55 a.m.
Para: Adriana M Vera <adriana.interventora@gmail.com>

Buenos días

Se confirma reunión a las 7:15 am mañana en la oficina de la secretaria social de educación, cultura y deportes.

495

Cordialmente,

ALCALDÍA DE
ACACÍAS

Haidiby Rada Betancourt
Profesional Especializado
Secretaría Social de Educación, Cultura y Deportes
Email: educacion@acacias.gov.co
Línea PBX: 3203509652
Ext: 2302
Nit: 892001457-3
Dirección: Carrera 15 # 12-50 Barrio Centro
Código postal: 507001
www.acacias.gov.co

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

[Texto citado oculto]

ADRIANA VERA M
52073664-2

ANEXO N° 10
ACTA PARCIAL

ALCALDÍA DE
ACACÍAS

CONTRATO DE
INTERVENTORIA
No. 823/2023

ALCALDÍA DE
ACACÍAS

INFORME PARA ACTA FINAL

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

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE ACACÍAS
CONTRATISTA: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE

INTERVENTORA: ADRIANA MARIA VERA MONROY

PLAZO DE EJECUCIÓN FINAL:	OCHO (08) MESES Y VEINTITRES (23) DIAS
FECHA ACTA DE INICIACIÓN:	Ocho (08) de agosto del año 2023
FECHA DE REINICIO:	Primero (01) de febrero de 2024
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL:	23 DE ABRIL DE 2024
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL:	22 DE JUNIO DE 2024
FECHA DE TERMINACIÓN ACTUALIZADA:	30 DE JUNIO DE 2024
FECHA PRESENTE ACTA:	12 DE AGOSTO DE 2024

VALOR INICIAL DEL CONTRATO: TRES MIL DOSCIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES CIENTO DIEZ MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($3.276.110.259)

Entre los suscritos a saber **LINA MARIA GANTIVA MERCHAN** C.C.1.122.137.858, representante legal de **UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023** NIT: 901381264-8, en su calidad de contratista y **ADRIANA MARIA VERA MONROY**, en su calidad de interventora en reunión celebrada el día doce (12) de agosto de 2024, se suscribió la presente Acta Final del contrato de suministro No. 771 de 2023, para el periodo comprendido entre el 01 al 30 de Junio de 2024 y que se detalla a continuación

VALOR DEL CONTRATO	$ 3.276.110.259,00
VALOR MAS ADICIÓN	$ 3.321.085.887,24
VALOR DEL ANTICIPO	$ 982.833.077,70
VALOR EJECUTADO EN LA PRESENTE ACTA	$ 397.847.294,00
VALOR DEL ANTICIPO AMORTIZADO EN LA PRESENTE ACTA	$ 99.039.787,75
VALOR A CANCELAR POR PARTE DEL MUNICIPIO EN LA PRESENTE ACTA	$ 208.907.506,25
VALOR EJECUTADO EN ACTAS ANTERIORES	$ 2.946.310.961,18
VALOR POR EJECUTAR	$ 66.937.632,06
VALOR ACUMULADO AMORTIZADO DEL ANTICIPO	$ 982.833.077,70
SALDO POR AMORTIZAR DEL ANTICIPO	$ 0,00
VALOR NO EJECUTADO	$ 66.937.632,06
VALOR TOTAL A PAGAR	$ 208.907.506,25

NOTA: LOS VALORES DE EJECUCIÓN DE PERSONAL Y GASTOS FIJOS DE OPERACIÓN SON REDONDEADOS

Para constancia de lo anterior firman el presente Acta, los que en ella intervinieron, el doce (12) día del mes de agosto de 2024

LINA MARIA GANTIVA MERCHAN
R/L UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023
CONTRATISTA

ADRIANA MARIA VERA MONROY
INTERVENTORA
CONTRATO DE SUMINISTRO N°771/2023

479

ALCALDÍA DE ACACÍAS

INFORME PARA ACTA FINAL

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

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE ACACÍAS
CONTRATISTA: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE

INTERVENTORA: ADRIANA MARIA VERA MONROY

PLAZO DE EJECUCIÓN FINAL: OCHO (08) MESES Y VEINTITRES (23) DIAS
FECHA ACTA DE INICIACIÓN: Ocho (08) de agosto del año 2023
FECHA DE REINICIO: Primero (01) de febrero de 2024
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL: 23 DE ABRIL DE 2024
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL: 22 DE JUNIO DE 2024
FECHA DE TERMINACIÓN ACTUALIZADA: 30 DE JUNIO DE 2024
FECHA PRESENTE ACTA: 12 DE AGOSTO DE 2024

VALOR INICIAL DEL CONTRATO: TRES MIL DOSCIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES CIENTO DIEZ MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($3.276.110.259)

Entre los suscritos a saber **LINA MARIA GANTIVA MERCHAN** C.C.1.122.137.856, representante legal de **UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023** N.T. 901735126-6, en su calidad de contratista y **ADRIANA MARIA VERA MONROY**, en su calidad de interventora en reunion celebrada el dia doce (12) de agosto de 2024, se suscribió la presente Acta Final del contrato de suministro No. 771 de 2023, para el periodo comprendido entre el 01 al 30 de Junio de 2024 y que se detalla a continuación:

No.	CONDICIONES CONTRACTUALES INICIALES					CANTIDADES ACTUALIZADAS			CANTIDADES EJECUTADAS						CANTIDAD POR EJECUTAR	VALOR CANTIDADES POR EJECUTAR
	ITEM PAGO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR PARCIAL	CANTIDADES ADICIONADAS	VALOR CANTIDADES ADICIONADAS	TOTAL VALOR	VALOR EJECUTADO ACTAS ANTERIORES		PRESENTE ACTA		CANTIDADES ACUMULADAS			
									CANTIDAD	VALOR CANTIDADES EJECUTADAS	CANTIDAD	VALOR CANTIDADES EJECUTADAS	CANTIDAD	VALOR CANTIDADES ACUMULADAS		
1.2.1	Complemento alimentarios modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matrículas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacías en Nivel preescolar y Primaria grados 1ro, 2do y 3ro (incluye empaque)	Ración	247.554	$ 3.323,00	$ 822.621.942,00	5.680	$ 3.323,00	$ 19.539.243,00	231.091	$ 768.008.193,00	23.168	$ 76.987.264,00	254.859	$ 846.886.457	0	$ 0
1.2.2	Complemento alimentarios modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matrículas (SIMAT) del área rural y urbana del municipio de Acacías en Nivel primaria grados 4to y 5to, secundaria, media y ciclo complementario (incluye empaque)	Ración	438.651	$ 3.767,00	$ 1.652.398.317,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	382.875	$ 1.442.292.125,00	37.039	$ 139.525.913,00	419.914	$ 1.581.818.038	17.312	$ 65.847.004
	COSTOS FIJOS															
2.2.1	DOTACIÓN DE ASEO	MES	8,50	$ 2.911.764,71	$ 24.750.000,00	0,27	$ 2.911.764,71	$ 786.176,47	8,50	$ 24.750.000,00	0,00	0,00	8,50	$ 24.750.000	0,27	$ 786.176
2.2.2	GASTOS FIJOS DE OPERACIÓN	MES	8,50	$ 12.623.529,41	$ 107.300.000,00	0,27	$ 12.623.529,41	$ 3.409.352,94	7,76	$ 98.042.742,63	1,00	12.623.628,00	8,76	$ 110.666.371,63	0,00	$ 42.081
2.2.3	PERSONAL	MES	8,50	$ 54.610.588,24	$ 464.190.000,00	0,27	$ 54.610.588,24	$ 14.744.858,82	7,76	$ 424.142.233,89	1,00	54.610.588,00	8,76	$ 478.752.821,89	0,00	$ 182.037
2.2.3	TRANSPORTE	MES	8,50	$ 24.100.000,00	$ 204.850.000,00	0,27	$ 24.100.000,00	$ 6.507.000,00	7,76	$ 187.176.666,65	1,00	24.100.000,00	8,76	$ 211.276.666,66	0,00	$ 80.333
	TOTALES				$ 3.276.110.259			$ 44.985.828,24		$ 2.946.310.961,18		$ 307.847.294,00		$ 3.254.158.255,18		$ 66.937.632,06

428

ADRIANA VERA M
52073664-2

ANEXO N° 11
ACTAS DE COMITÉ

ALCALDÍA DE ACACÍAS

CONTRATO DE INTERVENTORIA
No. 823/2023

406

ALCALDÍA DE ACACÍAS

ACTA DE REUNIÓN N° 03

ORGANISMO, DEPENDENCIA, COMITÉ O CONSEJO					
COMITÉ DE SEGUIMIENTO OPERATIVO SEGUIMIENTO PAE					
FECHA	12 de junio de 2024	HORA INICIO	8:00 am	HORA TERMINACIÓN	10:00 am

OBJETIVO DE LA REUNIÓN

Comité de seguimiento operativo del PAE

AGENDA

1. Saludo y verificación de Quórum.
2. Intervención de la Interventoría
3. Intervención del operador
4. Intervención de los Rectores de las Instituciones Educativas
5. Proposiciones y varios

DESARROLLO

1.Saludo y verificación de Quorum.

PARTICIPANTES	NOMBRE	ASISTE
1. Alcalde Municipal o delegado	CR. (R) Carlos Julio Plata Becerra	NO
2. El (la) secretario(a) Social de Educación, Cultura y Deportes	Martha Lucia Castro Romero - Secretaria Social, de Educación, Cultura y Deportes	SI
3. Secretario Privado	CR. (R) Mario Pedroza	NO
4. Representante de la Interventoría y/o Supervisión	Adriana Vera Monrroy	SI
INVITADOS:		
Representante Legal del Operador	Catherin Ramírez	SI
Rectores Instituciones Educativas	I.E Veinte de Julio	SI
	C.E Brisas del Guayuriba	SI
	I.E Santa Teresita	SI
	I.E Campestre San José	SI
	I.E Dinamarca	SI
Directores de Núcleo	Lic. Orlando romero	SI
	Lic. Astolfo contreras	SI

Una vez se da inicio con el saludo y el llamado de asistencia para verificar el Quorum de la reunión se prosigue con el desarrollo de la misma.

La doctora Martha Lucia Castro Romero, Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes, da el saludo a los asistentes extendiendo el saludo del alcalde.

106
481

2. Intervención de la Interventoria

La interventora Adriana Vera interviene para abordar el tema de las entregas durante el paro programado.

Ya que, desde el 12 de junio de 2024, algunos docentes han entrado en paro y cese de actividades, hay grados escolares que están asistiendo a las instituciones educativas, hay raciones sobrantes en estos días para atender y garantizar la atención de los estudiantes que están cumpliendo su cronograma escolar.

Es así que se garantizara la atención de los estudiantes hasta el 30 de junio de 2024 y se trabajara articulado para realizar un seguimiento cumpliendo con el objeto del contrato actual.

Se esta trabajando articulado con el operador cuyo objeto es IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS-META para cumplir con el calendario programo para las entregas del mismo.

3. Intervención del operador

La operadora Caterine Rmirez cuyo objeto es IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS-META interviene abordando el tema del imprevisto que se generado con el cese de actividades de algunas instituciones educativas y otras que están cumplimiento calendario escolar, es así que se garantizará y se dará cumplimiento con el objeto del contrato y se coordinara con los rectores y docentes de cada institución para la entrega de las raciones en cada institución o sede

4. Intervención de los Rectores de las Instituciones Educativas

Informan al comité de seguimiento la importancia del cumplimiento del Objetivo general del PAE., además que se está trabajado articulado con los dos operadores para dar cumplimento a los objetos de los contratos, manifestando que no todas las instituciones están en cese de actividades – paro, y que cada rector esta comunicando las novedades que se puedan presentar en la ejecucion y entrega de la ración para los estudiantes asistentes y que están cumpliendo el calendario escolar.

además, los asistentes manifestaron a la doctora Martha Lucia Castro Romero secretaria social de educación, cultura y deportes, de la Alcaldía municipal de Acacias – la necesidad de realizar adición y prorroga al contrato No. 771 de 2023, para garantizar la atención hasta el 30 de junio de 2024, por lo tanto, presentar plan de trabajo para que dicha modificación surta antes del viernes 21 de junio de 2024.

La Dra. Martha Lucia Castro Romero secretaria social de educación, cultura y deportes manifestó al comité que se está trabajando articulado con los secretarios encargados del tema del contrato del PAE, para que no tener inconvenientes en el proceso de asignación del mismo. Cumpliendo el objeto general del PAE.

5. Proposiciones y varios

Los asistentes al comité estarán en comunicación e informaran novedades que se puedan presentar en el desarrollo de la ejecucion del mismo, además articularan acciones a seguir para cumplir con el cronograma que se tiene en cada institución educativa y cumplimiento del objetivo general del PAE.

CONCLUSIONES
Trabajar articulado para garantizar el objetivo general del PAE

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**FECHA**	**RESPONSABLE**
Asistentes: *(Relacionar el formato registro de asistencia indicando tema y fecha)*	Se Relaciona El Formato De Asistencia Donde Firman Los Participantes Con Sus Datos.	

Para constancia de lo anterior, se firma la presente acta bajo la responsabilidad expresa de los que intervienen en ella, de conformidad con las obligaciones y funciones desempeñadas por cada uno de los mismos

Revisó	Aprobó
MARTHA LUCIA CASTRO ROMERO **Secretaria Social, de Educación, Cultura y Deportes**	**COMITÉ DE SEGUIMIENTO OPERATIVO SEGUIMIENTO PAE Anexa asistencia**

Proyectó: Adriana Janeth Duque Arenas- CPS No. 104-2024
Revisó: Haidiby Rada Betancourt- Profesional Especializado Educación SSECD
Revisó y Aprobó: Martha Lucia Castro Romero/ Secretaria social de educación, cultura y deportes

ALCALDÍA DE ACACÍAS

LISTADO DE ASISTENCIA

TEMA - EVENTO: Comite Seguimento PAE
UBICACIÓN: Sala de juntas - Alcaldia FECHA: (dd-mm-aaaa): _____ HORA: _____
TIPO DE EVENTO ( ) CAPACITACIÓN (X) REUNIÓN ( ) SOCIALIZACIÓN ( ) TALLER ( ) INDUCCIÓN ( ) REINDUCCIÓN ( ) OTRO
NOMBRE DEL EXPOSITOR: Secretaria Local de Educación, Cultura y Deportes
RESPONSABLE: Secretaria Local de Educación, Cultura y Deportes

NOMBRE DEL ASISTENTE	CÉDULA	CARGO/DEPENDENCIA	CELULAR	BUZÓN DE CORREO	FIRMA
Hayslay Pedraza	1121[illegible]	Profesional Esp	3124742638	Educacion@acacias.gov.co	
Catherin Ramirez	1122[illegible]	Operadora	3156502394	Recacias2023@gmail.com	
Orlando Romero Dtero	17309449	Director Núcleo	3134964928	oros2004@hotmail.com	
Juan Paul Montoya S.	1741654[illegible]	Rector Santa Teresita	3208456243	iesantateresita@hotmail.com	
Dubernay Castillo	1591469[illegible]	Director Cooperativa	3138855461	secretariageneral@cooperativa.edu.co	
Luis Mauro Lunga	5.98[illegible]	Rector de Nucleo	3208317729	rectoralopillovera3@hotmail.com	
Abelardo Mateus Campos	31.02144	Rectora IE Campestre	3156127431	rectoria@campestresanjose.edu.co	
Adriana M Vasco	52013664	Interventora	3102179324	adriana.interventor@gmail.com	
Martha Lucia Castro	21178735	Sec Social	3108824286	secsocial@acacias.gov.co	
Astolfo Contreras Pina	479242	Director de Núcleo	3114821292	asconpa@hotmail.com	

OBSERVACIONES / COMPROMISOS:

ALCALDÍA DE ACACÍAS

ACTA DE REUNIÓN N° 02

ORGANISMO, DEPENDENCIA, COMITÉ O CONSEJO					
COMITÉ TERRITORIAL DE PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS					
FECHA	18 de junio de 2024	HORA INICIO	8:00 am	HORA TERMINACIÓN	10:00 am

OBJETIVO DE LA REUNIÓN

Realizar Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE-EXTRAORDINARIO JUNIO 2024

AGENDA

1. Saludo y verificación de Quórum
2. Proyección de recursos y plan de trabajo para garantizar la atención del PAE mínimo hasta el 30 de junio de 2024, terminación del primer periodo académico semestral según resolución No. 3509 de 2023 de la Secretaria de Educación Departamental.
3. Revisión del Plan de trabajo y cronograma del proceso OCA-LP-002-2024 "IMPLEMENTACIÓN DEL PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS - META", para la garantía de la prestación del PAE a partir del 15 de julio de 2024, inicio de clases y del segundo periodo académico según resolución No. 3509 de 2023 de la Secretaria de Educación Departamental.
4. Proposiciones y varios

DESARROLLO

1.Saludo y verificación de Quorum.

La doctora Martha Lucia Castro Romero Secretaria social de educación, cultura y deportes, extiende un cordial saludo a los asistentes; informando que se realiza este *Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE EXTRAORDINARIO JUNIO 2024 con el fin de* recordar la RESOLUCIÓN No. 726 (11 de agosto de 2022) "*Por medio del cual se establece la conformación del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE.*"

Recordando en primer lugar la normativa que regula el presente comité; Resolución N° 335 de 2021 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y la Resolución Municipal No. 727 del 11 de agosto de 2022 "Por medio del cual se establece la conformación del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

El cual tiene las siguientes funciones:

a) Priorización de sedes educativas y grados, realizando los ajustes pertinentes en el marco de su autonomía.
a) Definición del responsable de la configuración de la estrategia en el SIMAT y de su actualización permanente.
b) Definición de las modalidades de atención y los tipos de complemento.
c) Proyección de recursos para implementación del PAE y definición de las fuentes de financiación.
d) Plan de trabajo y cronograma para la contratación de la operación del PAE, con el inicio del calendario académico, la fecha de inicio de operación del PAE, cronograma de proceso contractual.
e) Plan de trabajo y cronograma para la contracción del equipo PAE, garantizando la oportunidad para el desarrollo de la etapa de planeación, operación y seguimiento.

Y se reunirá una (1) vez específicamente en el mes de agosto de cada vigencia, y de manera extraordinaria cuando las circunstancias lo requieran y se suscribirá un acta como soporte de su realización. El Comité debe ser citado por el (la) Secretario(a) Social de Educación, Cultura y Deportes.

Considerando que el contrato No. 771 de 2023 termina el 22 de junio de 2024, se debe realizar este comité extraordinario, en aras de garantizar la operación del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Acacías durante toda la vigencia del 2024.

Por lo tanto, se procede a realizar llamado a lista para la verificación del Quorum:

INTEGRANTE	NOMBRE	ASISTE
1. El (la) Secretario(a) Social de Educación, Cultura y Deportes y/o su delegado	Martha Lucia Castro Romero - Secretaria Social, de Educación, Cultura y Deportes	SI
2. El (la) Secretario(a) de Planeación y Vivienda y/o su delegado	Sandra Patricia Fonseca Avella – Secretaria de Planeación y Vivienda y/o su delegado	SI
3. El (la) Secretario(a) de Fomento y Desarrollo Sostenible y/o su delegado	Fabio Reyes Rodríguez - Secretario Fomento y Desarrollo Sostenible	NO
4. El (la) Secretario(a) Administrativa y Financiera y/o su delegado	Carlos Johany González Góngora - Profesional Especializado Grado 05 – Presupuesto – Delegado Secretaría Administrativa y Financiera	SI
5. El (la) Secretario(a) de Salud y/o su delegado	Jaidy Maritza Villalobos Moreno – Secretaria de Salud	SI
6. El (la) Jefe (a) de la Oficina de Contratación y/o su delegado	Franki Alexander Gómez Sánchez Jefe Oficina Contratación	SI

Al presente comité se cuenta con la presencia de los invitados:

ASISTENTE	NOMBRE	ASISTE

485

1. Interventora	Adriana Maria Vera	SI
2. Operador Contrato 771-2023	Catherin Ramírez	SI

Una vez llamado de asistencia se verifica que hay 5 integrantes de 6, por lo tanto, se cuenta con Quorum para dar inicio al comité.

2. Proyección de recursos y plan de trabajo para garantizar la atención del PAE mínimo hasta el 30 de junio de 2024, terminación del primer periodo académico semestral según resolución No. 3509 de 2023 de la Secretaría de Educación Departamental.

La profesional Haidiby Rada Profesional Especializado de la Secretaria de Social, de Educación, Cultura y Deportes realiza exposición de los contratos que se vienen ejecutando en la presente vigencia. Da inicio con el contrato de suministro No. 771 de 2023 "IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS META" y 823 de 2023 "INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE, AMBIENTAL Y JURÍDICA AL CONTRATO CUYO OBJETO ES "IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS META"

En esta exposición se reflejan las instituciones de las sedes atendidas así:

POBLACIÓN OBJETIVO

Instituciones educativas a beneficiar según estudiantes.

Fuente: Acuerdo con la Secretaría de Educación Departamental

486

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Total general
CENTRO EDUCATIVO BRISAS DEL GUAYURIBA	231
SEDE LAS BLANCAS	40
SEDE LOMA DE SAN JUAN	20
SEDE LOMA DE SAN PABLO	6
SEDE LOMA DEL PAÑUELO	11
SEDE LOS PINOS	7
SEDE PORTACHUELO	4
SEDE PRINCIPAL BRISAS DEL GUAYURIBA	19
SEDE SAN CRISTOBAL	8
SEDE SARDINATA	22
SEDE VENECIA	94
INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE SAN JOSE	483
SEDE LA CECILITA	18
SEDE PRINCIPAL CAMPESTRE SAN JOSE	424
SEDE RANCHO GRANDE	32
SEDE SAN JUANITO	8
INSTITUCION EDUCATIVA DINAMARCA	711
SEDE PALOMAS	92
SEDE PRINCIPAL DINAMARCA	573
SEDE QUEBRADITAS	46
INSTITUCION EDUCATIVA SANTA TERESITA	540
SEDE EL RESGUARDO	97
SEDE EL ROSARIO	32
SEDE MONTELIBANO	29
SEDE PRINCIPAL SANTA TERESITA	354
SEDE SAN CAYETANO	28
INSTITUCION EDUCATIVA VEINTE DE JULIO	2520
SEDE LILIA CASTRO DE PARRADO	885
SEDE PRINCIPAL VEINTE DE JULIO	1641
TOTAL	4485

CONTRATO N°	771 DE 2023
CLASE DE CONTRATO	CONTRATO DE SUMINISTROS
OBJETO	"IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS META"
CONTRATISTA	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN PAE ACACIAS 2023 NIT: 901.738.126-6 RL/ LINA MARIA GANTIVA MERCHAN CC. 1.122.137.658 de Acacias-Meta
PLAZO	OCHO (08) MESES Y QUINCE (15) DÍAS
VALOR:	TRES MIL DOSCIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES CIENTO DIEZ MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS MCTE ($3.276.110.259,00).
INICIO	OCHO (08) DE AGOSTO DEL AÑO 2023
TERMINACIÓN INICIAL	VEINTIDÓS (22) DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2024
SUSPENSIÓN	PRIMERO (01) DE DICIEMBRE DE 2023
REINICIO	PRIMERO (01) DE FEBRERO DE 2024
TERMINANCIÓN	VEINTIDOS (22) DEL MES JUNIO DEL AÑO 2024

339
411B7

JUNIO						
W	LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
22						1	2
23	3	4	5	6	7	8	9
24	10	11	12	13	14	15	16
25	17	18	19	20	21	22	23
26	24	25	26	27	28	29	30

JULIO							
W	LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
27	1	2	3	4	5	6	7
28	8	9	10	11	12	13	14
29	15	16	17	18	19	20	21
30	22	23	24	25	26	27	28
31	29	30	31				

Terminación contrato No. 771 de 2023

Semana sin atención PAE

Tiempo mínimo de alistamiento

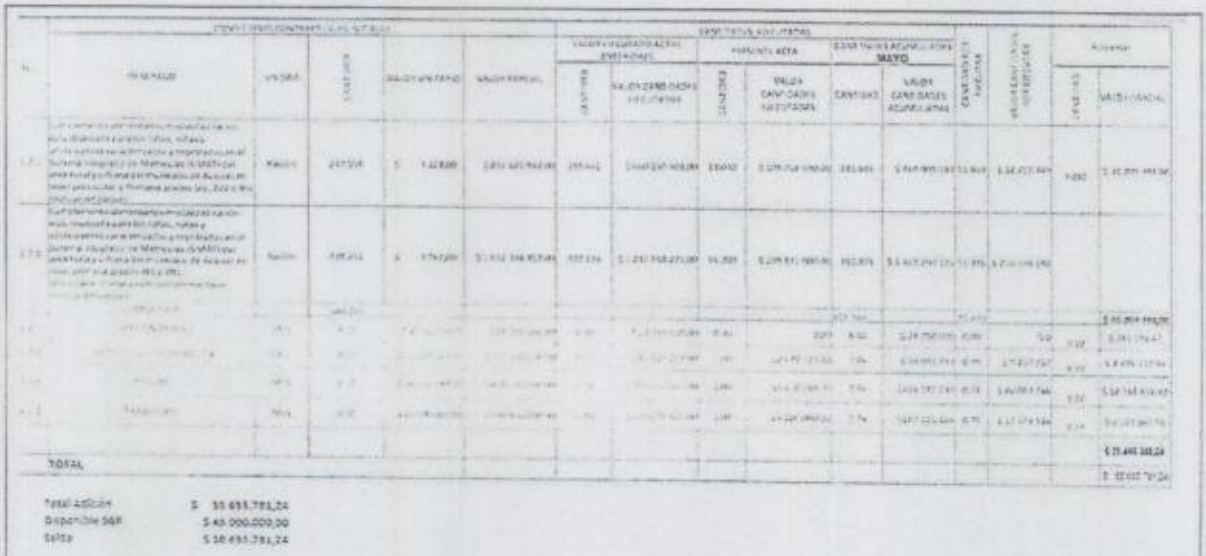
Inicio de clases

Firma de contrato y entrega de polizas

Que de acuerdo a la ejecución presupuestal el proyecto tiene disponible $45.000.000

CÓDIGO	6.3.22.2201.0700.10
OBJETO DE GASTO || PROYECTO	PROYECTO 2023500060018: IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS (BIENIO 2023 2024)
+ADICIONES	3.769.602.219
APROPIACIÓN DEFINITIVA	3.769.602.219
CERTIFICADO	3.724.602.219
COMPROMETIDO	3.724.602.219
OBLIGADO	2.128.150.585,70
PAGADO	2.128.150.585,70
DISPONIBLE	45.000.000

340
468



Adicionar	
CANTIDAD	VALOR PARCIAL
5.880	$ 19.539.240,00
0,27	$ 786.176,47
0,27	$ 3.408.352,94
0,27	$ 14.744.858,82
0,27	$ 6.507.000,00
Total Adición	$ 44.985.628,24
Disponible SGR	$ 45.000.000,00
Saldo	-$ 14.371,76

Considerando que, desde el 12 de junio de 2024, algunos docentes han entrado en paro y cese de actividades, por cuanto no todos los grados escolares han asistido a las instituciones educativas. Lo que daría para tener raciones sobrantes en estos días de paro.

Por parte de la Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes de la Alcaldía municipal de Acacias -se propone al ***Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE,*** se realice adición y prorroga al contrato

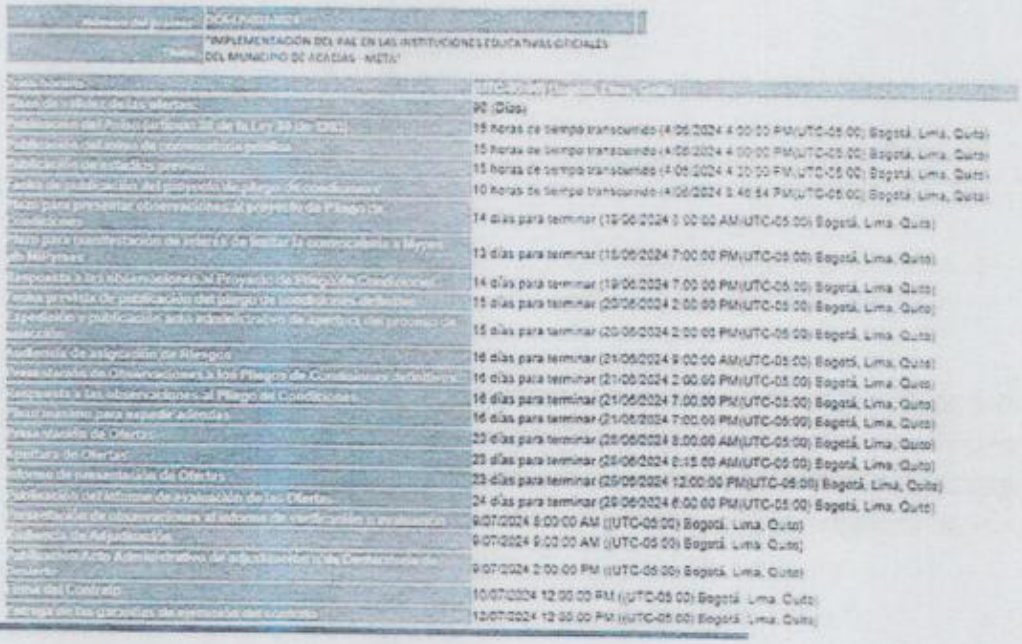
841

No. 771 de 2023, para garantizar la atención hasta el 30 de junio de 2024, por lo tanto, se realice plan de trabajo para que dicha modificación surta antes del viernes 21 de junio de 2024.

Los integrantes del comité, aprueban la adición y prorroga al contrato No. 771-2023.

3. Revisión del Plan de trabajo y cronograma del proceso OCA-LP-002-2024 "IMPLEMENTACIÓN DEL PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS - META", para la garantía de la prestación del PAE a partir del 15 de julio de 2024, inicio de clases y del segundo periodo académico según resolución No. 3509 de 2023 de la Secretaría de Educación Departamental.

La profesional Haidiby Rada, presenta el cronograma del nuevo proceso para la atención del PAE, el cual se contempla que el 12 de julio este en inicio.



Proceso No. / Objeto	OCA-LP-002-2024 "IMPLEMENTACIÓN DEL PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS - META"
Fecha y hora de inicio del proceso	UTC-05:00 Bogotá, Lima, Quito
Plazo del proceso	90 (Días)
Publicación del Aviso de Convocatoria (Art. 30 de la Ley 80 de 1993)	15 horas de tiempo transcurrido (4/06/2024 4:00:00 PM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Publicación del Proyecto de Pliego de condiciones	15 horas de tiempo transcurrido (4/06/2024 4:00:00 PM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Publicación de estudios previos	15 horas de tiempo transcurrido (4/06/2024 4:20:00 PM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Fecha de publicación del concepto de viabilidad	10 horas de tiempo transcurrido (4/06/2024 9:46:54 PM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Plazo para presentar observaciones al proyecto de Pliego de Condiciones	14 días para terminar (19/06/2024 8:00:00 AM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Plazo para manifestación de interés (Art. 3 Decreto 1510 y Ley de Mipymes)	13 días para terminar (18/06/2024 7:00:00 PM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Respuesta a las observaciones al Proyecto de Pliego de Condiciones	14 días para terminar (19/06/2024 7:00:00 PM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Fecha prevista de publicación del Pliego de Condiciones definitivo	15 días para terminar (20/06/2024 2:00:00 PM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Expedición y publicación acto motivado Inicio de Apertura del proceso de licitación	15 días para terminar (20/06/2024 2:00:00 PM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Audiencia de asignación de Riesgos	16 días para terminar (21/06/2024 9:00:00 AM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Fecha límite de Observaciones a los Pliegos de Condiciones definitivos	16 días para terminar (21/06/2024 2:00:00 PM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Respuesta a las observaciones al Pliego de Condiciones	16 días para terminar (21/06/2024 7:00:00 PM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Plazo maximo para expedir Adendas	16 días para terminar (21/06/2024 7:00:00 PM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Presentación de Ofertas	23 días para terminar (28/06/2024 8:00:00 AM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Apertura de Ofertas	23 días para terminar (28/06/2024 8:15:00 AM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Informe de presentación de Ofertas	23 días para terminar (28/06/2024 12:00:00 PM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Publicación del Informe de evaluación de las Ofertas	24 días para terminar (28/06/2024 6:00:00 PM)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Presentación de observaciones al informe de verificación y evaluación	9/07/2024 8:00:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Audiencia de Adjudicación	9/07/2024 9:00:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Acto Administrativo de adjudicación o de Declaratoria Desierto	9/07/2024 2:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Firma del Contrato	10/07/2024 12:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Entrega de las garantías establecidas del contrato	12/07/2024 12:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Plan de trabajo y cronograma para la contratación de la operación del PAE
TAREAS URGENTES PARA GARANTIZAR PAE EN JUNIO

847

490

TAREA	RESPONSABLE	TIEMPOS
Adelantar documentos para la adición y prorroga del contrato No. 771 de 2023	Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes	18/06/2024
Adelaetar proceso contractual para la adición y prorroga del contrato No. 771 de 2023	Oficina de Contratación	19/06/2024

TAREAS URGENTES PARA GARANTIZAR PAE EN SEGUNDO SEMESTRE DE 2024

TAREA	RESPONSABLE	TIEMPOS
Remitir información del proyecto IMPLEMENTACIÓN DEL PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS - META CODIGO BPIN 2024500060004 a la secretaria administrativa y financiera para que se cree el rubro e incorporación de los recursos del SGR	Secretaria de Planeación y Vivienda	18/06/2024
Realizar la incorporación de los recursos del SGR del proyecto e informar que se puede solicitar expedición del CDP	Secretaria Administrativa y Financiera	19/06/2024
Solicitar expedición del CDP para el proceso OCA-LP-002-2024 e interventoria	Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes	19/06/2024
Expedir CDP para el proceso OCA-LP-002-2024 e interventoria	Secretaria Administrativa y Financiera	19/06/2024
Adelantar proceso contractual para que se pueda dar inicio al PAE en el segundo semestre del periodo académico del 2024.	Oficina de Contratación	10/07/2024
Adelantar proceso contractual para la interventoria	Oficina de Contratación	10/07/2024

Los asistentes al comité se les manifestó la importancia del seguimiento a la ejecución del contrato actual (PAE) por parte de la administración -garantizando una excelente atención a nuestros niños, niñas y adolescentes beneficiarios del mismo-además que se trabajara articulado con las secretarias de la administración para agilizar que los procesos a las diferentes solicitudes del mismo.

3.Proposiciones y varios.

La profesional Haidiby Rada Profesional Especializado de la Secretaría de Social, de Educación, Cultura y Deportes, pregunta al jefe de la oficina de contratación por el proceso de interventoria del PAE, ya que por parte de la secretaría se remitió la documentación del estudio previo para su revisión, y a la fecha no ha recibido observaciones y no está publicado en página de secop II.

El doctor Franki Gómez jefe de la oficina de contratación, informa que por el momento la interventoria no está programada por falta de personal; La doctora Martha Castro reitera la importancia del proceso de la interventoria, ya que este componente acompaña el cumplimiento de la ejecución del contrato PAE.

CONCLUSIONES
Trabajar articulado las secretarias de la alcaldía para que la adición cumpla con el cronograma propuesto secretaria Social, de Educación, Cultura y Deportes para cumplir y dar continuidad al programa PAE

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
Adelantar documentación para adelantar el proceso de la Adición y prorroga.	18/06/2024	Secretaría de Social, de Educación, Cultura y Deportes

Asistentes: *(Relacionar el formato registro de asistencia indicando tema y fecha)*	Se Relaciona El Formato De Asistencia Donde Firman Los Participantes Con Sus Datos.
Para constancia de lo anterior, se firma la presente acta bajo la responsabilidad expresa de los que intervienen en ella, de conformidad con las obligaciones y funciones desempeñadas por cada uno de los mismos	
Revisó	Aprobó
MARTHA LUCIA CASTRO ROMERO **Secretaria Social, de Educación, Cultura y Deportes**	**Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Acacías**

Proyectó: Haidiby Rada Betancourt- Profesional Especializado Educación SSECD
Revisó y Aprobó: Angela Gutiérrez Bustamante - Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes

ALCALDÍA DE ACACÍAS

LISTADO DE ASISTENCIA

TEMA - EVENTO: Comite Territorial de Planeacion y Seguimiento PAE
UBICACIÓN: Sala Junta secretaria Planeación y Vivienda. FECHA: (dd-mm-aaaa): 18/06/2024 HORA: ____
TIPO DE EVENTO ( ) CAPACITACIÓN (X) REUNIÓN ( ) SOCIALIZACIÓN ( ) TALLER ( ) INDUCCIÓN ( ) REINDUCCIÓN ( ) OTRO
NOMBRE DEL EXPOSITOR: Secretaria Social de Educación, Cultura y Deportes
RESPONSABLE: _____

NOMBRE DEL ASISTENTE	CÉDULA	CARGO/DEPENDENCIA	CELULAR	BUZÓN DE CORREO	FIRMA
Cathern Yamiret Arena	1122137684	Operador PAE	3115659239	paeacacias2023@gmail.com	
Adrena M Ucse M	52093664	Interventoria PAE	3102179384	adrena.interventoria@gmail.com	
Haidiby Yadira Betancourt	1121841173	Ref Esp SSECD	3124742638	educacion@acacias.gov.co	
Erika Segura	52357676	SFDS	5067995960	fomentoagro@acacias.gov.co	
Sandra P. Fonseca	52382788	Sec. Planeación	3214690681	planeacion@acacias.gov.co	
Franki A Gutierrez S	1010186007	Jefe de contratación	—— 0 ——	co-contratacion@acacias.gov.co	
Karina Franco T.	40441423	Prof. Apoyo - Planeación	3118875741	ocad@acacias.gov.co	
Jaidy Villalobos Moreno	52087754	Secretaria de Salud	3102137016	salud@acacias.gov.co	
Maira Quintero	52388806	Sec. Adtiva y Financ	3057411704	financiera@acacias.gov.co	

OBSERVACIONES / COMPROMISOS: