Gmail HaverhillSAS 2026PTA <haverhillsaspta@gmail.com>

SOLICITUD DOCUMENTACIÓN FASE DE ALISTAMIENTO

1 mensaje

HaverhillSAS 2026PTA <haverhillsaspta@gmail.com> 12 de enero de 2026 a las 17:17
Para: coordinador.piedecuesta@mcdsas.com

Piedecuesta, 12 de enero de 2026

Consecutivo 002

Coordinadora
SANDRA MILENA PABON FLOREZ
UT Piedecuesta INNOVA
Ciudad

Asunto. **SOLICITUD DOCUMENTACIÓN FASE DE ALISTAMIENTO PARA SU REVISIÓN Y APROBACIÓN**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 del ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; solicitamos los siguientes documentos, los cuales se deben cargar gradualmente a drive compartido con la interventoría con plazo máximo de cargue completo el día **18 de enero de 2026**.

Ver oficio adjunto.

--
HAVERHILL

Carlos Ariel Mosquera Rodríguez
Representante Legal
Interventoría PAE Piedecuesta 2026

OFICIO 002. SOLICITUD DOCUMENTOS FASE ALISTAMIENTO.pdf
158K

HAVERHILL

ANEXO 25

Piedecuesta, 19 de enero de 2026

Consecutivo 006

Doctora
LEIDY PATRICIA DELGADO CERON
Secretaria de Educación
Supervisora de contrato interventoría
Atn; Equipo PAE
Ciudad

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante legal
UT Piedecuesta Innova
Ciudad

Asunto. **APROBACIÓN FASE DE ALISTAMIENTO CONTRATO DE SUMINISTRO No. CO1.PCCNTR.8680192**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 del ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; y de conformidad con nuestra obligación contractual técnica específica 5 " Realizar seguimiento, validación y aprobación a la etapa de alistamiento que debe presentar el operador previo al inicio de la prestación del servicio, de acuerdo con las condiciones establecidas por las entidades competentes, para los servicios de alimentación escolar y Administrativa N. 17 "Verificar al inicio del contrato que el contratista cumple con los equipos y suministros necesarios para la ejecución del contrato, se debe presentar un acta de aprobación por parte de la interventoría donde se deje constancia del cumplimiento para el inicio del servicio vigilado", y Administrativa N. 18 "Verificar al inicio del contrato y durante su ejecución que el contratista cumple con la disponibilidad de los vehículos para el transporte y distribución de los alimentos a las sedes educativas garantizando la cadena de frío en los alimentos que así lo requieran, verificando toda la documentación establecida en el pliego de condiciones e incluida en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE – UApA - Resolución N° 335 del 2021 y demás normas que posteriormente lo adicionen o modifiquen, en este caso Resolución 0003 de 7 de enero de 2026. Emitimos aprobación en donde dejamos constancia del cumplimiento para el inicio del servicio vigilado en donde se verificó que el operador entregó y cumplió con los siguientes requisitos:

REQUISITO	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	ESTADO DE CUMPLIMIENTO
Presentar concepto sanitario de la bodega vigente	Concepto higiénico sanitario favorable de bodega ubicada en la carrera 24 No. 11-45 por parte de Secretaría de Salud de Bucaramanga de fecha 07/11/2025	**CUMPLE**
Presentar relación de equipos e implementos a utilizar en bodega	Documento listado maestro de equipos de bodega	**CUMPLE**
Demostrar que se adquirió la cantidad de alimentos necesarios para la primera semana de operación a	Facturas de compras de alimentos y remisiones a sedes	**CUMPLE**

REQUISITO	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	ESTADO DE CUMPLIMIENTO
partir del 19 de enero de 2026 según cobertura en las dos modalidades y los menús aprobados.		
Demostrar que adquirió la cantidad de insumos y elementos de aseo de acuerdo con la cantidad de sedes y según lo dispuesto normativa y operativamente.	Factura de compras de productos de aseo y remisiones a sedes	**CUMPLE**
Presentar Plan de saneamiento básico para bodega, para sedes de modalidad preparado en sitio y modalidad ración industrializada que contenga: Programa de limpieza y desinfección Programa de control de plagas Programa de control de residuos solidos Programa de control de agua potable Programa de seguridad y salud en el trabajo	Documento de Plan de saneamiento básico de bodega, modalidad preparada en sitio y modalidad de ración industrializada con sus respectivos formatos para implementar en el marco de la ejecución del contrato.	**CUMPLE**
Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan	Documento plan de mantenimiento preventivo de bodega y de sedes educativas de la modalidad de preparado en sitio y formatos a implementar en el marco de la ejecución del contrato.	**CUMPLE**
Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos	Documento de plan de capacitación para personal manipulador, transportista y de bodega con las fichas de capacitación y formatos a implementar en el marco de la ejecución del contrato.	**CUMPLE**
Presentar Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar.	Documento de plan de rutas diarias o semanales de acuerdo con la modalidad y a la distancia de las sedes	**CUMPLE**
Presentar plan de muestreo microbiológico y protocolo de ETAS	Documento de plan de muestreo, documentación del laboratorio contratado, cronograma de muestreo y protocolo de ETAS.	**CUMPLE**
Presentar para aprobación las fichas técnicas que soportan la composición nutricional de los menús de ración industrializada y las fichas de los víveres	Presenta 10 fichas de panificados, 5 fichas de productos lácteos, 4 fichas de dulces y 2 fichas de barra de cereal que soportan los menús aprobados para las dos primeras semanas de suministro.	**CUMPLE**

REQUISITO	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	ESTADO DE CUMPLIMIENTO
necesarios para la modalidad preparado en sitio.		

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó:
Tania Carreño Monsalve
Directora de interventoría

HAVERHILL

ANEXO 26

ACTA DE REUNIÓN		
HORA INICIO 2:00 P.M.	**HORA FINAL** 03:00 P.M	**LUGAR** Oficina Secretaria de Educación municipio de Piedecuesta

OPERADOR:	UT PIEDECUESTA INNOVA	**N° CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192
INTERVENTORIA	HAVERHILL SAS	**FECHA DE LA VISITA:**	20/01/2026

OBJETIVO

Socializar al equipo técnico del PAE y al operador los formatos finales de interventoría técnica, administrativa, legal y financiera de verificación de acuerdo con las obligaciones del operador, los estándares establecidos por el Ministerio de educación Nacional, UAPA y normatividad legal vigente

DESARROLLO DE LA VISITA Y/O REUNIÓN

Se realiza socialización de los siguientes formatos realizando la lectura de cada ítem de estos y explicando cual sería la evidencia del cumplimiento en cada numeral al operador y al equipo PAE municipal le fue socializado a través de correo electrónico con el envío del plan de trabajo en donde se adjuntaron los formatos finales para aplicar en las visitas de interventoría

1. **Formato de verificación de condiciones de operación en bodega:** Este documento cuenta con 6 numerales en los siguientes tópicos: I) Instalaciones físicas y sanitarias, II. Personal manipulador, III. Aseguramiento de control de calidad e inocuidad, IV. Plan de saneamiento, V, Almacenamiento, distribución y transporte, VI. Equipos y utensilios) y con un total de 63 ítems evaluables.
2. **Formato de verificación de transporte de alimentos:** este documento cuenta con 5 numerales, I. Personal de distribución, II. Condiciones de transporte y distribución, III. Documentos de vehículo, IV. Verificación en sede educativa, V. Componentes entregados en la sede educativa y con un total de 30 ítems evaluables.
3. **Formato de verificación para comedores escolares de modalidad preparado en sitio:** Este documento cuenta con 11 numerales (I. Instalaciones físicas y sanitarias, II. Condiciones de almacenamiento, III. Condiciones de preparación, ensamble y distribución, IV. Cumplimiento de menús, V. Personal manipulador de alimentos, VI. Condiciones de transporte, VII. Entrega de complementos, VIII. Gestión social) y con un total de 72 ítems evaluables.
4. **Formato de verificación de comedores escolares modalidad industrializada:** Este documento cuenta con 8 numerales (I. Instalaciones físicas y sanitarias, II. Condiciones de almacenamiento de producto terminado, III. Cumplimiento de menús, IV. Personal manipulador, V. Condiciones de saneamiento, VI. Condiciones de transporte, VII. Entrega de complementos, VIII. Gestión social) y con un total de 37 ítems evaluables.
5. **Formato de registro único de beneficiarios**-RUB: Este documento tiene por objeto comprobar información de los beneficiarios focalizados, suministrada por el operador y la correspondencia entre la información consignada por el municipio y los beneficiarios efectivamente atendidos, de acuerdo con la base de datos de SIMAT, suministrada por la secretaria de educación de Piedecuesta y marcados por los rectores de las sedes educativas del municipio. Se toma un 5% de muestreo de la cobertura establecida en la sede educativa y se toman aleatoriamente del listado del operador los nombres de beneficiarios y se cruza con el archivo plano SIMAT 13ª oficial entregado para la semana correspondiente de ejecución.
6. **Formato de verificación de materia prima:** este documento permite verificar el cumplimiento en cantidad y calidad de los víveres de la modalidad de preparado en sitio en el marco de las visitas a las sedes educativas, evaluando los siguientes ítems (materia prima, proveedor, lote, fecha de vencimiento, unidad de medida, temperatura, cantidad esperada, cantidad encontrada, cantidad faltante y características organolépticas).
7. **Componente financiero – compras:**

a. **Cuota fomento parafiscal:** De acuerdo con la asignación de puntaje al contratista se compromete a presentar paz y salvo de cuota parafiscal en los casos que los productos adquiridos formen parte del fomento parafiscal o la factura de compra que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta (la mitad mas uno de los proveedores).
b. **Proveeduría directa**: A través de la presentación del Rut de los proveedores que acrediten en su clasificación CIIU actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca. (Códigos **0**11X, 012X, 013X, 014X 015X, 017X, no aplica códigos 016X actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería y actividades posteriores a la cosecha).
c. **Pequeño productor Agropecuario**: El compromiso acreditado con el puntaje de 10 puntos sobre 10 posibles determina que deberá realizar la adquisición de productos provenientes de pequeños productores locales y productores locales agropecuarios en un porcentaje superior al **35% del valor total de los recursos del presupuesto oficial destinado a la compra de alimentos agrícolas**.
d. La presentación de adquisición de productos provenientes de los pequeños productores locales y proyectores locales agropecuarios cuyo sistema productivo pertenèzca a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o de sus organizaciones en un porcentaje superior al 33% e igual o menor al 35% del valor total de los recursos del presupuesto oficial destinados a la compra de alimentos los cuales al momento de la ejecución deberán cumplir los requisitos de Zonificación de aptitud productiva, usuarios del sistema de extensión agropecuaria o
e. Para los casos enunciados en los literales c o d, se deberá acreditar el certificado de propiedad de los predios donde se ubica el sistema de producción o el certificado emitido por la Secretaría de Agricultura departamental que acredite su condición de productor local.

REVISIÓN DE COMPROMISOS ANTERIORES		
COMPROMISO	**ESTADO DE CUMPLIMIENTO**	
NO APLICA	NO APLICA	
COMPROMISOS VISITA ACTUAL		
DESCRIPCIÓN DEL COMPROMISO	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Subir los formatos al drive como anexos al plan de trabajo para que quede incluida en la aprobación de este.	Tania Carreño Monsalve	21/01/2026
NOMBRE	**CARGO**	**FIRMA**
Monica P. Serrano V	Interv Financiera	
Tania Carreño M	Directora Interventoría	
Sandra Milena Pabón Florez	Coordinadora Operador	

HAVERHILL

ANEXO 27

875

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Piedecuesta, 19 de enero de 2026

Señor: CARLOS MOSQUERA RODRÍGUEZ
Representante Legal HAVERHIL SAS

Asunto. **REVISION Y APROBACION PLAN DE TRABAJO INTERVENTORIA PAE 2026**

Cordial saludo.

En calidad secretaria de Educación Doctora: LEIDY PATRICIA DELGADO CERON Y Equipo PAE Secretaria de Educación de Piedecuesta; Supervisora del seguimiento y control del contrato interventoria N°CONTRATOCO1.PCCNTR.8739533 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA Y HAVERHILL SAS CUYO OBJETOES: INTERVENTORÍA, ADMINISTRATIVA, TÉCNICA, FINANCIERA Y JURÍDICA AL SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DELMUNICIPIO DE PIEDECUESTA – SANTANDER.

Por medio de este oficio hacemos Revisión y Aprobación de plan de trabajo Y Anexos presentado por la interventoria.

Cordialmente,

Doctora
LEIDY PATRICIA DELGADO CERON
Secretaria de Educación Supervisora de contrato interventoria
Equipo PAE Equipo PAE Secretaria de Educación de Piedecuesta

ISO 9001

PLAN DE TRABAJO

15 DE ENERO A 08 DE SEPTIEMBRE DE 2026

CONTRATO CO1.PCCNTR.8739533 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA Y HAVERHILL SAS CUYO OBJETO ES: INTERVENTORÍA, ADMINISTRATIVA, TÉCNICA, FINANCIERA Y JURÍDICA AL SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA – SANTANDER.

MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER

HAVERHILL SAS

PIEDECUESTA, 12 DE ENERO DE 2026

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 2
2. OBJETIVO 3
3. DATOS GENERALES DEL CONTRATO INTERVENTORÍA 4
4. CRONOGRAMA DE VISITAS 5
4.1. CRONOGRAMA VISITAS A BODEGA 5
4.2 CRONOGRAMA VISITAS A SEDE ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y JURÍDICA 6
4.3. CRONOGRAMA ACOMPAÑAMIENTO DE RUTA 7
4.4. CRONOGRAMA DE VISITAS A SEDES EDUCATIVAS 7
4.5. CRONOGRAMA VERIFICACIÓN PROVEEDORES 8
5. SEGUIMIENTO A IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE PROVEEDORES, TRAZABILIDAD, MUESTREO Y VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS 9
5.1 TRAZABILIDAD 9
5.2 MUESTREO Y VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS 9
6. RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA, VERIFICACIÓN DE GRAMAJE, DE ATRIBUTOS Y EMPAQUE POR PARTE DE LA INTERVENTORIA 10
7. APLICACIÓN DE ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN A BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA 11
8. PRESENTAR LAS LÍNEAS DE ATENCIÓN DE LA INTERVENTORÍA PARA SEGUIMIENTO DE SOLICITUDES, PETICIONES QUEJAS O RECLAMOS DE LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. 13
9. PLAN DE CONTROL MICROBIOLÓGICO Y CRONOGRAMA 13
10. PROTOCOLO DE MANEJO DE ETAS. 13

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

1. INTRODUCCIÓN

En coherencia con las obligaciones contractuales de interventoría derivadas del contrato No. CO1.PCCNTR.8739533 se procederá a verificar las actividades de la ejecución del Programa Alimentación Escolar PAE en el municipio de Piedecuesta, en el marco del PAE regular, en donde se entregarán los complementos alimentarios en modalidad ración industrializada y ración preparada en sitio AM/PM y almuerzo para la vigencia contractual 2026.

Durante la ejecución del contrato se procederá a realizar acompañamiento a bodega, sede administrativa, acompañamiento de rutas, proveedor, la verificación de los productos que componen la ración industrializada en cuanto a gramaje, atributos de calidad, empaque, condiciones organolépticas y sensoriales, seguimiento a cumplimiento de trazabilidad de productos críticos en bodega del operador, verificación del ingreso de víveres para la ración para preparar en sitio, el ingreso de los insumos de aseo, visitas en las sedes donde se entregan las raciones en sus dos modalidades a los beneficiarios priorizados en la estrategia PAE SIMAT, muestreo microbiológico de productos de alto riesgo según clasificación nacional, ambientes, superficies y manipuladores, agua fisicoquímico en donde se entregan raciones preparadas en sitio con el objeto de garantizar la calidad, cantidad e inocuidad de cada preparación o ración industrializada y su entrega efectiva.

Se proyecta este alistamiento general de acuerdo con lo dispuesto por el Ministerio de Educación Nacional y a las orientaciones dada por la Secretaría de Educación y el equipo PAE del municipio de Piedecuesta.

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

2. OBJETIVO

Planear el trabajo para la verificación de actividades del operador UNION TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA a la etapa de alistamiento y ejecución del contrato de suministro para garantizar las entregas correspondientes de complementos alimentarios, ya sea en preparado en sitio o en ración industrializada en el presente año. Verificando los productos que hacen parte de la modalidad industrializada y los víveres de modalidad preparado en sitio, en cuanto a calidad y cantidad, conforme a la cobertura PAE SIMAT para la realización de las entregas de las raciones que por cobertura defina la entidad a los beneficiarios, registrados previamente en la estrategia PAE SIMAT de las instituciones educativas del Municipio de Piedecuesta.

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

3. DATOS GENERALES DEL CONTRATO INTERVENTORÍA

Tabla 1. Datos Generales Contrato de Interventoría

No DEL CONTRATO	CO1.PCCNTR.8739533
OBJETO	INTERVENTORÍA ADMINISTRATIVA, TÉCNICA, FINANCIERA Y JURÍDICA AL SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA – SANTANDER
CONTRATISTA	HAVERHILL SAS
REPRESENTANTE LEGAL	CARLOS ARIEL MOSQUERA RODRÍGUEZ
DIRECCIÓN	CALLE 36 # 14-42 OFICINA 302B BUCARAMANGA - SANTANDER
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	QUINIENTOS TREINTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS ONCE MIL SETESCIENTOS CINCUENTA PESOS MCTE ($532.911.750)
PLAZO DEL CONTRATO	140 DIAS CALENDARIO ESCOLAR 2026 Y 4 DIAS CALENDARIO PARA LA FASE DE ALISTAMIENTO
FECHA DE INICIO	15 DE ENERO DE 2026
FECHA DE TERMINACIÓN	8 DE SEPTIEMBRE DE 2026
OFICINA GESTORA	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE PIEDECUESTA
SUPERVISOR	LEIDY PATRICIA DELGADO CERON

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

4. CRONOGRAMA DE VISITAS

Presentamos la proyección de visitas a realizar desde el 15 de enero al 08 de septiembre de 2026.

Frente a lo estipulado en el contrato Obligaciones Técnicas específicas numeral 28, 30, 31,32 y 33. La interventoría HAVERHILL SAS realizará las visitas de acuerdo con el contrato CO1.PCCNTR.8739533 quedando definidos TRES ciclos de visitas a sedes educativas es decir 240 visitas en total, se realizará 1 visitas técnica semanal a bodega, 1 visitas mensual de los componentes administrativos, legales y financieros, 1 acompañamiento semanal a ruta o transporte de alimentos, visitas a proveedores, jornada semanal de liberación de productos de RI y verificación de productos de alto riesgo, acompañamientos a reuniones de seguimiento de CAE, acompañamientos en formaciones de hábitos saludables, y seguimientos a sedes con situaciones que ameriten monitoreo y seguimiento por casos de SPQR o CAP o por solicitud de la entidad.

El cronograma de visitas podrá variar de acuerdo con los imprevistos presentados frente a eventos climáticos, (inundaciones, avalanchas, calamidades y otros) realizando notificación a la supervisión del contrato y realizando reprogramación de visita en los tiempos previstos.

4.1. CRONOGRAMA VISITAS A BODEGA

Tabla 2. Visitas a Bodega

VISITA	TIPO DE VISITA	NUMERO DE VISITAS	NUMERO DE VISITAS POR MES	
CARRERA 24 No. 11-65 BARRIO SAN FRANCISCO	Técnica	30	ENERO	3
			FEBRERO	4
			MARZO	3
			ABRIL	5
			MAYO	4
			JUNIO	1
			JULIO	5
			AGOSTO	4
			SEPTIEMBRE (hasta el 8)	1
			TOTAL	30

Durante las visitas a bodega de la UT PIEDECUESTA INNOVA se realizará seguimiento al operador verificando entre otras las siguientes actividades.

- ✓ Revisar la adecuación y operación en la bodega utilizada de acuerdo con lo estipulado en la resolución 2674 del 2013, resolución 335 de 2021 y normas nacionales.

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

- ✓ Revisión de planes y programas de saneamiento básico y todos los documentos referentes a la trazabilidad de los productos.
- ✓ Verificación de las fichas técnicas de los productos almacenados en la bodega, las cuales deben tener la información correspondiente al alimento según la naturaleza de este.
- ✓ Evaluación de productos aplicando las NTC y normas colombianas para la aceptación o rechazo de los productos de ración industrializada entre otras actividades a verificar plasmadas en los formatos de interventoría.
- ✓ Revisión de documentos a rutas para la entrega de los víveres y de las RI a las diferentes sedes educativas rurales y urbanas.
- ✓ Chequear la documentación del personal utilizado para las entregas de los complementos alimentarios en sus diferentes modalidades.
- ✓ Verificación de facturas de los productos de aseo.
- ✓ Verificación de las cantidades compradas, las requeridas y las enviadas a sedes educativas según remisiones.
- ✓ Seguimiento a productos críticos

Ver Anexo 1: Estándar de Bodega

4.2 CRONOGRAMA VISITAS A SEDE ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y JURÍDICA

Tabla 3. Visitas Administrativa, Financiera y legal

VISITAS REALIZADAS SEDE OPERADOR	TIPO DE VISITA ADMINISTRATIVA	NÚMERO DE VISITAS	VERIFICACIÓN
CARRERA 24 No. 11-65 BARRIO SAN FRANCISCO	Jurídica	8	ENERO FEBRERO MARZO ABRIL MAYO JUNIO JULIO AGOSTO
CARRERA 24 No. 11-65 BARRIO SAN FRANCISCO	Financiera	8	ABRIL MAYO JUNIO JULIO AGOSTO
CARRERA 24 No. 11-65 BARRIO SAN FRANCISCO	Administrativa	8	ABRIL MAYO JUNIO JULIO AGOSTO

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

En dichas visitas se realizará verificación documental de todo el personal ofertado: coordinador, jefe de bodega, supervisores y auxiliar administrativo, así como del personal manipulador de alimentos, vinculación y afiliaciones, contratos de los vehículos ofertados, documentos del personal transportador, remisiones acordes con las cantidades de alimentos comprados, ejecución recursos y verificación pólizas amparos entre otras actividades. Ver Anexo 2. Acta de reuniones.

El 20 de enero de 2026, se realizará reunión con operador y equipo PAE en donde se socializan los formatos a aplicar durante el contrato por parte de la interventoria.

4.3. CRONOGRAMA ACOMPAÑAMIENTO DE RUTA

Se realizará un acompañamiento semanal a rutas teniendo en cuenta el calendario escolar y verificando las entregas de víveres de la ración preparada en sitio y de los alimentos del complemento Industrializado a las sedes educativas evaluando el transporte utilizado.

Tabla 4. Acompañamiento rutas

NUMERO	TIPO DE ACOMPAÑAMIENTO	TOTAL VISITAS	NUMERO DE VISITAS POR MES	
1	TÉCNICO	30	ENERO	3
			FEBRERO	4
			MARZO	3
			ABRIL	5
			MAYO	4
			JUNIO	1
			JULIO	5
			AGOSTO	4
			SEPTIEMBRE (hasta el 8)	1
			TOTAL	**30**

Se verificará el transporte de los víveres de RPS y RI, observando la implementación de estibas, el estado de cada vehículo utilizado, el cual deberá llevar una carpeta con la documentación que acredita el estado de salud del trasportador y ayudantes, documentos del vehículo utilizado, concepto sanitario vigente, SOAT, tarjeta de propiedad.

Con cada despacho se verificarán las cantidades relacionadas en la remisión de productos de acuerdo con el número de beneficiarios registrados en el SIMAT de cada sede educativa. Ver Anexo 3. Estándar Acompañamiento Ruta.

4.4. CRONOGRAMA DE VISITAS A SEDES EDUCATIVAS

La programación será enviada al correo del equipo PAE el fin de semana previo a la realización de visitas de cada semana calendario escolar.

Durante las visitas se realizará el seguimiento al operador aplicando el estándar, el cual incluye 11 numerales con 73 ítem a evaluar para la modalidad Preparada en Sitio (PS) y 8 numerales con 39 ítem a evaluar para la modalidad Ración Industrializada (RI).

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

En cada sede educativa se realizará la verificación de la publicación de horarios, procesos de limpieza y desinfección, entre otros. Ver Anexo 4. Estándar visitas Sedes Educativas RPS, Anexo 5 Estándar visitas Sedes Educativas RI, Anexo 9. RUB aleatorio, Anexo 10. Verificación materia prima, Anexo 12. Verificación de gramajes.

Los cortes de los ciclos de visitas se detallan a continuación:

Tabla 5. Cortes ciclos de visitas a sedes

CICLO	DIA DE INICIO	DIA DE FINALIZACIÓN
PRIMERO	19 de enero de 2026	27 de marzo de 2026
SEGUNDO	6 de abril de 2026	12 de junio de 2026
TERCERO	6 de julio de 2026	8 de septiembre de 2026

4.5. CRONOGRAMA VERIFICACIÓN PROVEEDORES

Tabla 6. Verificación proveedores

PRODUCTO SUMINISTRADO	PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA	MES DE VISITA
CARNE DE RES Y CERDO	Renso Reyes Carlos Rodríguez Pedro Nel Arévalo	Enero, febrero, marzo abril, mayo, junio, julio, agosto
POLLO		
PANIFICADO RI		
DULCE RI		
LECHE EN POLVO		
QUESO		
FRUTAS Y VERDURAS		
CEREALES-RPS		
GRANOS-CHOCOLATE		
PROVEEEDORES FUERA DE AREA METROPOLITANA	Tania Carreño Monsalve Coordinador de Campo y administrativa	Durante todo el contrato

Se realizará verificación al proveedor previa visita concertada. Ver Anexo 6 Y 7. Estándar Verificación Fábrica o bodega de proveedor.

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

6. RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA, VERIFICACIÓN DE GRAMAJE, DE ATRIBUTOS Y EMPAQUE POR PARTE DE LA INTERVENTORIA

Como base fundamental de la liberación de los lotes de los productos que se van a entregar en el periodo en curso, la interventoría realiza la verificación de gramaje, de atributos y del empaque de acuerdo con las siguientes especificaciones.

1. Validación documental de cada producto y el lote de referencia que se encuentre en bodega del operador dispuesto para su empaquetamiento. Incluye esta verificación de fichas técnicas, certificado de liberación por parte del proveedor, consulta sobre vigencia del registro o notificación sanitarios de cada uno de los productos en los que aplica este requisito. Adicionalmente se revisa en la página del INVIMA si existe alguna alerta sanitaria referente a alguno de los productos con su marca y lote referenciado en estas. Si alguno de estos soportes no está a conformidad se emite concepto por parte de la interventoría y no se admite su verificación y se solicita completitud o devolución al proveedor dependiendo del incumplimiento que se evidencie.
2. Se realiza revisión de la materia prima que se recibe en la bodega y se registra en el formato de materias primas que fue aprobado en la fase de alistamiento general de la interventoría, este se contrasta con el del operador para garantizar errores en digitación por alguna de las partes.
3. La verificación de atributos de calidad y del empaque se realiza junto con las pruebas organolépticas y sensoriales en donde dos productos por alimento se destapan. Esta verificación se realiza fundamentalmente basados en los requisitos de la resolución 5109 de 2005 en donde se evalúan los siguientes ítems:
   - ✓ Ausencia de contaminación física como presencia tierra, partículas de plástico, metal u otros dentro y fuera de la bolsa
   - ✓ El empaque se encuentra limpio y en buen estado y buena condición de hermeticidad
   - ✓ Ausencia de daño mecánico: roto o con fisuras.
   - ✓ Libre de huellas de plagas o insectos
   - ✓ empaque primario se verifica el cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 (Datos completos del rotulado del producto (Denominación según registro sanitario, contenido neto, ingredientes, conservación, fabricante, lote, vencimiento, declaración de alérgenos (si aplica) y la normatividad de rotulado nutricional.

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

7. APLICACIÓN DE ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN A BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA

En atención a la obligación técnica específica número 43. "Diseñar, aplicar y analizar los resultados de las dos (2) encuestas de seguimiento a una muestra representativa de los beneficiarios en el 100% de las sedes educativas donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar, con el fin de verificar el grado de satisfacción de dicha población".

Las encuestas se realizarán de forma presencial a un grupo de beneficiarios en las sedes en las cuales se realice visita por parte de la interventoría con la recolección de respuesta a través de medios digitales con el uso de Google formulario.

Se procederá a realizar 2 ciclos de encuesta con un total de 1100 durante cada periodo en la totalidad de sedes educativas. La primera encuesta se realizará durante el primer ciclo de visitas y la segunda en el segundo y tercer ciclo de visitas hasta el 8 de septiembre de 2026.

- ✓ OBJETO

  Determinar la satisfacción de los beneficiarios frente a la entrega de la ración industrializada y preparada en sitio de las sedes educativas priorizadas en el programa alimentación escolar PAE según tamaño de la muestra.

- ✓ ÁMBITO DE APLICACIÓN

  Se realizará la aplicación de una encuesta virtual en el marco de las visitas a sedes educativas

- ✓ PROCEDIMIENTO

  Realizar una encuesta que será recogida por los interventores de campo a los beneficiarios de las sedes educativas visitadas.

  En la aplicación virtual de formulario de Google se genera el enlace con la encuesta y será diligenciada por medios tecnológicos por los beneficiarios con énfasis en la satisfacción sobre el programa de alimentación escolar y los componentes del complemento alimentario entregado.

  Posteriormente se presentará la tabulación y gráficas para ser entregadas en el informe al periodo correspondiente.

  Una **muestra representativa** es una pequeña cantidad de personas que refleja, con la mayor precisión posible, a un grupo más grande.

CALCULO MUESTRA REPRESENTATIVA FINITA

n: Tamaño muestra

N; Tamaño población o universo

Z Parámetro estadístico que depende el Nivel de Confianza (NC)

e; Error de estimación máximo aceptado

p; Probabilidad de que ocurra el evento estudiado

q; (1-p) ; Probabilidad que no ocurra evento de estudio.

$$n = \frac{N * Z_a^2 * p * q}{e^2 * (N-1) + Z_a^2 * p * q}$$

Grafica 1 Formula

PARAMETRO	VALOR
N	11340
Z	1,96

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

P	50%
Q	50%
e	3%
Tamaño de la muestra	**985**

Grafica 2. Muestra de la encuesta subida Google formulario



En el anexo 13 se encuentra el modelo de encuesta virtual a implementar y a continuación se referencia el enlace virtual de la misma: https://forms.gle/1rTtkNnNaK3UKMv7A

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

8. PRESENTAR LAS LÍNEAS DE ATENCIÓN DE LA INTERVENTORÍA PARA SEGUIMIENTO DE SOLICITUDES, PETICIONES QUEJAS O RECLAMOS DE LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

Para la ejecución del Programa Alimentación Escolar PAE la interventoría tiene a disposición el siguiente número de línea celular y correo electrónico con la finalidad de atender las SPQR que surjan en la ejecución del programa y de esta manera dar una pronta solución a las inquietudes, sugerencias o reclamaciones. Como estrategia los datos de contacto se entregaron para ser publicados en la ficha del programa a través del operador en cada sede educativa.

- Celular y WhatsApp: 3172358053
- Correo electrónico: spqrinterpae@gmail.com
- Adicionalmente se apoyará a la entidad en la socialización de la herramienta Pa-estar al día - Unidad de Alimentación Escolar ETC
- Se presenta el procedimiento de manejo de quejas y reclamos en el anexo 16

9. PLAN DE CONTROL MICROBIOLÓGICO Y CRONOGRAMA

Para el plan de control microbiológico la Interventoría HAVERHILL SAS presentó el respectivo documento a través de correo al equipo PAE para su aprobación. Ver anexo 14.

10. PROTOCOLO DE MANEJO DE ETAS.

Para el manejo de ETAS la Interventoría HAVERHILL SAS presentó el respectivo documento a través de correo al equipo PAE para su aprobación. Ver anexo 15

11. PROCEDIMIENTO DE REVISIÓN Y APROBACION DE PLANILLAS PARA GESTIÓN DE COBRO

La interventoría HAVERHILL SAS presenta el procedimiento que aplicará para la revisión, validación y aprobación de planillas que firman los rectores junto con el certificado de cobertura mensual y la forma en que realizara el aval del valor que autorizara para pago mensual al operador de acuerdo con la confirmación de entregas de los complementos. Ver anexo 18.

Cordialmente,

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHILL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

ANEXO 1

ESTANDAR DE BODEGA

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN CONDICIONES DE OPERACIÓN EN BODEGA

Operador	UT Piedecuesta Innova	**Contrato N°**	CO1.PCCNTR. 8680192	**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	**Municipio**	PIEDECUESTA
Dirección de la Bodega	Carrera 24 No. 11-45 Barrio San Francisco	**Fecha Visita**				**Visita No.**	
Número de raciones contratadas	11340 diarias	**Número de Raciones Ejecutadas de acuerdo a la Estrategia PAE SIMAT**					
Nombre de quien atiende la visita		**Nombre de quien realiza la visita**				**Hora de Ingreso**	
Cargo		**Cargo**				**Hora de Salida**	

OBJETIVO DE LA VISITA: Verificar las condiciones higiénico sanitarias, de almacenamiento, ensamble de mercados y de complementos y despacho en la bodega del operador la cual debe cumplir con lo estipulado en la resolución 2674 del 2013, resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	63	**PUNTAJE OBTENIDO**		**PORCENTAJE**		**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	

CONCEPTO FINAL			
<69% Deficiente	De 70-84% Aceptable	De 85-94% Bueno	De 95-100% Muy Bueno

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	La bodega está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.		
2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.		
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.		
4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.		
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.		
6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.		
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.		
8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.		

9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.		
10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.		
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente en el area de alistamiento y lavado de fruta.		
12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.		
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.		
14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.		
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.		
16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.(plan de saneamiento)		
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.		
18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.		
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.		
20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.		
21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.		
22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.		
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas prácticas de manufactura.		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	23	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	0,00%

II. PERSONAL MANIPULADOR			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

24	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.		
25	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.		
26	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.		
27	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.		
28	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.		
29	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.		
30	Los visitantes que ingresan a las áreas de ensamble cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

III. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
31	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.		
32	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.		
33	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.		
34	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad.		
35	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas seguras.		
36	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente. Ver NTC aplicadas.		
37	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados. Ver NTC aplicadas.		

38	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.		
39	El operador cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.		
40	La bodega cuenta con concepto sanitario favorable.		
41	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.		
42	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.		
43	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar		
44	Los diferentes productos almacenados y dispuestos a despacho cuentas con registro, permiso o notificación según corresponda y si aplica.		

TOTAL CUMPLIMIENTO ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IV. PLAN DE SANEAMIENTO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.		
46	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.		
47	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un dia de trabajo.		
48	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.		
49	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).		
50	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.		

51	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación.		
52	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		
53	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.		
54	Existe en la bodega recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.		
55	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquimica del agua.		

TOTAL CUMPLIMIENTO PLAN DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

V. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
56	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.		
57	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.		
58	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico de la resolución 335 de 2021, de lo exigido en pliego y de la normatividad sanitaria vigente.		
59	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.		
60	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con aviso visible de TRANSPORTE DE ALIMENTOS		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VI. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
61	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente		

62	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (soporte de mantenimiento o certificado)		
63	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración.		
64	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.		
65	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.		
66	Las básculas y balanzas se encuentran verificadas o calibradas por agente externo con masas patronadas certificadas		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CÉDULA		CÉDULA	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

ANEXO 2

ACTA DE REUNIONES

ACTA DE REUNIÓN		
HORA INICIO	**HORA FINAL**	**LUGAR** BODEGA OPERADOR. Carrera 24 # 11-45 San Francisco

OPERADOR:	UT PIEDECUESTA INNOVA	**N° CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192
INTERVENTORIA	HAVERHILL SAS	**FECHA DE LA VISITA:**	

OBJETIVO
DESARROLLO DE LA VISITA Y/O REUNIÓN

REVISIÓN DE COMPROMISOS ANTERIORES	
COMPROMISO	**ESTADO DE CUMPLIMIENTO**

COMPROMISOS VISITA ACTUAL		
DESCRIPCIÓN DEL COMPROMISO	**RESPONSABLE**	**FECHA**

NOMBRE	**CARGO**	**FIRMA**

ANEXO 3

ESTANDAR ACOMPAÑAMIENTO RUTAS

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-2026

Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		**ETC**	Municipio de Piedecuesta		**Fecha de la visita**			
No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	**N° Raciones Contratadas**		11340		**N° Raciones ejecutadas según estrategia PAE SIMAT semana**			
Mes de ejecución		**Tipo de Modalidad**		**La cantidad de complementos corresponden a la remisión**	**SI**		**Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones**	**SI**	
					NO			**NO**	
Cantidad de cupos a entregar RUTA						**ZONA**		RURAL	URBANA

Hora de Inicio		**Hora de terminación**	
Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
1. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
2. Institución educativa		**Sede educativa**	
rección		**Número de beneficiarios**	
3. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
4. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
5. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
6. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
7. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
Nombre Del Conductor		**Interventor de campo**	

Placa del Vehículo		**Modelo del Vehículo**		**Tipo de Vehículo**		**El vehículo corresponde a los aprobados**	**SI** / **NO**
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los víveres o complementos de RI de o RPS de acuerdo con los requisitos de la resolución 335 de 2021, pliego definitivo del proceso de contratación y lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.						

PUNTAJE ESPERADO		**PUNTAJE OBTENIDO**		**PORCENTAJE**		**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	**< 69% Deficiente**	**De 70 a 84% Aceptable**		**De 85 a 94% Bueno**		**De 95 a 100% Muy Bueno**	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y de apoyo utilizan la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.		
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.		
3	El personal transportador y de apoyo cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.		
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).		

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-2026

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
5	Las canastillas o cajas utilizadas para el transporte de los componentes se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.		
6	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.		

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-2026		
7	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.		
8	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.		
9	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)		
10	El personal del operador cuenta con gel de manos para su uso		
11	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente		
12	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.		
13	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.		
14	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor y textura).		
15	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)		
16	Los componentes no presentan daño mecánico , deteriorando su apariencia.		
17	El operador entrega la cantidad total de complementos y/o víveres programados según remisión.		
18	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar y/o víveres de acuerdo al menú programado.		
19	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos y/o víveres, de acuerdo con las necesidades del colegio.		
III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
20	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente		
21	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.		
22	Se cuenta con registro de fumigación vigente.		
23	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.		
IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
24	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.		
25	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI		
26	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.		
27	Se reportan novedades o faltantes en las planillas de remisión.		
28	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.		
29	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.		
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-2026

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
Realizada por:		Atendido por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

ANEXO 4

ESTANDAR VISITA SEDE EDUCATIVA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

Institución educativa					ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	
Sede Educativa			Área	Urbana		Rural		Fecha Visita	
Dirección			Horario de entrega					Hora inicio	
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192				Hora de terminación	
			No. de Beneficiarios según cobertura					No. De beneficiarios atendidos	
Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No de visita		Visita técnica		Seguimiento posible caso de		Visita SPQR/CAP		Tipo de la modalidad	RPS: AM-PM / ALMUERZO
Nombre y cargo de quien atiende la visita				Nombre del interventor de campo					
¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial?						SI		NO	

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE		CALIFICACIÓN CUALITATIVA	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% Deficiente	De 70 a 84% Aceptable		De 85 a 94% Bueno		De 95 a 100% Muy Bueno	

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 raciones	1	Según Pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio	Observaciones
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)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.		
B	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		
C	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.		
D	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable.		

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.		
2	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		
4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.		
5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.		
6	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		
7	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

8	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.		
9	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
10	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.		
11	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.		
12	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.		
13	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.		
14	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.		
15	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.		
16	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador.		
17	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.		
18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.		

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
19	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.		
20	Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza).		
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados.		
22	Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes).		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
23	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
24	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.		

HAVERHILL Educación Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

25	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		
26	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.		
27	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.		
28	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
29	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.		
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).		
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.		
32	Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada		

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VI. PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
33	Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.		
34	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros)		
35	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes		
36	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.		
37	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.		
38	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.		
39	La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede.		
40	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.		
41	Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa.		
42	Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas		
43	Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente		
44	No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar		

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO

HAVERHILL Educación Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

45	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		
46	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:		
47	Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa.		
48	El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural)		
	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**DESCRIPCION DEL HALLAZGO**
49	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.		
50	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.		
51	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.		
52	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.		
53	Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos.		
54	Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019.		
	CONTROL DE PLAGAS		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO**
55	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación.		
56	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		
57	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.		
	TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO		**PUNTAJE OBTENIDO**	**PORCENTAJE**
	VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCION (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO**
58	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).		
59	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.		
60	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura.		
61	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.		

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

62	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).		

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
63	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.		
64	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza).		
65	Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas.		

TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
66	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.		
67	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB.		
68	Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta.		

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
69	Existe extintor con fecha vigente de carga.		
70	Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.		

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XI. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
71	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado.		
72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa.		
73	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.		
74	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.		

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CÉDULA		CARGO	
FIRMA		FIRMA		FIRMA	

ANEXO 5

ESTANDAR VISITA SEDE EDUCATIVA MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

HAVERHILL Educación | Alimentos Aprender

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

Institución educativa		**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	**Municipio**	PIEDECUESTA		
Nombre sede		**Área**	**Urbana**		**Rural**		
Dirección		**Fecha Visita**		**Hora de inicio**			
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	**No. Contrato**	CO1.PCCNTR.8680192	**Hora de terminació**			
Hora de consumo		**Hora de entrega publicada**		**No. De beneficiarios por cobertura**		**No. De beneficiarios atendidos**	
Reporta casos de atención prioritaria	**SI**		**NO**		**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**		
No. de Visita		**Visita técnica**		**Seguimiento posible caso de ETA**		**Visita SPQR**	
Nombre de quien atiende la visita:		**Nombre del interventor de campo**					
Cargo							

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? **SI** **NO**

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO		**PUNTAJE OBTENIDO**		**PORCENTAJE**		**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	**< 69% Deficiente**	**De 70 a 84% Aceptable**	**De 85 a 94% Bueno**	**De 95 a 100% Muy Bueno**			

TOTAL DE MANIPULADORAS			
De 1 a 49 raciones	1 CAE - 1 si se requiere	**No. de Manipuladoras en el**	**Observaciones:**
De 50 a 150 raciones	1		
De 151 a 400 raciones	2		
De 401 a 600 raciones	3		
De 601a 1000 raciones	4		
De 1001 a 1500 raciones	5		
De 1501 a 2500 raciones	6		

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
A	El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	
B	El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	
C	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras.	
D	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada.	
E	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado.	

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cajas grado alimentos o canastillas limpias), limpias y en buen estado.		
2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas		
3	Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física.		
4	Se encuentra en la sede el formato de reposición o entrega de faltantes.		

HAVERHILL Educación · Alimentos Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

5	Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos.		
6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y normatividad de rotulado nutricional		

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
7	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.		
8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (En caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado).		
9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)		
10	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 DE CUMPLIMIENTO DE MENUS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
11	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de dos dotaciones con camisa, pantalón, cofia y un par de zapatos. Menos de 50 beneficiarios se entrega bata, gorro y tapabocas al docente o integrante del CAE.		
12	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		
13	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) (menos de 49 beneficiarios no aplica) para cada uno de los manipuladores de alimentos.		
14	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación.		
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato		

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
16	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.		
17	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección.		
18	Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.		
19	Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes		
20	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.		

HAVERHILL Educación · Alimentos Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

21	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.		
22	Los insumos e implementos de aseo son suficientes, están rotulados y corresponden a lo establecido en el programa.		
23	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.		

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
24	La sede cuenta con un lugar de suministro de agua para el uso por parte del manipulador de alimentos para actividades de limpieza y desinfección según se requiera.		

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
25	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.		
26	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.		

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
27	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.		
28	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.		

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
29	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).		
30	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.		
31	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura.		
32	Los productos se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto		
33	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de los productos recibidos y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).		

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
34	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.		
35	En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB		
36	Se encuentra el formato de suplencias o repitencias en la carpeta respectiva.		

HAVERHILL Educación · Alimentos Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VIII. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
37	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR y folleto de la herramienta pa-estar al día de la UAPA		
38	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede		
39	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.		
40	Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa.		

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE	
CARGO		CÉDULA		CARGO	
FIRMA		FIRMA		FIRMA	

ANEXO 6

ESTANDAR VISITA BODEGA PROVEEDOR

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA BODEGA DE PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Fecha Visita:		**ETC:**	PIEDECUESTA	**Ciudad/ Municipio**		PIEDECUESTA	
Operador:	UT Piedecuesta Innova			**Numero de contrato**	CO1.PCCNTR.8680192	**Hora inicio:**	
Dirección de la Bodega:						**Hora de terminación:**	
Nombre de quien atiende la				**Nombre de quien realiza la visita**			
Cargo				**cargo**			
Visita técnica		**Seguimiento posible caso de ETA**				**Visita de Verificación SPOR**	
Nombre de la empresa Proveedora				**Productos que elabora para el PAE**			
Representante Legal				**MARCAS QUE COMERCIALIZA:**			
CUENTA CON REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA - AUTORIZACIÓN SANITARIA	**SI**			**Número del registro, permiso o notificación.**			
	NO						
CUENTA CON CONCEPTO SANITARIO VIGENTE	**SI**			**FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA**			
	NO			**CONCEPTO:**		**CALIFICACIÓN:**	

OBJETIVO DE LA VISITA: Verificar el cumplimiento de la normatividad técnica sanitaria, legal y comercial en las bodegas proveedoras de los operadores del suministro de alimentos al Programa de Alimentación Escolar - PAE del municipio de Piedecuesta.

PUNTAJE ESPERADO		**PUNTAJE OBTENIDO**		**PORCENTAJE**		**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	

CONCEPTO FINAL

<69% Deficiente	De 70-84% Aceptable	De 85-94% Bueno	De 95-100% Muy Bueno

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Existen áreas separadas para subprocesos (recepción de materia prima, proceso, almacenamiento)		
2	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia y plagas.		
3	Su diseño facilita la limpieza y sanidad		

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS

PUNTAJE ESPERADO	3	**PUNTAJE OBTENIDO**	3	**PORCENTAJE**	100,000%

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y CALIDAD

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
4	Servicios sanitarios dotados higiénicamente y fuera del área de proceso.		
5	Existen y funcionan los planes de saneamiento (limpieza y desinfección, control de plagas, control de calidad de agua, control de residuos sólidos y líquidos)		
6	El agua utilizada es potable.		

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y CALIDAD

PUNTAJE ESPERADO		**PUNTAJE OBTENIDO**		**PORCENTAJE**	

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
7	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. *(artículo 11, Resolución 2674 de 2013)*		
8	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. *(numerales 2 y 9 del artículo 14, , Resolución 2674 de 2013)*		
9	Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme. *(numeral 3 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*		
10	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso. *(numeral 4 Artículo 14 - numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*		
11	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje. *(numerales 5 y 6 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*		
12	Las manos se encuentran limpias, sin joyas (cadena, aretes, piercing y demás), sin esmalte y con uñas cortas. *(numerales 7 y 8 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*		
13	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación. *(numeral 10 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*		
14	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc. *(numerales 11 y 13 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*		
15	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas. *(numeral 12 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*		
16	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. *(numeral 14 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*		
17	Cuentan con acreditación en formación en Educación sanitaria, principios básicos de Buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos no mayor a 1 año.		
18	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. *(Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013)*		
19	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas. *(Artículo 13, Resolución 2674 de 2013)*		

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO		**PUNTAJE OBTENIDO**		**PORCENTAJE**	

VI. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE			
DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
20	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. *(numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		

21	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas. *(numerales 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
22	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado. *(numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
23	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
24	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza, desinfección y desinfestación. *(numerales 3.2 y 3.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
25	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas. *(numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
26	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura. *(numeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
27	La bodega se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial). *(numerales 7.1 y 7.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
28	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. *(numeral 7.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
29	La ventilación de la bodega es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios. *(numeral 8.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		

CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
30	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, y revisión técnico mecánica cuando aplique.		
31	Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc., y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso. *(numerales 1, 2 y 3 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)*		
32	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo, mantenimiento y operación para el transporte de los productos, son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos". *(numerales 3, 4, 7 y 9 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)*		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		**PUNTAJE OBTENIDO**		**PORCENTAJE**	

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD			
SISTEMAS DE CONTROL			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
33	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. *(numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del*		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD					
PUNTAJE ESPERADO		**PUNTAJE OBTENIDO**		**PORCENTAJE**	

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
NINGUNA

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS QUIEN RECIBE LA VISITA
NOMBRE		
CÉDULA		
CARGO		
FIRMA		

ANEXO 7

ESTANDAR VISITA FÁBRICA PROVEEDOR

HAVERHILL UT Educación Aprender			FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA				
Fecha de la Visita:		**ETC:**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	**Ciudad/ Municipio**		PIEDECUESTA	
Operador:	UT Piedecuesta Innova			**Número de visita:**		**Hora inicio:**	
Dirección de la Planta:			**N° CONTRATO OPERADOR**	CO1.PCCNTR.8680192		**Hora de terminación:**	
Nombre de quien atiende la visita				**Nombre de quien realiza la visita**			
Cargo				**cargo**			
Visita técnica		**Seguimiento posible caso de ETA**				**Visita de Verificación SPOR**	
Nombre de la empresa Proveedora				**Productos que elabora para el PAE**			
Representante Legal				**MARCAS QUE COMERCIALIZA:**			
CUENTA CON REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	**SI**			**Número del registro, permiso o notificación.**			
	NO						
CUENTA CON CONCEPTO SANITARIO VIGENTE	**SI**			**FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA**			
	NO			**CONCEPTO:**		**CALIFICACIÓN:**	

OBJETIVO DE LA VISITA: Verificar el cumplimiento de la normatividad técnica sanitaria, legal y comercial en las plantas proveedoras fabicantes de los operadores del suministro de alimentos al Programa de Alimentación Escolar - PAE Municipio de Piedecuesta

PUNTAJE ESPERADO		**PUNTAJE OBTENIDO**		**PORCENTAJE %**		**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	

CONCEPTO FINAL			
<69% Deficiente	De 70-84% Aceptable	De 85-94% Bueno	De 95-100% Muy Bueno

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. *(numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		
2	El funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		
3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes. *(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		
4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de producto terminado) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas. *(numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas. *(numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		
6	Las áreas de la fábrica están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio. *(numeral 2.6 del artículo 6, , Resolución 2674 de 2013)*		
7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). *(numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		

TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FISICAS					
PUNTAJE ESPERADO		**PUNTAJE OBTENIDO**		**PORCENTAJE %**	

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
8	Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *(numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*		
9	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. *(numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		

HAVERHILL Educación Aprende	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		
10	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones. *(numeral 3.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		
11	El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor, refrigeración indirecta, u otras) se transporta por tuberías independientes e identificadas por colores. *(numeral 3.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		
12	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros. *(numeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		
	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS LIQUIDOS		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
13	Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales. *(numeral 4.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		
14	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos. *(numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		
15	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. *(numeral 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS (BASURAS)		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
16	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (*numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*		
17	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente. *(numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		
18	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas. *(numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		
19	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento *(numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*		
20	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. *(numeral 5.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		
	CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
21	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *numeral 3 del artículo 26, , Resolución 2674 de 2013)*		
22	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. (*numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*		
23	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). *(numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*		
24	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados. *(numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*		
	LIMPIEZA Y DESINFECCION		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
25	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)		
26	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros diligenciados y actualizados . *(numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)*		

HAVERHILL	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		
27	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, hojas de seguridad, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. *(numeral 1 del artículo 26, , Resolución 2674 de 2013)*		
28	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados. *(numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*		
29	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios. *(, numeral 6.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*	1	
	INSTALACIONES SANITARIAS		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
30	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios. *(numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		
31	Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. *(numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		
32	La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. *(numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		
33	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. *(numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)*		
34	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. *(numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)*		
	TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO		**PUNTAJE OBTENIDO**	**PORCENTAJE %**
	III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
35	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. *(artículo 11, Resolución 2674 de 2013)*		
36	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. *(numerales 2 y 9 del artículo 14, , Resolución 2674 de 2013)*		
37	Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme. *(numeral 3 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*		
38	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso. *(numeral 4 Artículo 14 - numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*		
39	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje. *(numerales 5 y 6 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*		

HAVERHILL Educación Aprendiz	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		
40	Las manos se encuentran limpias, sin joyas (cadena, aretes, piercing y demás), sin esmalte y con uñas cortas. *(numerales 7 y 8 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*		
41	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación. *(numeral 10 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*		
42	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc. *(numerales 11 y 13 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*		
43	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas. *(numeral 12 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*		
44	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. *(numeral 14 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)*		

EDUCACION Y CAPACITACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	Cuentan con acreditación en formación en Educación sanitaria, principios básicos de Buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos no mayor a 1 año.		
46	Existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 1 – artículo 13, Resolución 2674 de 2013)*		
47	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. *(Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013)*		
48	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas. *(Artículo 13, Resolución 2674 de 2013)*		

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VI. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACION			
DISEÑO Y CONSTRUCCION			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. *(numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
50	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas. *(numerales 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
51	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado. *(numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
52	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. *(numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
53	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
54	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
55	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza, desinfección y desinfestación. *(numerales 3.2 y 3.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		

HAVERHILL Educación Aprendiz	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		
56	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas. *(numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
57	Las puertas se encuentran sin separación entre el borde inferior y el piso , asegurando el aislamiento con el exterior *Resolución 2674 de 2013)*		
58	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura. *(numeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
59	La sala se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial). *(numerales 7.1 y 7.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
60	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. *(numeral 7.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
61	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios. *(numeral 8.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
62	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y construidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias. *(numeral 8.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)*		
	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
63	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos. *(artículo 9, Resolución 2674 de 2013)*		
64	Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 *(numeral 2 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)*		
65	Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso. *(numeral 6 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)*		
66	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza; con el respectivo código de colores para la separación de los residuos sólidos (Verde: residuos orgánicos aprovechables; blanco: residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón; y Negro: residuos no aprovechables) (numeral 11 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013) (Artículo 4, Resolución 2184 de 2019)		
67	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presentan fugas, son de material resistente, inertes, no porosos, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no signifiquen riesgo de contaminación del producto. *(numeral 12 del artículo 9 - numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)*		
68	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. *(numerales 1 y 2 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013).*		
69	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.). *(numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)*		
70	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura. *(numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 - numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)*		
	TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO		**PUNTAJE OBTENIDO**		**PORCENTAJE %**	
	V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN		

HAVERHILL	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		
71	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos). *(artículo 21, Resolución 2674 de 2013)*		
72	Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana. *(numeral 1 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013), (Resolución 5109 de 2005 - Resolución 1506 de 2011) y (Resolución 333 de 2011)*		
73	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. *(numeral 3 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013)*		
74	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación. *(numerales 1 y 5 del artículo 16 - numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*		
75	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas. *(numerales 6 y 7 del artículo 16 - numerales 3 y 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*		
	ENVASES Y EMBALAJES		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
76	Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 *(numeral 1 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)*		
77	Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin. *(numerales 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)*		
78	Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos. *(Resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17)*		
	OPERACIONES DE FABRICACIÓN		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
79	El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. *(numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*		
80	Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. *(numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*		
81	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso. *(numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*		
82	Los procedimientos mecánicos de manufactura (lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar, entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación. *(numeral 6 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*		
83	El hielo utilizado en la planta (cuando se requiera), se elabora a partir de agua potable. *(numeral 7 Art. 18, Resolución 2674 de 2013)*		
84	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano. Se cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños. *(numerales 8 y 9 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)*		
85	Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada. *(numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)*		
	OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE		

HAVERHILL Educación Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
86	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin. *(numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013)*		
87	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (numeral 1 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013), (Resolución 5109 de 2005 - Resolución 1506 de 2011) y (Resolución 333 de 2011)		
88	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario. *(numerales 2 y 3 de artículo 19, Resolución 2674 de 2013)*		
	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
89	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos. *(numeral 1 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*		
90	El almacenamiento del producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros. *(numerales 2 y 3 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*		
91	El almacenamiento del producto terminado se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito. *(Resolución 2674 de 2013, numeral 4 del artículo 28)*		
92	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso. *(numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*		
93	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final. *(numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)*		
	CONDICIONES DE TRANSPORTE		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
94	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, y revisión técnico mecánica cuando aplique.		
95	Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc., y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso. *(numerales 1, 2 y 3 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)*		
96	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo, mantenimiento y operación para el transporte de los productos, son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos". *(numerales 3, 4, 7 y 9 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)*		
	TOTAL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO		**PUNTAJE OBTENIDO**	**PORCENTAJE %**
	VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
	SISTEMAS DE CONTROL		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
97	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. *(numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)*		
98	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. *(numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)*		

HAVERHILL Educación Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA		
99	Se cuenta con planes de muestreo. *(numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)*		
100	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. *(Artículo 24, Resolución 2674 de 2013)*		
101	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)*		
102	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)*		
LABORATORIO			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
103	La planta tiene laboratorio propio (SI o NO) *(numeral 3 del artículo. 22 - Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)*		
104	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio *(Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)*		
105	Se cuenta con los resultados microbiológicos por lote de los productos correspondientes al programa.		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD					
PUNTAJE ESPERADO		**PUNTAJE OBTENIDO**		**PORCENTAJE %**	

Nota: se deja fiel copia de la visita en la planta.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS QUIEN RECIBE LA VISITA	
NOMBRE		NOMBRE	
CÉDULA		CÉDULA	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

ANEXO 8

FORMATO SEGUIMIENTO DE TRAZABILIDAD

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

TRAZABILIDAD MUESTRAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

OPERADOR	UT Piedecuesta Innova	**MENUS ENTREGADOS**			
N° CONTRATO	CO1.PCCNTR.8680192	**RACIONES ENTREGADAS SEGÚN ESTRATEGIA PAE SIMAT**		**MES**	

REGISTRO DE INFORMACIÓN PARA TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

FECHA RECEPCION	PRODUCTO	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	PESOS	VERIFICACION DE EMPAQUE	APARIENCIA DEL PRODUCTO SEGÚN NATURALEZA C (CUMPLE) NC(NO CUMPLE)													
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
					Libre de huellas de plagas e Insectos														
					Presenta buena condición de hermeticidad.														
					El empaque se encuentra limpio yen buen estado														
					Libre de huellas de plagas e Insectos														
					Presenta buena condición de hermeticidad.														
					El empaque se encuentra limpio yen buen estado														
					Libre de huellas de plagas e Insectos														
					Presenta buena condición de hermeticidad.														
					El empaque se encuentra limpio yen buen estado														
					Libre de huellas de plagas e Insectos														
					Presenta buena condición de hermeticidad.														
					El empaque se encuentra limpio yen buen estado														

DATOS	**RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA**
Nombre	
Cédula	
Cargo	
Firma	

ANEXO 9

FORMATO REGISTRO UNICO DE BENEFICIARIOS

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender			REGISTRO ÚNICO DE BENEFICIARIOS- RUB MUESTREO ALEATORIO			
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA		**No. Contrato**	CO1.PCCNTR.8680192	**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA		**MUNICIPIO**	PIEDECUESTA		**COBERTURA**	
INSTITUCION EDUCATIVA			**SEDE**			
OBJETIVO	Comprobar en las visitas a las instituciones educativas oficiales priorizadas, las condiciones de calidad de la información de los beneficiarios focalizados, suministrada por el operador y la correspondencia entre la información consignada por el municipio y los beneficiarios efectivamente atendidos, de acuerdo con la base de datos del SIMAT, suministrada por la Secretaría de Educación de Piedecuesta y diligenciada por los rectores de cada una de las sedes educativas					

I. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	BENEFICIARIO SEGÚN LISTADO DEL OPERADOR	CORRESPONDENCIA EN SIMAT		CRITERIOS DE FOCALIZACIÓN VERIFICADOS			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CR1	CR2	CR3	CR4
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA	
NOMBRE	
CÉDULA	
CARGO	
FIRMA	

CRITERIOS:
CR1: Jornada Unica rural o urbana cualquier nivel educativo
CR2: Nivel Preescolar
CR3: Población etnica o victimas de conflicto armado o en condición de discapacidad
CR4: Sisben Grupo A a Grupo D

De acuerdo a Resolución 355 de 2021
Se define un muestreo del 5% de la cobertura definida para el momento de la visita.

ANEXO 10

FORMATO VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA							
Fecha de la visita:		Institución educativa:			Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA	Sede educativa:		No Servicios				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	

Observaciones :

Observaciones de quien recibe la visita	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	INTERVENTOR
	Nombre:	Nombre:
	Documento:	Documento:
	Cargo:	Cargo:

ANEXO 11

ESTANDARES APLICACIÓN NTC COMPONENTES RACIÓN INDUSTRIALIZADA

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPONENTES DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA ALMACENADOS EN BODEGA PARA DISTRIBUCIÓN A ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

NUMEROS DE MENUS		HORA DE INICIO		HORA DE FINALIZACIÓN		OPERADOR	UT Piedecuesta Innova	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8 680192	FECHA DE LA VISITA	DD / MM / AAA

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	FABRICANTE	REGISTRO/PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENC.	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										

OBSERVACIONES:

RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	NOMBRE		CÉDULA		RESPONSABLE DEL OPERADOR	NOMBRE	SANDRA MILENA PABÓN FLÓREZ	CÉDULA	63542376
	FIRMA		CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO		FIRMA		CARGO	COORDINADORA GENERAL

ANEXO 12

ESTANDARES VERIFICACIÓN DE GRAMAJES EN VISITA A SEDE

938

HAVERHILL	Educación	Alimentos para Aprender		FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		Versión 01
Semana del Ciclo No.		ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita
				Hora inicio		
Institución Educativa				Sede Educativa		Hora de terminación
Dirección		Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	

Balanza								
Marca		Número de menú programado		Se presentaron intercambios	SI	NO	NA	
Fecha de última calibración		Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización	SI	NO	NA	

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO		PREESCOLAR						PRIMARIA 1°- 2°- 3°					
Componente	Nombre del producto o Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE													
Lácteo													
Proteico													
Cereal Acompañante													
Fruta													
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO													
Proteico													
Leguminosa													
Cereal													
Tubérculo													
Verdura													
Jugo													
RACIÓN INDUSTRIALIZADA													
Lácteo						200						200	
D. del Cereal						40						50	
Dulces						15						15	
Fruta													
					CUMPLE						CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE		

CICLO	PRIMARIA 4° Y 5°						SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°					
Componente	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)
Lácteo												
Proteico												
Cereal Acompañante												
Fruta												
Proteico												
Leguminosa												
Cereal												
Tubérculo												
Verdura												
Jugo												
Lácteo					200						200	
D. del Cereal					70						100	
Dulces					20						25	
Fruta												
				CUMPLE						CUMPLE		
				NO CUMPLE						NO CUMPLE		

CICLO	SECUNDARIA 10° Y 11°								
Componente	MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml)	MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml)	Peso promedio (g/ml)	Peso esperado (g/ml)	Concepto (C - N.C.)	LOTE	F.V.	C/NC
Lácteo									
Proteico									
Cereal Acompañante									
Fruta									
Proteico									
Leguminosa									
Cereal									
Tubérculo									
Verdura									
Jugo									
Lácteo					200				
D. del Cereal					100				
Dulces					25				
Fruta									
				CUMPLE					
				NO CUMPLE					

OBSERVACIONES:

Se realizaron cambios en el menú?	SI		NO		N.A.		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC	SI		NO		N.A.		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						Nombre del interventor		Manipulador	
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE		Firma del interventor		Firma	

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

ANEXO 13

MODELO DE ENCUESTA VIRTUAL

Encuesta de satisfacción PAE 2026-Piedecuesta

Encuesta de percepción realizada a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar del municipio de Piedecuesta en la vigencia 2026.

* Indica que la pregunta es obligatoria

Sede Educativa *

Tu respuesta

Modalidad del PAE *

Elige

1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE? *

Elige

Elige

3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento? *

Elige

4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento? *

Elige

5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento? *

Elige

6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado? *

Elige

7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas? *

Elige

Elige

9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día? *

Elige

10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?

Tu respuesta

Enviar Borrar formulario

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. - Contactar con el propietario del formulario - Términos del Servicio - Política de Privacidad

¿Parece sospechoso este formulario? Informe

Google Formularios

ANEXO 14

PLAN DE CONTROL MICROBIOLÓGICO

Gmail HaverhillSAS 2026PTA <haverhillsaspta@gmail.com>

PRESENTACIÓN PLAN DE MUESTREO INTERVENTORIA 2026

1 mensaje

HaverhillSAS 2026PTA <haverhillsaspta@gmail.com> 12 de enero de 2026 a las 20:00
Para: pae@sempiedecuesta.edu.co

Piedecuesta, 13 de enero de 2026

Consecutivo 003

Doctora
LEIDY PATRICIA DELGADO CERON
Secretaria de Educación
Supervisora de contrato interventoría
Atn; Equipo PAE
Piedecuesta

Asunto. **PLAN DE MUESTREO INTERVENTORÍA PAE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 del ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; y por medio de este oficio hacemos entrega de plan de muestreo microbiológico y especializado para su revisión y aprobación

HAVERHILL

Carlos Ariel Mosquera Rodríguez
Representante Legal
Interventoría PAE Piedecuesta 2026

2 adjuntos

OFICIO 003. PRESENTACIÓN PLAN DE MUESTREO.pdf
151K

OFICIO 003. PRESENTACIÓN PLAN DE MUESTREO.pdf
151K

ANEXO 15

PROTOCOLO DE MANEJO DE ETAS

946

Protocolo para Posibles ETA

INTERVENTORÍA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE - 2026

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

CONTENIDO

OBJETIVO GENERAL 3
1.1. OBJETIVOS ESPECIFICOS 3
2. ALCANCE 3
3. DEFINICIONES 3
4. MARCO TEORICO 4
5. FORMULACIÓN Y COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS 4
6. ACCIONES SANITARIAS A TENER EN CUENTA DURANTE LA INVESTIGACIÓN de campo. 5
7. PRINCIPALES FACTORES Y/O AGENTES CAUSANTES DE ETA: 6
8. RUTA DE ATENCIÓN CASO POSIBLE ETA 16
9. PROTOCOLO DE MANEJO DE CONTRAMUESTRA POR PARTE DE LA INTERVENTORIA 18
9.1. RACION PREPARADA EN SITIO 18
9.2 RACION INDUSTRIALIZADA 18
10. DOCUMENTOS DE REFERENCIA 18
ANEXO 1. FORMATO DEL MEN.
ANEXO 2. ENCUESTA GENERAL POR POSIBLE CASO DE ETA.
ANEXO 3. ENCUESTA INDIVIDUAL POR POSIBLE CASO DE ETA.
ANEXO 4. CONSOLIDADO DE ENCUESTAS INDIVIDUALES.

PROTOCOLO PARA POSIBLE ETA

OBJETIVO GENERAL

Establecer las acciones pertinentes ante una notificación de posible caso de ETA.

1.1. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Orientar a las instituciones educativas para atender de manera inmediata una posible ETA.
- Identificar el agente, la fuente y el modo de trasmisión.
- Determinar los grupos de población expuestos.
- Establecer la magnitud del problema.
- Determinar las medidas de prevención y control.

2. ALCANCE

Este protocolo aplica a los casos orientados para todas las modalidades del programa de alimentación escolar (PAE), contemplando la sospecha del posible brote hasta la investigación de los hechos y las acciones de los entes involucrados para el cierre del proceso.

3. DEFINICIONES

ETA: Es el síndrome originado por la ingestión de alimentos, incluida el agua, que contiene agentes etiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor a nivel individual o en grupo de población; las alergias por hipersensibilidad individual no se considera ETA.

Infecciones transmitidas por los alimentos: Se producen cuando se ingieren los microorganismos vivos perjudiciales para la salud.

Intoxicaciones causadas por alimentos: Se presentan cuando la toxina o el veneno de las bacterias o mohos se encuentran dentro del alimento ingerido, generalmente estas toxinas no tienen sabor ni olor.

Toxi-infección: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con cierta cantidad de microorganismos los cuales pueden producir toxinas (venenos). Ejemplo El cólera.

Agente Etiológico: Microorganismos o sustancias químicas o físicas que causan enfermedades al estar presentes en los alimentos.

Alimento: Es cualquier sustancia ingerida al organismo el cual puede estar en su estado natural o artificial, los cuales brindan la energía diaria necesaria para realizar las actividades básicas. Incluye las bebidas no alcohólicas y las especias (condimentos).

Alimento de mayor riesgo en la vigilancia en la salud pública: Alimento que en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento bacteriano; por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Alimento contaminado: alimento que contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman.

Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos: Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente continúa y su tabulación, con el fin de mantener actualizado el conocimiento del comportamiento de una región o zona especifica de un país.

Parásitos: Son organismos que viven en el interior o en la superficie de otro de distinta especie y se alimenta de las sustancias que elabora este último, causándole un daño: bacterias parásitas; la pulga y el piojo.

4. MARCO TEORICO

Se considera a las ETA, como una importante carga de enfermedad en el mundo. La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que, en el mundo, la incidencia anual de diarreas es de 1.500 millones de casos, y además informó que 3 millones de niños menores de cinco años mueren anualmente.

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) constituyen un problema de salud pública creciente en todo el mundo, se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.

En Colombia el mayor número de brotes de ETA son causados por agentes patógenos como la E. coli y Salmonela spp, entre otros, se ha descrito agentes causantes de ETA, entre los que se incluyen bacterias, virus, hongos, parásitos, toxinas y metales pesados.

5. FORMULACIÓN Y COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS

La investigación epidemiológica de campo se realizará de manera inmediata después de su notificación con el fin de obtener información oportuna que sirva para el análisis de la situación.

Durante la investigación epidemiológica de campo se deberá aplicar la encuesta general e individual (Anexo 2 y 3); el consolidado de las encuestas individuales se presentará en el anexo 4, y realizar los informes de 24, 72 horas final el cual se incluye en el informe final. Para los brotes que cumplan con criterios de notificación inmediata se deben realizar los dos informes (preliminar y final), para los que no cumplan con estos criterios solo un informe final.

Durante la investigación del brote y en función de la información disponible, se irán estableciendo hipótesis sobre el agente causal del brote, la fuente del agente y el modo de transmisión (bebida o alimento implicado). Las hipótesis deben formularse de manera que puedan ser probadas, mediante la investigación epidemiológica y las pruebas de laboratorio. Estas hipótesis se

irán elaborando desde el primer conocimiento del brote.

Otra forma útil de establecer hipótesis es hablar directamente con algunas de las personas que presentaron los síntomas, revisando las posibles exposiciones de manera sistemática; al ir interrogando a nuevos afectados, puede llegarse a establecer hipótesis más ajustadas, que a veces requiere nueva información de casos ya entrevistados. En casos poco claros puede ser necesario reunirse con los afectados para discutir posibles exposiciones en común.

6. ACCIONES SANITARIAS A TENER EN CUENTA DURANTE LA INVESTIGACIÓN DE CAMPO.

Verificar las condiciones de mantenimiento, limpieza y desinfección de las instalaciones de las áreas de preparación, almacenamiento y expendio, según corresponda; así como de los equipos y utensilios. Debe realizarse una verificación de los registros de limpieza y desinfección, prestando especial atención a los del día en que fueron preparados o suministrados los alimentos implicados, sin que ello implique la necesidad de revisar los registros de días anteriores.

Para los alimentos que requieren refrigeración o congelación, realizar una revisión de los registros y/o indagar con los manipuladores como se realizar el almacenamiento y conservación de estos. Para el caso de productos congelados es importante tratar de averiguar si estos fueron descongelados y mantenidos a temperatura ambiente por tiempos prolongados, así como si fueron congelados nuevamente. Constatar si las actividades de cocción de los alimentos que lo requieren se realizan de manera adecuada de manera que se evite el suministro de alimentos crudos o mal cocidos.

En las áreas de almacenamiento (cuartos fríos, neveras, congeladores, refrigeradores, alacenas, entre otros) examinar la posibilidad de ocurrencia de contaminación cruzada. Entrevistar a los manipuladores con el fin de conocer si en las actividades de preparación o almacenamiento pudo haber ocurrido contaminación de los alimentos, o si existieron tiempos de retención prolongados antes que estos fueran suministrados.

En los manipuladores de alimentos realizar una revisión de su estado de salud, identificando si hay signos que puedan generar contaminación de los productos, equipos o utensilios. Cuestionar sobre si el día en que se prepararon los alimentos implicados algún manipulador se encontraba enfermo.

7. PRINCIPALES FACTORES Y/O AGENTES CAUSANTES DE ETA:

TABLA N° 01: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS:
Clasificación por Síntomas, Períodos de Incubación y Tipo de Agente.

SIGNOS Y SINTOMAS DE LAS VÍAS DIGESTIVAS SUPERIORES (NÁUSEAS, VÓMITO) QUE APARECEN PRIMERO O PREDOMINAN						
PERÍODO DE INCUBACIÓN: MENOR A 1 HORA						
ENFERMEDAD	**AGENTE ETIOLÓGICO Y FUENTE**	**PERÍODO DE INCUBACIÓN O LATENCIA**	**SIGNOS Y SÍNTOMAS**	**ALIMENTOS IMPLICADOS**	**ESPECIMENES QUE SE OBTENDRÁN**	**FACTORES QUE CONTRIBUYEN A LOS BROTES DE ETA.**
Intoxicación por hongos del grupo que causa irritación gastrointestinal.	Posiblemente sustancias del tipo re sínico de ciertos hongos	De 30 minutos a 2 horas	Náuseas, vómitos, arcadas, diarrea, dolores abdominales	Muchas variedades de hongos silvestres	Vómito	Ingestión de variedades tóxicas desconocidas de hongos, confundidas con otras variedades comestibles.
AGENTES QUÍMICOS						
Intoxicación por antimonio	Antimonio en utensilios de hierro esmaltado	De unos minutos a 1 hora	Vómitos, dolores abdominales, diarrea	Alimentos y bebidas muy ácidos	Vómitos heces, orina	Adquisición de utensilios que contienen antimonio, almacenamiento de alimentos muy ácidos en utensilios de hierro esmaltados.
Intoxicación por cadmio	Cadmio en utensilios chapados	De 15 a 30 minutos	Náuseas, vómitos, dolores abdominales, diarrea, shock	Alimentos y bebidas muy ácidos, confites y otros alimentos	Vómito, heces, orina, sangre	Adquisición de utensilios que contienen cadmio, almacenamiento de alimentos muy ácidos en recipientes que contienen cadmio, ingestión de alimentos que contienen cadmio
Intoxicación por cobre	Cobre en las tuberías y utensilios	De unos minutos a 1 hora	Sabor a metal, náuseas, vómitos (vómito verde), dolores abdominales, diarrea	Alimentos y bebidas muy ácidos	Vómito, lavados gástricos, orina, sangre	Almacenamiento de alimentos muy ácidos en utensilios de cobre o empleo de tuberías de cobre para servir bebidas muy ácidas, válvulas defectuosas de depósitos para evitar el reflejo (en las máquinas expendedoras)
Intoxicación por fluoruro	Fluoruro de sodio en los insecticidas	De unos minutos a 2 horas	sabor a sal o jabón, entumecimiento de la boca, vómitos, diarrea, dolores abdominales, palidez, cianosis, dilatación de las pupilas,	Cualquier alimento contaminado accidentalmente en particular alimentos secos, como la leche en polvo, harina, polvos para hornear y mezclas para tortas	Vómitos, lavados gástricos	Almacenamiento de insecticidas en el mismo lugar que los alimentos, confusión de plaguicidas con alimentos en polvo.

ENFERMEDAD	AGENTE ETIOLÓGICO Y FUENTE	PERÍODO DE INCUBACIÓN O LATENCIA	SIGNOS Y SÍNTOMAS	ALIMENTOS IMPLICADOS	ESPECIMENES QUE SE OBTENDRÁN	FACTORES QUE CONTRIBUYEN A LOS BROTES DE ETA.
			Espasmos, colapso, shock.			
Intoxicación por plomo	Plomo contenido en vasijas de barro cocido, plaguicidas, pinturas, yeso, masilla	30 minutos o más	Sabor a metal, ardor en la boca, dolores abdominales, Vómito lechoso, heces negras o sanguinolentas, mal aliento, shock, encías con línea azul	Alimentos y bebidas muy ácidos almacenados en vasijas que contienen plomo, cualquier alimento contaminado accidentalmente	Vómito, lavados gástricos, heces, sangre, orina.	Adquisición de vasijas que contienen plomo, almacenamiento de alimentos muy ácidos en vasijas que contienen plomo, almacenamiento de plaguicidas en los mismos lugares que los alimentos.
Intoxicación por estaño	Estaño en latas de conserva	De 30 minutos a 2 horas	Hinchazón, náuseas, vómitos, dolores abdominales, diarrea, cefalalgia	Alimentos y bebidas muy ácidos	vómito, heces, orina, sangre	Empleo de recipientes de estaño sin revestir para almacenar alimentos ácidos
Intoxicación por zinc	Zinc en recipientes galvanizados	De unos minutos a 2 horas	Dolores bucales y abdominales, náuseas, vómitos, mareo	Alimentos y bebidas muy ácidos	vómito, lavados gástricos, orina, sangre, heces	Almacenamiento de alimentos muy ácidos en latas galvanizadas.
PERIODO DE INCUBACIÓN: DE 1 a 6 HORAS						
AGENTES BACTERIANOS						
Bacillus cereus gastroenteritis (tipo emético)	Exo-enterotoxina de B. Cereus	De 1/2 a 5 horas	Náuseas, vómitos, ocasionalmente diarreas	Arroz cocido o frito, plato de arroz con carne	Vómito, heces, orina, sangre	Almacenaje de alimentos cocidos a temperaturas cálidas, alimentos cocidos en depósitos grandes, preparación varias horas antes de servir el alimento.
Intoxicación estafilocócica	Exo-enterotoxinas A, B, C, D y E de *Staphylococcus áureus*. Estafilococos de la nariz, piel y lesiones de personas y animales infectados	De 1 a 8 horas, promedio de 2 a 4 horas	Náuseas, vómitos, arcadas, dolores abdominales, diarreas, postración	Jamón, productos de carnes de res o aves, pasteles rellenos de crema, mezcla de alimentos, restos de comida.	Enfermo: vómito, heces, escobilladuras rectales. Portador: escobilladuras nasales, de lesiones y anales	Refrigeración deficiente, trabajadores que tocaron alimentos cocidos, preparación de alimentos varias horas antes de servirlos, trabajadores con infecciones purulentas. Mantenimiento de alimentos a temperaturas cálidas (incubación bacteriana),

ENFERMEDAD	AGENTE ETIOLÓGICO Y FUENTE	PERÍODO DE INCUBACIÓN O LATENCIA	SIGNOS Y SÍNTOMAS	ALIMENTOS IMPLICADOS	ESPECIMENES QUE SE OBTENDRÁN	FACTORES QUE CONTRIBUYEN A LOS BROTES DE ETA.
	y de las ubres de las vacas.					fermentación de alimentos anormalmente poco ácidos
AGENTES QUÍMICOS						
Intoxicación por Nitrito	Nitritos o nitratos empleados como compuestos para curar la carne o aguas subterráneas de pozos poco profundos	De 1 a 2 horas	Náuseas, vómitos, cianosis, cefalalgia, mareo, debilidad, pérdida del conocimiento, sangre de color chocolate	carnes curadas, cualquier alimento contaminado accidentalmente, expuesto a excesiva nitrificación	sangre	Empleo de cantidades excesivas de nitritos o nitratos para curar alimentos o encubrir la descomposición, confusión de los nitritos con la sal común y otros condimentos, refrigeración insuficiente, excesiva nitrificación de Alimentos fertilizados.
Intoxicación diarreica por mariscos	Ácido okadaico y otras toxinas producidas por dinoflagelados de la especie *Dynophysis spp.*	De 1/2 a 12 horas, usualmente 4 horas	Diarreas, náuseas, dolores abdominales	Mejillones, almejas, ostras	Enjuague gástrico	Captura de mariscos de aguas con alta concentración de Dynophysis spp.
PERÍODO DE INCUBACIÓN: GENERALMENTE DE 7 a 12 HORAS						
AGENTES FÚNGICOS						
Intoxicación por hongos de los grupos ciclopéptidos y girominítricos	Ciclopéptidos y giromitrina en ciertos hongos	De 6 a 24 horas	Dolores abdominales, sensación de hartazgo, vómitos, diarrea prolongada, pérdida de fuerzas, sed, calambres musculares, pulso rápido y débil, colapso, ictericia, somnolencia, dilatación de las pupilas, coma, muerte.	Amanita phalloides, A. Verna, Galerina autumnalis, Giromitra esculenta (colmenilla flsa) y especies similares de hongos	Orina, sangre, vómito	Ingestión de ciertas especies de hongos, Amanita, Galerina y Giromitra, ingestión de variedades desconocidas de hongos, confusión de hongos tóxicos con variedades comestibles.
VIROSIS						

ENFERMEDAD	AGENTE ETIOLÓGICO Y FUENTE	PERÍODO DE INCUBACIÓN O LATENCIA	SIGNOS Y SÍNTOMAS	ALIMENTOS IMPLICADOS	ESPECIMENES QUE SE OBTENDRÁN	FACTORES QUE CONTRIBUYEN A LOS BROTES DE ETA.
Pequeños virus, redondos, productores de gastroenteritis	Incluye norovirus	12 a 72 horas, usualmente 36 horas	Náuseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal, mialgias, dolores de cabeza, fiebre ligera. Duración 36 horas	Alimentos contaminados con heces humanas	Heces, contenido gástrico	Personas infectadas que tocan alimentos listos para el consumo, cosecha de mariscos de aguas contaminadas, inadecuada disposición de residuales, uso de aguas contaminadas.
MANIFESTACIÓN DE FARINGITIS Y SIGNOS Y SÍNTOMAS RESPIRATORIOS						
PERÍODO DE INCUBACIÓN: MENOR A 1 HORA						
AGENTES QUÍMICOS						
Intoxicación por Cloruro de Calcio	Mezclas de congelación de Cloruro de calcio para congelación de postres	Unos minutos	Ardor en la lengua, boca y garganta; vómitos	Postres congelados	Vómito	Contaminación de los pocicles durante la congelación, permitiendo la entrada de cloruro de calcio en el sirope.
Intoxicación por Hidróxido de sodio	Hidróxido de sodio en compuestos para lavar botellas, detergentes, limpiadores de tuberías y productos para alisar el cabello	Unos minutos	Ardor en los labios, la boca y la garganta; vómitos; dolores abdominales; diarrea	Bebidas embotelladas	Vómito	Enjuague insuficiente de botellas lavadas con sustancias cáusticas.
PERÍODO DE INCUBACIÓN: DE 18 a 72 HORAS						
AGENTES BACTERIANOS						
Infecciones por Estreptococos beta-hemolíticos	*Streptococcus pyogenes* de la garganta y lesiones de personas infectadas	De 1 a 3 días	Faringitis, fiebre, náuseas, vómitos, rinorrea, a veces erupción cutánea	Leche cruda, y alimentos con huevos	Escobilladuras faríngeas, vómito	Trabajadores que tocan alimentos cocidos, trabajadores con infecciones purulentas, refrigeración insuficiente, cocción o recalentamiento inapropiado, preparación de alimentos varias horas antes de servirlos.
SIGNOS Y SÍNTOMAS DE VÍAS DIGESTIVAS INFERIORES (DOLORES ABDOMINALES, DIARREA) QUE APARECEN PRIMERO O PREDOMINAN						
PERÍODO DE INCUBACIÓN GENERALMENTE DE 7 a 12 HORAS						
AGENTES BACTERIANOS						

ENFERMEDAD	AGENTE ETIOLÓGICO Y FUENTE	PERÍODO DE INCUBACIÓN O LATENCIA	SIGNOS Y SÍNTOMAS	ALIMENTOS IMPLICADOS	ESPECIMENES QUE SE OBTENDRÁN	FACTORES QUE CONTRIBUYEN A LOS BROTES DE ETA.
Gastroenteritis por *Bacillus cereus* (tipo diarreico)	Exo-enterotoxinas de *B. Cereus*, el organismo en el suelo	De 8 a 16 horas; promedio de 12 horas	Náuseas, dolores abdominales, diarrea	Productos de cereales, arroz, natillas y salsas, albóndigas, salchichas, vegetales cocidos,	Heces	Refrigeración insuficiente, almacenamiento de alimentos a temperaturas cálidas (incubación bacteriana), preparación de alimentos varias horas antes de servirlos, recalentamiento inapropiado de restos de comida
Enteritis por *Clostridium perfringes*	Endoenterotoxina formada durante la esporulación de *C. Perfringes* en los intestinos, en el organismo, en las heces humanas o de animales y en el suelo	De 8 a 22 horas, promedio de 10 horas	Dolores abdominales, Diarrea	carne de res o de aves cocida, caldos, salsas y sopas	Heces	Refrigeración insuficiente, almacenamiento de alimentos a temperaturas cálidas (incubación bacteriana), preparación de alimentos varias horas antes de servirlos, recalentamiento inapropiado de restos de comida
PERÍODO DE INCUBACIÓN: GENERALMENTE DE 18 a 72 HORAS						
AGENTES BACTERIANOS						
Diarrea por Aeromonas	*Aeromonas hydrophila*	De 1 a 2 días	Diarrea acuosa, dolor abdominal, náuseas, dolor de cabeza	Pescados, mariscos, caracoles, agua	Heces	Contaminación de los alimentos en el mar o aguas superficiales.
Campylobacteriosis	*Campylobacter jejuni*	De 2 a 7 días, usualmente entre 3 y 5	Dolores abdominales, diarrea (frecuentemente con mucus y sangre), dolor de cabeza, mialgias, fiebre, anorexia, náuseas, vómitos. Secuelas: síndrome de Guillain-Barre	Leche cruda, hígado de res, almejas crudas, agua	Heces o escobilladuras rectales, sangre	Tomar leche cruda, manipular productos crudos, comer carne de aves crudas o semicrudas, inadecuada cocción o pasteurización, contaminación cruzada con carne cruda.

ENFERMEDAD	AGENTE ETIOLÓGICO Y FUENTE	PERÍODO DE INCUBACIÓN O LATENCIA	SIGNOS Y SÍNTOMAS	ALIMENTOS IMPLICADOS	ESPECIMENES QUE SE OBTENDRÁN	FACTORES QUE CONTRIBUYEN A LOS BROTES DE ETA.
Cólera	Endoenterotoxina de *Vibrio cholerae* biotipos clásico y El Tor, de heces de personas infectadas	De 1 a 3 días	Diarrea acuosa y profusa (heces tipo agua de arroz), vómitos, dolores abdominales, deshidratación, sed, colapso, reducción de la turgencia cutánea, dedos arrugados, ojos hundidos.	Pescados y mariscos crudos, alimentos lavados o preparados con agua contaminada	Heces	Obtención de pescados y mariscos de aguas contaminadas con líquidos de cloacas de zonas endémicas, falta de higiene personal, trabajadores infectados que tocan los alimentos, cocción inapropiada, empleo de agua contaminada para lavar o refrescar alimentos, evacuación deficiente de aguas residuales, utilización de contenido de letrinas como fertilizantes
Gastroenteritis por *Escherichia coli* patógena	Cepas enterotoxígenas o invasoras de *E. coli* de heces de personas y animales infectados	De 5 a 48 horas, promedio de 10 a 24 horas.	Dolores abdominales, diarrea, náuseas, vómitos, fiebre, escalofríos, cefalalgia, mialgia	Diversos alimentos, agua	Heces, escobilladuras rectales	Trabajadores infectados que tocan los alimentos, refrigeración insuficiente, cocción inapropiada, limpieza y desinfección insuficiente del equipo.
Diarrea por *Escherichia coli* enterohemorrágica o verotoxigénica	*E. coli* O157:H7, O26, O111, O115, O113	1 a 10 días usualmente 2 a 5 días	Diarrea acuosa seguida por diarrea sanguinolenta, dolor abdominal severo, sangre en la orina. Secuela: Síndrome urémico hemolítico	Hamburguesa, leche cruda, embutidos, yogur, lechuga, agua	Heces o escobilladuras rectales	Hamburguesa hecha de carne de animales infectados, consumo de carne y leche cruda, inadecuada cocción, contaminación cruzada, personas infectadas que tocan el alimento listo para el consumo, inadecuada desecación y fermentación de carnes.
Diarrea por *Escherichia coli* enteroinvasiva	Cepas de *E. coli* enteroinvasiva	1/2 a 3 días	Dolor abdominal severo, fiebre, diarrea acuosa, (usualmente con mucus y sangre presentes) tenesmo	Ensaladas y otros alimentos que no son tratados higiénicamente, agua	Heces o escobilladuras rectales	Inadecuada cocción, personas infectadas que tocan alimentos listos para el consumo, no lavado de manos después de la defecación, almacenaje de alimentos a temperatura ambiente, guardar alimentos en el refrigerador en grandes contenedores, preparar alimentos varias horas antes de servirlos, inadecuado recalentamiento de los alimentos

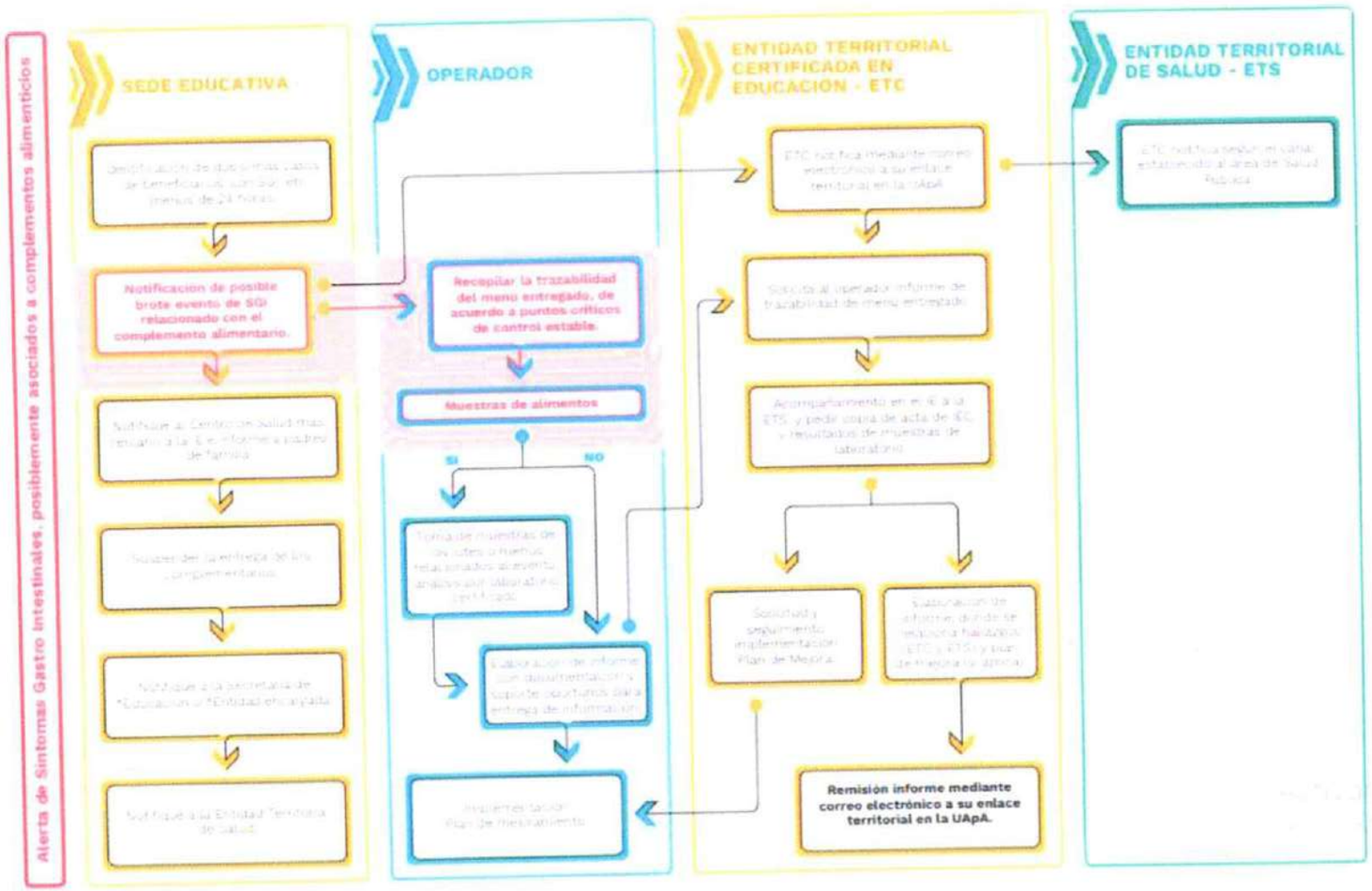
ENFERMEDAD	AGENTE ETIOLÓGICO Y FUENTE	PERÍODO DE INCUBACIÓN O LATENCIA	SIGNOS Y SÍNTOMAS	ALIMENTOS IMPLICADOS	ESPECIMENES QUE SE OBTENDRÁN	FACTORES QUE CONTRIBUYEN A LOS BROTES DE ETA.
Diarrea por *Escherichia coli* enterotoxigénica	Cepas de *E. coli* enterotoxigénica	1/2 a 3 días	Diarrea acuosa profusa (sin mucus ni sangre), dolor abdominal, vómitos, postración, deshidratación, fiebre ligera.	Ensaladas y otros alimentos que no son subsecuentemente tratados térmicamente, quesos frescos, agua	Heces, escobilladuras rectales	Inadecuada cocción, personas infectadas que tocan alimentos listos para el consumo, no lavado de manos después de la defecación, almacenaje de alimentos a temperatura ambiente, guardar alimentos en el refrigerador en grandes contenedores, preparar alimentos varias horas antes de servirlos, inadecuado recalentamiento de los alimentos, uso de leche cruda para hacer queso
Enteritis por *Plesiomonas*	*Plesiomonas shigeloides*	de 1 a 2 días	Diarreas con mucus y sangre en las heces	Agua	Heces o escobilladuras rectales	Cocción inadecuada
Salmonelosis	Varios serotipos de *Salmonella* de heces de personas y animales infectados	De 6 a 72 horas, promedio de 18 a 36 horas	Dolores abdominales, diarrea, escalofríos, fiebre, náuseas, vómitos, malestar	carne de res y aves y sus derivados, derivados de huevo, otros alimentos contaminados por Salmonella	Heces o escobilladuras rectales	Refrigeración insuficiente, almacenamiento de alimentos a temperaturas cálidas (incubación bacteriana), cocción y recalentamiento inapropiados, preparación de alimentos varias horas antes de servirlos, contaminación cruzada, falta de limpieza de equipos, trabajadores infectados que tocan loa alimentos cocidos, obtención de alimentosa de fuentes contaminadas
AGENTES VÍRICOS						
Gastroenteritis vírica	Virus entéricos (enterovirus, norovirus, adenovirus, rotavirus, astrovirus, Parvovirus, Hepatitis A)	De 12 horas a 5 días	Diarrea, fiebre, vómitos, dolores abdominales, a veces síntomas respiratorios	Alimentos listos para el consumo	Heces, contenido gástrico	Falta de higiene personal, trabajadores infectados que tocan los alimentos, cocción y recalentamiento inapropiados

ENFERMEDAD	AGENTE ETIOLÓGICO Y FUENTE	PERÍODO DE INCUBACIÓN O LATENCIA	SIGNOS Y SÍNTOMAS	ALIMENTOS IMPLICADOS	ESPECIMENES QUE SE OBTENDRÁN	FACTORES QUE CONTRIBUYEN A LOS BROTES DE ETA.
PERÍODO DE INCUBACIÓN: DE ALGUNOS DÍAS A VARIAS SEMANAS						
AGENTES PARASITARIOS						
Ascaridiasis	*Áscaris lumbricoides*	De 14 a 20 días	Desordenes estomacales, cólicos, vómitos, fiebre	Vegetales y agua	Heces	Deficiente disposición de excretas, falta de higiene en la manipulación de los alimentos.
Disentería amibiana (amibiasis)	*Entamoeba histolytica*	De pocos días a varios meses usualmente entre 2 y 4 semanas	Dolores abdominales, estreñimiento o diarrea con sangre y moco	Hortalizas y frutas crudas	Heces	Falta de higiene personal, trabajadores infectados que tocan los alimentos, cocción y recalentamiento inapropiados
Fasciolasis	*Fasciola hepática*	De 4 a 6 semanas	Fiebre, sudoración, dolor abdominal, tos asma bronquial, urticaria	Plantas acuáticas o con alta humedad	Heces, biopsia de tejidos	Deficiente disposición de excretas humanas y animales
Infección por la carne de res (Tensáis)	*Taenia saginata* de carne de ganado infestado	De 8 a 14 semanas	Malestar indefinido, hambre, pérdida de peso, dolores abdominales	Carne cruda o insuficientemente cocida	Heces	Falta de inspección de la carne, cocción inapropiada, evacuación insuficiente de aguas residuales, pastos contaminados por aguas de cloacas.
Cyclosporosis	*Cyclospora cayetanensis*	1 a 11 días, usualmente 7 días	Diarrea acuosa prolongada, pérdida de peso, fatiga, náuseas, anorexia, dolor abdominal	Frambuesas, lechuga, albahaca, agua	Heces	Irrigación con aguas contaminadas, lavado de frutas con agua contaminada, posiblemente manipulación de alimentos listos para el consumo.
Cryptosporidiosis	*Cryptosporidium parvum*	1 a 12 días, usualmente 7 días	Diarrea acuosa profusa, dolor abdominal, anorexia, vómitos, fiebre ligera	Jugo de manzana, agua	heces, biopsia intestinal	Inadecuada disposición de residuos animales, contaminación con el medio animal, inadecuada filtración del agua
Infección por Tenia del pescado (Difilobotriasis)	*Dphylobotrium latum* de la carne del pescado infectado	De 5 a 6 semanas	malestar gastrointestinal indefinido, puede presentarse anemia	Pescado de agua dulce, crudo o insuficientemente cocido	Heces	Cocción inapropiada, evacuación de aguas residuales inadecuadas, lagos contaminados por aguas de cloacas.
Giardiasis	*Giardia lamblia* de heces de personas infectadas	De 1 a 6 semanas	Dolores abdominales, diarrea mucoide, heces grasosas	Hortalizas y frutas crudas, agua	Heces	Falta de higiene personal, trabajadores infectados que tocan los alimentos, cocción inapropiada, evacuación de aguas residuales inadecuadas

ENFERMEDAD	AGENTE ETIOLÓGICO Y FUENTE	PERÍODO DE INCUBACIÓN O LATENCIA	SIGNOS Y SÍNTOMAS	ALIMENTOS IMPLICADOS	ESPECIMENES QUE SE OBTENDRÁN	FACTORES QUE CONTRIBUYEN A LOS BROTES DE ETA.
Infección por *Taenia* de cerdo (Teniasis)	*Taenia solium* de carne de cerdo infectado	De 3 a 6 semanas	Malestar indefinido, pérdida de peso	Cerdo crudo o insuficientemente cocido	Heces	Falta de inspección de la carne, cocción inapropiada, evacuación deficiente de aguas residuales, pastos contaminados por agua de cloacas
Disenteria balantidiana	*Balantidium coli*		Dolor, cólico y diarrea	Alimentos, aguas, manos	Heces	Cría de cerdos, evacuación deficiente de aguas residuales, sanidad del medio deficiente
Isosporiasis	*Isospora spp.*	1-5 días	Dolor abdominal, náuseas, vómito y meteorismo.	Aguas, alimentos	Heces	Evacuación deficiente de aguas residuales, irrigación de cultivos con aguas contaminadas
Tricocefalosis	*Trichuris trichiura*	1-2 meses	Dolor tipo cólico y diarrea ocasional.	Verduras, hortalizas y agua	Heces	Deficiente disposición de excretas, falta de higiene en la manipulación de los alimentos, irrigación de cultivos con aguas contaminadas.
Uncinariasis	*Uncinarias*	60-70 días	Dermatitis o reacciones alérgicas de la piel, neumonitis	El *Ancylostoma duodenale* puede ingresar a través de agua contaminada	Heces	Mala eliminación de excretas
Enterobiasis	*Enterovirus vermiculares*	2-4 semanas	Irritación zona genital	Todos los alimentos manipulados por la persona infectada.	Heces	Hacinamientos, falta de medidas higiénico sanitarias adecuadas
Himenolipiasis	*Hymenolepis nana Hymenolepis diminuta Dipylidium caninum*	14-16 días	Dolor abdominal, meteorismo, diarrea y bajo peso	Todos los alimentos contaminados. Ingestión de artrópodos, Cereales con artrópodos	Heces	Condiciones higiénicas deficientes

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FLUJOGRAMA DE INFORMACIÓN DE POSIBLE ETA- ESQUEMA UAPA



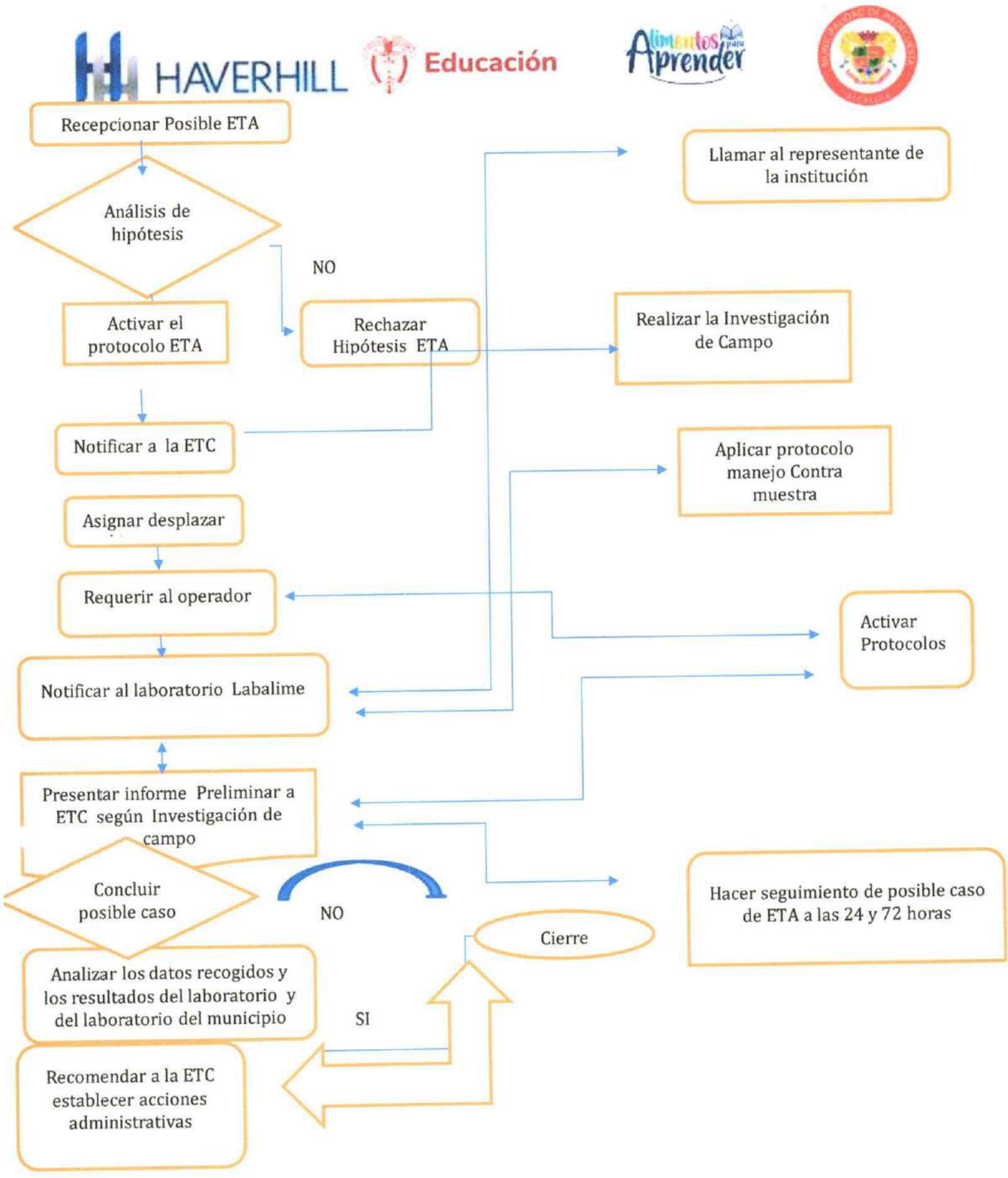
HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

8. RUTA DE ATENCIÓN CASO POSIBLE ETA

No.	Actividad	Responsable	Registro y/o Acción
1.	Recibir y registrar el reporte y/o soporte que, a través de comunicaciones escritas, telefónica, verbales o anónimos.	Firma Interventora	Formato PQRS y/o evento posible ETA.
2	Si la Queja corresponde a un tema de calidad e inocuidad de alimentos (brote de transmisión alimentario), programar el desplazamiento del profesional con el fin de realizar la evaluación y análisis de la situación notificada. Se activa el protocolo con el reporte dos casos de posibles ETA.	Firma Interventora	Acta de Visita y diligenciamiento de Encuestas
3.	Notificar de manera inmediata a la Entidad Territorial mediante el formato NOTIFICACION DE EVENTOS DE ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS – ETA - EN INSTITUCION EDUCATIVA – PRELIMINAR.	Firma Interventora	Formato del MEN
4.	Requerir al Operador de manera inmediata con copia a la Supervisión del programa	Firma Interventora	Oficio remisorio y comunicación telefónica.
5.	Verificar la situación motivo del posible caso de ETA con el representante de la institución educativa.	Firma Interventora	Actas y Encuestas
6.	Se notifica al laboratorio LABALIME con el fin de realizar muestreo microbiológico de acuerdo con el protocolo establecido para el manejo de contramuestras, según la modalidad en tiempo y oportunidad. Se envía la muestra para su respectivo análisis microbiológico.	Firma Interventora	Acta de remisión de productos al laboratorio
7.	Presentar un informe preliminar del posible caso de ETA a la Entidad Territorial basado en la investigación de campo.	Firma Interventora	Oficio remisorio con los anexos correspondientes a la investigación.
8.	Realizar seguimiento al caso de posible ETA (24, 48 y 72 horas).	Firma Interventora	Recopilar información para el informe final
9.	Analizar la información recolectada para presentar el informe final.	Firma Interventora	Recopilar la información para el informe final
10.	Presentar el informe final del posible caso de ETA. De no corresponder a un caso de ETA rechazar la hipótesis inicial y de comprobarse notificar al operador y solicitar plan de mejora y a la entidad territorial para establecer acciones administrativas por parte de la ETC.	Firma Interventora	Oficio remisorio con los anexos correspondientes.

Nota: Se anexa encuesta general e individual por posible ETA.



HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

9. PROTOCOLO DE MANEJO DE CONTRAMUESTRA POR PARTE DE LA INTERVENTORIA

9.1. RACION PREPARADA EN SITIO

1. En laboratorio Labalime debe dirigirse a la sede donde se produjo la posible ETA para recoger la contra muestra almacenada por ellos. Es importante aquí que la prioridad de toma de muestra sea para el laboratorio de salud del municipio.
2. Si queda contramuestra llevar al laboratorio
3. Las muestras se ingresan en una bolsa y se debe marcar con la siguiente información

   - ✓ NOMBRE DEL OPERADOR
   - ✓ FECHA DE LA TOMA DE LA MUESTRA
   - ✓ NOMBRE DE LAS PREPARACIONES

9.2 RACION INDUSTRIALIZADA

4. En laboratorio Labalime debe dirigirse a la sede donde se produjo la posible ETA para recoger muestra almacenada por ellos.
5. Llevar muestra al laboratorio
6. Las muestras se ingresan en una bolsa y se debe marcar con la siguiente información

   - ✓ NOMBRE DEL OPERADOR
   - ✓ FECHA DE LA TOMA DE LA MUESTRA
   - ✓ NOMBRE DE LOS ALIMENTOS QUE CONFORMAN EL COMPLEMENTO

10. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, D.C. Protocolo de vigilancia epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos. Bogotá, D.C. 1994.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, D.C. Boletín Epidemiológico Distrital. .Factores de riesgo del consumo. Volumen 1. Ejemplar 11. Octubre 13 - 26 de 1996.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá-Área de vigilancia en salud pública. Sistema alerta acción. 1997.

OMS-OPS. Sistema de información regional para la vigilancia epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos (SIRVE-ETA). HCP/HCV/FOS.95.10. Washington, D. C., EUA. 25 a 27 de abril de 1995.

Benenson, A. Intoxicaciones alimentarias. Manual para el control de las enfermedades transmisibles. Decimosexta edición 1997.

Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 2013

Decreto 60 del 18 enero de 2002

Protocolos de Vigilancia en Salud Pública. Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Instituto Nacional de Salud. 2005.

ANEXO 1. FORMATO DEL MEN



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

NOTIFICACIÓN TEMPRANA DE PROBABLES ALERTAS SANITARIAS O BROTES DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA) ASOCIADOS A LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Información del Evento

Información del Establecimiento	
Entidad Territorial Certificada	
Municipio	
Barrio, Corregimiento, Vereda, Localidad	
Nombre del Establecimiento (Institución Educativa, Bodega o Planta de preparación y ensamble de alimentos)	
Sede de la Institución Educativa (Si aplica)	
Jornada	
Modalidad de Suministro PAE	

Posible Brote de ETA				
¿Es un probable brote ETA?	SI	X	NO	
Fecha de ocurrencia del evento				
Número de Afectados				
Número de Expuestos				
Posibles alimentos involucrados o agua				
¿Se tomó muestras de los alimentos?	SI		NO	

FORMATO DE NOTIFICACIÓN | Intructivo del Formato

Accesibilidad: es necesario investigar

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

ANEXO 2. ENCUESTA GENERAL POR POSIBLE CASO DE ETA

1. INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del Operador: _____

No. de Contrato: _____

ETC: Santander

Municipio: _____

Área: Urbana: ☐ Rural: ☐ Indígena: ☐

Institución Educativa: _____

Nombre de la Sede: _____

Dirección: _____

Tipo de Complemento: _____

Hora y fecha del consumo:

_____

Hora y Fecha del reporte:

_____

Especifique los Alimentos Consumidos

_____

_____

_____

_____

No. de Casos Reportados _____

No. de Personas Expuestas: _____

Síntomas:

_____

_____

Fecha y hora del comienzo de los síntomas:

_____

_____

Otros datos de interés que permitan caracterizar el brote:

_____

_____

_____

NOMBRE DEL INTERVENTOR _____

FECHA DE LA ENCUESTA: _____

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

ANEXO 3. ENCUESTA INDIVIDUAL POR POSIBLE CASO DE ETA

MUNICIPIO _____
NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN _____
NOMBRE DE LA SEDE _____

APELLIDOS Y NOMBRE _____

GRADO ☐ EDAD: ☐

DIRECCIÓN: _____
TELÉFONO _____

DATOS CLÍNICOS
FECHA DE INICIO DE LOS SÍNTOMAS: ☐☐☐

APARICIÓN			
FORMA AGUDA	☐	GRADUALMENTE	☐

DESCRIPCIÓN CLÍNICA

SIGNO Y SÍNTOMA	SI/NO	COMIENZO	DURACIÓN
FIEBRE			
DIARREA			
VOMITO			
NAUSEAS			
DOLOR ABDOMINAL			
OTROS SIGNOS Y SÍNTOMAS			

CONSULTO AL SERVICIO DE SALUD NO ☐ SI ☐

SERVICIO: URGENCIAS ☐ HOSPITALIZACIÓN ☐

INGRESO EN EL HOSPITAL: NO ☐ SI ☐ FECHA DE HOSPITALIZACIÓN: ☐☐☐
HOSPITAL: _____
DIAGNÓSTICO DE INGRESO: _____

DATOS DE LABORATORIO
MUESTRAS CLÍNICAS

TIPO DE MUESTRA	FECHA DE RECOGIDA	PRUEBA ANALÍTICA	RESULTADOS	FECHA DE RESULTADO

DIA/FECHA	HORA	LUGAR	ALIMENTOS CONSUMIDOS
1ER DÍA	DESAYUNO		
	ALMUERZO		
	COMIDA		
	MEDICAMENTOS		
2DO DÍA	DESAYUNO		
	ALMUERZO		
	COMIDA		
	MEDICAMENTOS		
3DO DÍA	DESAYUNO		
	ALMUERZO		
	COMIDA		
	MEDICAMENTOS		

OTRAS CIRCUNSTANCIAS EPIDEMIOLÓGICAS RELACIONADAS CON EL BROTE (ESPECIFICAR): _____

NOMBRE DEL INTERVENTOR _____
FECHA DE LA ENCUESTA: _____

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

ANEXO 4.

CONSOLIDADO DE ENCUESTAS INDIVIDUALES

FECHA DE NOTIFICACION _____ MUNICIPIO _____ NOMBRE DE LA INSTITUCION _____ NOMBRE DE LA SEDE _____

Personas identificadas					Signos y síntomas									Enfermo		Consulta		Hospitalizado		Muestra	OBSERVACIONES
No.	Nombres y apellidos	Grado	Sexo	Dirección y teléfono	Día	Hora	Nauseas	Vómito	Diarrea	Fiebre	Dolor abdominal	Cefalea	Otros	SI	NO	SI	NO	SI	NO	Cuál	

ANEXO 16

PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE SUGERENCIAS, PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS

PROCEDIMIENTO DE QUEJAS Y RECLAMOS

CONTRATO CO1.PCCNTR.8739533 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA Y HAVERHILL SAS CUYO OBJETO ES: NTERVENTORÍA, ADMINISTRATIVA, TÉCNICA, FINANCIERA Y JURÍDICA AL SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA – SANTANDER

MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER

HAVERHILL SAS

PIEDECUESTA, 12 DE ENERO DE 2026

PROCEDIMIENTO DE QUEJAS Y RECLAMOS

1. OBJETIVO

Estandarizar las actividades de recepción, radicado, y direccionamiento de toda Petición, queja o reclamo, garantizando el seguimiento de éstas hasta resolverlas, con el propósito de garantizar al peticionario la solución y respuesta efectiva a sus inquietudes, brindándole una solución acorde al caso.

2. ALCANCE

Este procedimiento aplica a todas las peticiones, quejas, reclamos y sugerencias presentados por la comunidad educativa, el equipo PAE, entes de control, veedurías y particulares en general que tengan relación directa con el programa de alimentación escolar del municipio de Piedecuesta.

3. RESPONSABLES

Director general interventoría: Responsable de cerrar los casos que se presenten a partir de la gestión realizada por el operador con el peticionario.

Coordinador General del operador Responsable de documentar, gestionar las acciones necesarias, enviar respuesta al peticionario y copia de estas acciones a la interventoría.

4. DEFINICIONES

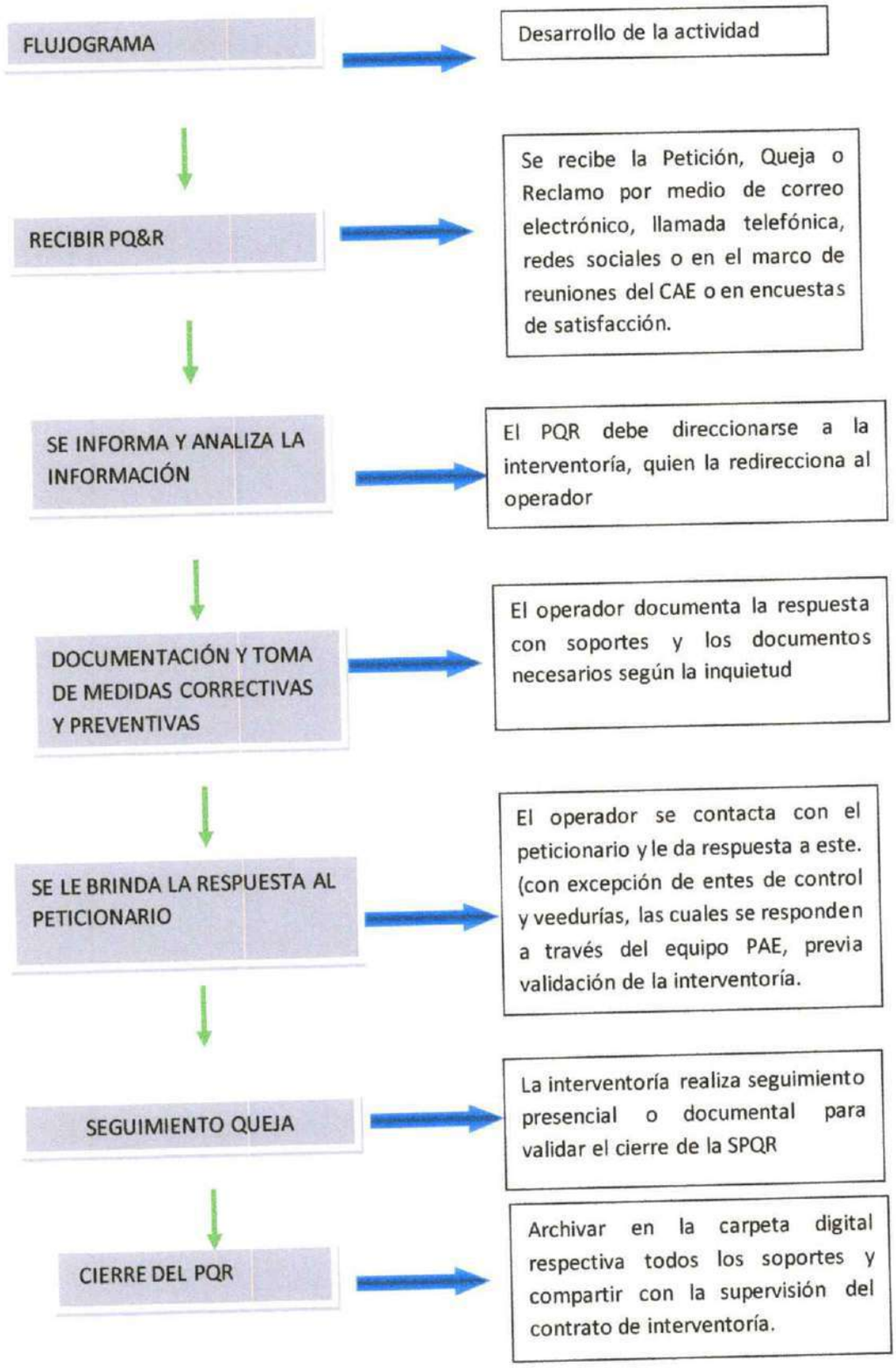
PETICIÓN: Es la solicitud respetuosa de información o de actuación relacionada con la prestación del servicio, que el peticionario tiene derecho a presentar para su conformidad.

QUEJA: Medio por el cual el peticionario coloca en manifiesto su inconformidad con la forma o condiciones en que se ha prestado el servicio del programa de alimentación escolar

RECLAMO: Medio por el cual el peticionario coloca en manifiesto su inconformidad con el producto.

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

5. DESARROLLO



HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC)

- Vencimiento de términos
- Silencio o indiferencia administrativa
- Conflictos con personal externo
- Desconocimiento de los derechos y deberes y del presente procedimiento de PQR

TIEMPOS DE RESPUESTA

- Ocho (8) días hábiles para dar respuesta a la Queja.
- Ocho (8) días hábiles para atender reclamos.
- Ocho (8) días hábiles para contestar peticiones o solicitudes de información.

Cuando no sea posible resolver o contestar la petición, queja y/o reclamo en el plazo establecido, se deberá informar al interesado, expresando los motivos de la demora y señalando a la vez la fecha en que se resolverá y dará respuesta.

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

ANEXO 17

ENCUESTA SEGUIMIENTO NO PRESENCIAL

cpH

Seguimiento No Presencial PAE Piedecuesta 2026

Agradecemos su participación en la encuesta que realiza la interventoría para determinar la percepción de satisfacción sobre la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Piedecuesta.

* Indica que la pregunta es obligatoria

Nombre del encuestado *

Tu respuesta

Rol dentro del PAE *

- [ ] Docente
- [ ] Administrativo
- [ ] Rector
- [ ] Madre de familia CAE
- [ ] Coordinador de Sede
- [ ] Personero o contralor

Tu respuesta

Número de beneficiarios en la sede *

Tu respuesta

Modalidad PAE en la sede *

Elige

1. ¿El comedor escolar en la sede educativa es adecuado para el servicio? *

Elige

2. ¿Se cuenta con el menaje suficiente y en buen estado? *

Elige

3. ¿Conoce el ciclo de menús aprobado? *

Elige

Elige

5. ¿Se encuentran publicados en un lugar visible de la institución la ficha técnica del PAE y la minuta aprobada? *

Elige

6. ¿El operador entrega oportunamente los implementos de aseo? *

Elige

6. ¿El operador entrega oportunamente los productos y/o víveres? *

Elige

7. ¿En qué lugar entrega el operador los productos y/o víveres? *

Elige

8. La calidad de los productos o víveres entregados por el operador es: *

Elige

Elige

10. Cómo califica usted el grado de aceptación del programa en la sede educativa? *

Elige

11. ¿El personal manipulador cuenta con la dotación completa (gorro, tapabocas, blusa, pantalón, zapato antideslizante) y en buen estado? *

Elige

12. ¿Está conformado el Comité de Alimentación Escolar en la institución educativa? *

Elige

13. ¿Cuentan con actas de seguimiento del CAE? *

Elige

Elige

14. ¿Conoce la herramienta de la UAPA Pa-estar al día? *

Elige

15. Sugerencias u observaciones *

Tu respuesta

Enviar Borrar formulario

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. - Contactar con el propietario del formulario - Términos del Servicio - Política de Privacidad

¿Parece sospechoso este formulario? Informe

Google Formularios

ANEXO 18

Procedimiento aprobación planillas y aval de pago de cuentas mensuales.

PROCEDIMIENTO PARA REVISIÓN DE PLANILLAS Y CERTIFICADOS DE RECTORES SOBRE RACIONES EFECTIVAMENTE ENTREGADAS POR EL OPERADOR

La firma interventoría HAVERHILL SAS realiza el presente procedimiento en cumplimiento de la obligación financiera número 3 "Elaborar y entregar al Supervisor de los operadores del PAE, las certificaciones para los pagos, de acuerdo con lo estipulado en la forma de pago o desembolso en los contratos. Y obligación financiera número 16 "Verificar que los soportes de facturación entregados por el contratista correspondan a lo contratado vs producto entregado, teniendo en cuenta los descuentos a realizar por devoluciones y/o entregas incompletas o no autorizadas de las raciones".

1. **OBJETIVO**:
   Establecer el procedimiento para la revisión de planillas y certificados de rectores para validación de las raciones efectivamente entregadas por el operador en un periodo determinado cada vez que este presenta informe de cuenta de cobro y aprobar así el valor que debe facturar el operador por dicho periodo electivo del PAE.

2. **ALCANCE:**
   Dar a conocer el procedimiento aplicado por el profesional financiero de la firma interventora para la revisión de planillas y certificados de rectores que validan las raciones efectivamente entregadas en el programa de alimentación escolar de Piedecuesta por parte del operador.

3. **RESPONSABLE:**

   Revisión: Interventor financiero
   Visto Bueno: Coordinador de campo y administrativo interventoría
   Aprobación: Representante legal de la interventoría

4. **DESARROLLO**

DIAGRAMA DE FLUJO	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
1. INICIO 2. Recepción documentos 3. Revisión diligenciamiento planillas	1. Inicio	Equipo interventor
	2. Recepción de planillas y certificados de periodo a revisar.	Director de interventoría
	3. Revisión diligenciamiento en debida forma de las planillas y de los certificados del periodo por parte del interventor financiero quien verifica el cumplimiento de los siguientes lineamientos: • Que cada una de las planillas contenga en original con tinta negra el nombre, firma y cédula del rector de la institución educativa. • Que las planillas estén impresas en tamaño oficio, legibles, no presentar tachones, ni enmendaduras, ni manchas, ni uso de corrector, ni estar rotas o rasgadas. • Que las planillas estén diligenciadas con las X que confirman la entrega del complemento a cada beneficiario	Interventor financiero

DIAGRAMA DE FLUJO	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
	y/o suplente que haga sus veces de forma diaria. • Que las planillas de suplencia tengan la totalidad de los campos diligenciados. • Que las planillas estén organizadas por institución educativa con sus sedes y precedido por el certificado del rector. • Que las planillas de suplencias y repitencias estén ubicadas al final de las planillas de la respectiva sede.	
4. Cruce de datos con SIMAT	**4.** A partir de los archivos de estrategia PAE SIMAT y matricula a corte del periodo a revisar, se realiza cruce en hoja de cálculo de los beneficiarios del programa por planilla diligenciada	Interventor financiero
5. Cruce planillas de suplencias y repitencias.	**5.** En las planillas de suplencia y/o repitencia se verifica que se haya dado cumplimiento al protocolo establecido por la entidad. Los beneficiarios relacionados en estas planillas se digitan en hoja de cálculo y se cruzan con el archivo de matrícula oficiado por la entidad para el respectivo periodo, el cual se descarga del SIMAT y es alimentado por los rectores de las instituciones educativas.	Interventor financiero
6. Elaborar Informe de revisión.	6. Se elabora oficio de revisión detallado con la solicitud de corrección o subsanación de planillas y de certificados de rectores si corresponde. Este es enviado al correo oficial del operador y se le solicita recoger las planillas y certificados físicos para su ajuste.	Interventor financiero Director de interventoría
7. Subsanación	**7.** El operador realiza las correcciones solicitadas y envía para segunda revisión el paquete de planillas y certificados de rectores a la interventoría.	Operador
NO SI 8. Revisión de correcciones	**8.** A partir del oficio de revisión se verifican las planillas y certificados ajustados por el operador y si estos se encuentran a conformidad se genera oficio de certificación de raciones entregadas y valor a facturar del periodo. Sí aún se encuentran no conformidades se realiza nueva devolución y se repite el paso 6 y 7 hasta que el operador subsane la totalidad de estas.	Interventor financiero .
9. Elaboración de oficio de certificado de raciones entregadas y valor de factura del periodo	**9.** Se elabora y envía de oficio de certificado de raciones entregadas y valor a facturar	Interventor financiero

DIAGRAMA DE FLUJO	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
	del periodo por operador. Se le devuelven las planillas y certificados de rectores al operador para su proceso de inclusión en el informe mensual para ser foliado, escaneado y encarpetado de acuerdo con el instructivo de trámite de cuentas de la entidad territorial.	Director de interventoría Representanta legal interventoría
10. Aprobación de factura y documentos de cuenta	**10.** El operador envía los documentos de cuenta y factura para revisión y estos son aprobados por la interventoría. El equipo PAE envía correo de hacienda con la factura para su aprobación. La interventoría responde correo con la respectiva aprobación del valor facturado y el correcto diligenciamiento de la factura emitida por el operador para el periodo correspondiente	Representante legal interventoría Director de interventoría
FIN	**11.** Fin	

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHILL SAS

Proyectó procedimiento:
Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

ANEXO 19

Manual de funciones de interventoría.

MANUAL DE FUNCIONES – EQUIPO DE INTERVENTORÍA

DIRECTORA

Planear y dirigir el cumplimiento de las obligaciones requeridas en el contrato de interventoría

Verificar junto con su equipo de trabajo, que los contratistas operadores cumplan con las obligaciones contractuales del contrato establecidas

Liderar la gestión para que el contratista cumpla con las condiciones de modo, tiempo, lugar, oportunidad, calidad, cantidad e inocuidad, en cumplimiento de la Resolución 335 de 2021, por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), así como la legislación y normativa sanitaria alimentaria nacionales vigentes, en especial la Resolución 2674/2013 y la Resolución 719/2015, y aquellas que las adicionen, deroguen, sustituyan o modifiquen.

Atender y aplicar los objetivos generales de la Interventoría: controlar, solicitar, exigir, colaborar, absolver, prevenir, verificar, respecto del cumplimiento de las actividades y responsabilidades del operador del PAE.

Proponer y apoyar al EMPLEADOR en la adopción de medidas y toma de decisiones que ordene la Ley, con sujeción a lo pactado entre el municipio de Piedecuesta y el operador del PAE, y observando los principios de transparencia, legalidad, economía, y responsabilidad, entre otros.

Informar oportunamente al Representante Legal los incumplimientos del operador vigilado. Para que se dé el trámite que corresponda ante la secretaria de educación de Piedecuesta.

Velar porque la ejecución del contrato no se interrumpa de forma injustificada, por acción u omisión en cumplimiento de las obligaciones que como vigilante debe observar

Acompañar las reuniones de seguimiento a la ejecución del Programa PAE objeto de interventoría, a solicitud del EMPLEADOR.

Asistir a las reuniones que sea convocado en el ejercicio de su cargo.

Asesorar al equipo interventor en los aspectos técnicos, administrativos, legales y financieros del contrato.

Vigilar que el operador del PAE en la ejecución del contrato se ciña a los plazos, términos, condiciones técnicas y demás condiciones pactadas

Estudiar y emitir los conceptos técnicos del caso ante las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el operador del PAE.

A guardar absoluta reserva sobre los hechos, documentos físicos y/o electrónicas informaciones y en general, sobre todos los asuntos y materias que lleguen a su conocimiento por causa o con ocasión de su contrato.

Además de cumplir con las obligaciones emanadas por la Ley expresamente establecidas frente a las actividades de interventoría, de las cuales se desprenden responsabilidades civiles y penales; se compromete a actuar con ética, utilizar su capacidad profesional y experiencia suficiente para poder dar opiniones, observaciones u objeciones al contrato, para que este sea de excelente calidad y cumpla los fines del contrato.

Planear y proyectar las diferentes respuestas a las PQRS derivadas de la ejecución del contrato de suministro o interventoría, según sea el caso

Acatar y tener presente las normas sobre el ejercicio del interventor

Elaborar cronograma de actividades de la interventoría de acuerdo con lineamiento del contrato

Elaborar los informes de interventoría requeridos por el municipio de Piedecuesta.

Realizar y presentar los informes y documentos necesarios para Liquidar los contratos de suministro sobre los cuales se ejerce interventoría.

Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Reportar oportunamente actos y/o condiciones inseguras, incidentes, accidentes y emergencias.

Procurar el cuidado integral de su salud, suministrando información clara, veraz y completa sobre su estado de salud

Las demás actuaciones que de conformidad con la normatividad vigente y con su naturaleza correspondan a la función de Interventoría

INTERVENTORES DE CAMPO

Verificar el cumplimiento del manejo higiénico sanitario durante el transporte, almacenamiento, embalaje y distribución de los alimentos del Programa de Alimentación Escolar

Verificar a través de la visita de bodegas y municipios que el operador cumpla con lo requerido durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.

Dar aplicación a la metodología para la inspección del Contrato principal velando por la utilización de las planillas, formatos o cualquier otra forma adecuada para registrar las inspecciones y verificaciones ejecutadas con sus respectivos resultados, observaciones, recomendaciones, etc

Verificar y observar el cumplimiento de estándares – instrumentos de verificación de las plantas de producción y bodegas de almacenamiento de los alimentos del contratista operador que componen el suministro del complemento alimentario preparado en sitio, complemento alimentario ración industrializada y comida caliente transportada

Verificar en las visitas de campo a las sedes de complemento preparado en sitio, ración industrializada y bodegas, la existencia de los instrumentos de medición para el respectivo control de temperatura, al igual que los instrumentos de medición de pesos y porciones para control de gramajes, tanto de materias primas como de producto terminado

Realizar acompañamiento y verificación de ruta de transporte en la entrega de suministro de víveres en las instituciones educativas

Verificar los recibidos a satisfacción de las remisiones de entrega de víveres con la calidad requerida respecto del suministro realizado

Verificar en el contrato el cumplimiento de la legislación y normatividad vigente para el manejo de los alimentos, entre ellas la Ley 9 de 24 de enero de 1979, el Decreto 3075 de 23 de diciembre 1997, la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013, o las leyes y normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan

Realizar seguimiento presencial a las posibles Enfermedades de Transmisión Alimentaria -ETA, que sean reportadas por la comunidad educativa o el supervisor del contrato

Garantizar la confidencialidad de la información suministrada por la ETC, con respecto a la focalización por estar contemplada dentro de los estándares de habeas Data

Recibir y trasladar a la oficina de la interventoría las soluciones, reclamos, preguntas o sugerencias realizadas por parte de los beneficiarios y/o ciudadanos en general con respecto al programa

Diligenciar y firmar todos los formatos y actas, sin tachones, sin enmendaduras, con letra legible y en esfero negro. Para ser entregados a la oficina central de la Interventoría en los días y horas especificados por el coordinador y/o director.

Asistir a las reuniones que sea convocado.

Cualquier otra función que le designe el coordinador operativo, el director o el personal de la empresa y las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos del contrato

INTERVENTOR FINANCIERO

Revisar los informes mensuales presentados por el operador, generando los documentos necesarios para la aprobación de los pagos.

Verificar el cumplimiento de las compras locales, según lo establecido en los pliegos de condiciones definitivo de los contratos de los operadores. 3

Elaborar y entregar al Supervisor de los operadores del PAE, las certificaciones para los pagos, de acuerdo con lo estipulado en la forma de pago o desembolso en los contratos.

Realizar mensualmente recomendaciones al municipio para liberación de recursos por inejecución en caso de presentarse, conforme con la revisión y análisis financiero del contrato de suministro

Comunicar al supervisor del municipio, TREINTA (30) días antes del vencimiento del contrato, informando la necesidad de recursos para adiciones o los que no serán utilizados, tanto del contrato como sus correspondientes adiciones y modificaciones.

Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito

Proyectar y entregar al supervisor del contrato del operador del PAE las actas de liberación de saldos, cuando haya lugar.

Proyectar y entregar al supervisor del contrato con el operador del PAE las cuentas por pagar a las que haya lugar al finalizar la vigencia.

Verificar para el proceso de liquidación que el contratista cuente con los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato (Proveedores y pago de servicios en las sedes Educativas en los casos que aplique y se encuentren bajo la responsabilidad del contratista.

Velar por el cumplimiento del cronograma y flujo de inversión del contrato del operador, efectuando controles periódicos de las actividades programadas, así mismo recomendar los ajustes a los que haya lugar. En caso de incumplimiento el interventor deberá informar oportunamente al Municipio de Piedecuesta - secretaria de Educación y sugerir si es el caso la aplicación de los procedimientos sancionatorios establecidos en el contrato del operador.

Solicitar a la tesorería Municipal los comprobantes de egresos de los pagos realizados al contratista para proceder a elaborar el acta de liquidación.

Efectuar el balance económico de ejecución del contrato para efectos de los pagos parciales y liquidación del mismo.

Preparar un informe detallado de los incumplimientos, los requerimientos efectuados y las respuestas, de tal manera que se garantice el debido proceso y el derecho de defensa del contratista, en caso de aplicación de sanciones.

Suscribir el acta de iniciación del contrato, Las de suspensión, reiniciación y recibo parcial o final, cuando sea el caso y el acta de Liquidación del contrato dentro del término que se acuerde o en su

defecto al que señala la Ley, verificando en cada caso, las circunstancias de hecho y de derecho que las soportan.

Apoyar en la elaboración del acta de liquidación del contrato del operador PAE.

Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos financieros del contrato.

Verificar que los soportes de facturación entregados por el contratista correspondan a lo contratado vs producto entregado, teniendo en cuenta los descuentos a realizar por devoluciones y/o entregas incompletas o no autorizadas de las raciones.

Guardar absoluta reserva sobre los hechos, documentos físicos y/o electrónicos, informaciones y en general, sobre todos los asuntos y materias que lleguen a su conocimiento por causa o con ocasión de su contrato.

Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos financieros del contrato.

INTERVENTOR JURIDICO

Notificar casos de corrupción y/o desviación de recursos.

Informar oportunamente a la entidad (oficina gestora) sobre los incumplimientos del contratista con el fin que la entidad tome los correctivos necesarios o en su efecto las mediadas sancionatorias del caso y realice las reclamaciones a que haya lugar.

Solicitar al Municipio de Piedecuesta, el estudio sobre la aplicación de sanciones, para lo cual deberá preparar un informe detallado de los incumplimientos, los requerimientos efectuados y las respuestas de tal manera que se garantice el debido proceso y el derecho de defensa del contratista.

Verificar y exigir que se otorguen las garantías exigidas y velar por que estas permanezcan vigentes de acuerdo con las condiciones estipuladas en el contrato.

Revisar las solicitudes de adición en valor y/o prorrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Municipio de Piedecuesta, además elaborar, revisar y emitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes al municipio de Piedecuesta (oficina gestora) para su aprobación final; las cuales deben estar suficientemente justificadas, indicando el monto por adicionar y/o el tiempo por prorrogar del contrato.

Suscribir las actas de inicio, recibo parcial de obligación cumplida seguimiento a los contratos, modificación de cantidades y precios no previstos, recibo final y proyecto de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato

Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación referente a los requisitos exigidos del recurso humano y el tiempo de dedicación de estos al contrato, así como el equipo exigido para la ejecución de este, además de ser necesario puede exigir el cambio de personal o equipo, siempre y cuando éste de acuerdo con lo establecido por la entidad gestora.

Velar porque la ejecución del contrato no se interrumpa de forma injusta, por acción u omisión en cumplimiento de las obligaciones que como vigilante debe observar

Verificar que el contratista cumpla las normas y especificaciones técnicas establecidas por el Municipio de Piedecuesta para el desarrollo del contrato, en caso de identificación de cambios en las especificaciones, deberá informar al Municipio de Piedecuesta para su evaluación y aprobación.

Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prorrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.

Velar por el oportuno trámite de las solicitudes y peticiones que hagan los particulares o autoridades en relación con el desarrollo del contrato

Elaborar el proyecto de liquidación del contrato de suministro y remitir al Municipio de Piedecuesta para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.

Vigilar que el contratista evite, prevenga conductas, hechos o actividades consideradas infracciones que atenten contra el medio ambiente o que sean violatorias de la normatividad vigente, en especial al código de recursos naturales renovables Decreto-Ley 2811 de 1974 la Ley 99 de 1993, la Ley 165 de 1994 y en las demás disposiciones que las sustituyan o modifiquen con el fin de evitar hacerlo acreedor de las acciones preventivas y sancionatorias establecidas por la Ley 1333 de 2009

Vigilar que el contratista en la ejecución del contrato se ciña a los plazos, términos condiciones técnicas y demás condiciones pactadas

Emitir los conceptos jurídicos solicitados por el ente territorial, cuando sean necesarios

Guardar absoluta reserva sobre los hechos, documentos físicos y/o electrónicos, informaciones y en general, sobre todos los asuntos y materias que lleguen a su conocimiento por causa o con ocasión de su contrato.

Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos legales del contrato.

AUXILIAR ADMINISTRATIVO

Organizar el archivo que se genere con ocasión del presente contrato, con base en la guía documental de archivo del MUNICIPIO DE PIEDECUESTA y la Ley General de Archivo

Verificar las planillas de control de entrega de raciones a los beneficiarios y certificados de rectores, presentadas por el contratista operador.

Apoyar a la dirección de interventoría en la elaboración, alistamiento y envío del informe mensual, cumpliendo con los lineamientos brindados por el municipio de Piedecuesta

Elaborar informe mensual de las encuestas aplicadas a estudiantes y rectores de las instituciones educativas con sus respectivos gráficos y análisis.

Mantener y guardar absoluta reserva y no revelar ningún dato sobre los hechos, documentos físicos y/o electrónicos, informaciones y en general, sobre todos los asuntos y materias que lleguen a su conocimiento por causa o con ocasión de su contrato a ninguna otra parte, sin el consentimiento previo y escrito del CONTRATANTE.

Las demás actuaciones que de conformidad con la normatividad vigente y con su naturaleza correspondan a la función de Interventoría, que le sean solicitadas por la CONTRATANTE.

Las demás que sean necesarias para el cumplimiento del objeto pactado

ANEXO 20

Procedimiento prueba sensorial en sedes preparado en sitio y formato

PROTOCOLO DE PRUEBA ORGANOLEPTICA

CONTRATO CO1.PCCNTR.8739533 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA Y HAVERHILL SAS CUYO OBJETO ES: NTERVENTORÍA, ADMINISTRATIVA, TÉCNICA, FINANCIERA Y JURÍDICA AL SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA – SANTANDER

MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER

HAVERHILL SAS

PIEDECUESTA, 12 DE ENERO DE 2026

PROTOCOLO DE PRUEBA ORGANOLEPTICA DE PREPARACIONES EN LA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO

1. OBJETIVO

Definir el protocolo de realización de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio.

2. ALCANCE

Este protocolo aplica en las preparaciones críticas de la modalidad preparado en sitio del programa de alimentación escolar del municipio de Piedecuesta.

3. DEFINICION

Prueba sensorial de escala hedónica 9 puntos: Esta escala se realiza para personal no entrenado en paneles sensoriales y su énfasis permite medir la percepción de aceptación de los alimentos que se prueban

3. DESARROLLO

En las sedes de preparado en sitio que se visitan por el interventor de campo debe realizar una prueba organoléptica de escala hedónica de 9 puntos para verificar la aceptación sensorial del alimento critico que se les va a entregar a los beneficiarios del programa.

Para poder realizar estas pruebas previamente el operador será informado para que este envíe unos gramos adicionales de insumos de las preparaciones para garantizar la entrega completa de porciones en las sedes de dicha modalidad. La implementación de este protocolo será realizada a partir de la primera semana de ejecución de 2026.

La realización de estas pruebas es antes del servido en los platos, preferiblemente cuando el producto aún está en la cocina pues el objetivo de este protocolo es evitar que salgan al servicio preparaciones con condiciones sensoriales no aptas para los beneficiarios del programa de alimentación escolar.

Las características organolépticas para evaluar son:
Color, olor, sabor, textura, consistencia, uniformidad y presentación final de la preparación.

La escala de evaluación es la siguiente

1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

En la modalidad AM/PM

Se realizará toma de máximo 10 gramos/ml del alimento para realizar la prueba sensorial de escala hedónica a los siguientes alimentos:

- ✓ Bebida con leche
- ✓ Alimento proteico
- ✓ Cereal

En la modalidad almuerzo:

Se realizará toma de máximo 10 gramos/ml del alimento para realizar la prueba sensorial de escala hedónica a los siguientes alimentos:

- ✓ Jugo
- ✓ Alimento proteico
- ✓ Cereal
- ✓ Verdura

Los alimentos que obtengan una puntuación inferior a 4 deben ser verificados y se define con CAP inmediato si la preparación no se puede entregar y es necesario volverla a preparar.

Se debe informar de inmediato al supervisor contratado ´por el operador de dicha sede y a la directora de la interventoría.

Previo al servido entonces de acuerdo con la evaluación la preparación puede ser mejorada o descartada dependiendo de la gravedad de la evaluación organoléptica.

La evaluación se consigna en el formato respectivo y se deja como parte de la evidencia de la visita a la sede educativa.

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCN TR.8680192	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
FECHA DE LA VISITA		MUNICIPIO	PIEDECUESTA	COBERTURA	
INSTITUCION EDUCATIVA		SEDE			
OBJETIVO	Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio				

PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

MODALIDAD	ALIMENTO	PREPARACIÓN	CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA)								OBSERVACIONES
			COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	ACEPTADO /RECHAZADO	
AM/PM	BEBIDA CON LECHE										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
ALMUERZO	JUGO										
	ALIMENTO PROTEICO										
	CEREAL										
	VERDURA										

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA	
NOMBRE	
CARGO	

ESCALA PRUEBA HEDONICA

1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente

FIRMA		7Me gusta moderadamente 8Me gusta mucho 9Me gusta extremadamente

ANEXO 21

Formatos diagnóstico infraestructura

DIAGNÓSTICO DE COMEDORES DE SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

Día:		**Mes:**		**Año:**	
Hora de Inicio:		**Hora de Finalización:**			

Elaborar diagnóstico de las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y alimentos que deben tener los establecimientos educativos para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
SEDE EDUCATIVA:	

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Modalidad (Marcar con una X)	Complemento alimentario jornada mañana o tarde					
	Complemento alimentario almuerzo					
Número de raciones atendidas actualmente			**Tipo de combustible** (Marcar con una X)	**Gas natural**		
				Gas propano		
Cuenta con extintor (Marcar con una X)	**Si**		**Cuenta con tanque de almacenamiento de agua** (Marcar con una X)	**Si**		
	No			**No**		
NORMATIVIDAD VIGENTE: Resolución 0003 del 2026 Anexo Técnico – Calidad e Inocuidad						

Alternativa	1 – Equipos Industriales Grandes Volúmenes		
	2 – Equipos Semiindustriales Para Cocinas		

Equipos	**Requerimiento según Resolución 0003 de 2026 (Cantidad)**	**Inventario real en sede educativa (Cantidad)**	**Equipos faltantes (Cantidad)**	**Observación (Estado y otros)**
Baño maría 4 azafates gas o eléctrico				
Baño maría 5 azafates gas o eléctrico				
Báscula digital con lector de pie				
Congelador vertical de 1400 - 1600 L				
Congelador vertical de 400 - 800 L				
Estufa enana a gas				
Estufa industrial 4 fogones a gas				
Estufa industrial 4 fogones a gas (enana)				
Gramera digital				
Licuadora industrial basculante 25 L				
Licuadora industrial 8 L				
Mantenedor de alimentos				
Máquina lava vajillas de capota en tren de lavado				
Marmitas a gas de 100 L				
Marmitas a gas de 250 L				
Molino 1 HP				
Nevera doméstica vertical de 400 a 800 L				
Nevera vertical de 1200 a 1600 L				
Nevera vertical de 400 a 800 L				
Pelador de tubérculos industrial 80 a 150 kg				
Plancha asadora a gas				
Procesador de alimentos con doble juego de discos de corte				

Equipos	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Equipos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Sartén basculante a gas 80 a 120 L				
Sartén basculante a gas 120 a 150 L				

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Estantería plástica para almacén de secos				
Caja plástica organizadora con tapa 12 lt				
Caja plástica organizadora con tapa 5 lt				
Estiba plástica 15 x 120 x 100				
Locker plástico 50 x 40 x 55				
Canastilla plástica pared sólida 25 x 40 x 60				
Canastilla plástica pared perforada 25 x 40 x 60				
Papelera plástica tapa vaivén 55 x 30 x 50				
Papelera plástica tapa vaivén residuos orgánicos – 50 lt				
Papelera plástica tapa vaivén residuos inorgánicos – 50 lt				
Recipiente plástico capacidad – 44 lt				
Recipiente plástico con manija – 13 lt				
Recipiente plástico con tapa 120 lt				
Recipiente plástico con tapa 75 lt				
Jarra plástica - 2.5 lt				
Tarro alto con tapa ajustable - 3 lt				
Contenedor de alimentos 18 litros				
Colador cónico tipo industrial 8" – 20.32 cm				
Colador metálico doble malla industrial pequeño				
Espátula para frituras en acero inoxidable				
Batidor manual forma globo grande acero inox. - 30 a 50 cm				
Espumadera espiral acero inoxidable 15 a 20 cm				
Pinza acero inoxidable 10"				
Pinza acero inoxidable 14"				
Porcionador 4 oz				
Porcionador 6 oz				
Rallador metálico				
Tijera cocina multiusos				
Tabla acrílica para cortar "grande" 53 cm				
Tabla acrílica para cortar "mediana" 35 cm				
Vaso plástico 9 oz				
Bandeja de servicio plástica pequeña 27 x 35 cm				
Plato pando plástico 20 a 25 cm				
Pocillo				
Cuchara				
Tenedor				
Bandeja para servicio grande 35 x 45 cm				

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Olla a presión casera				
Olla 40 lt				
Juego de ollas tipo casero				
Olla caldero 75 lt				
Olla caldero 113 lt				
Olla caldero 50 lt				
Caldero 29 lt				
Caldero 50 lt				
Paila 23 litros				
Cuchara para servir mango largo 24 a 40 cm				
Pala o remo para mezclar alimentos en marmita				
Colador metálico 30 a 40 cm				
Cucharón 3 onzas				
Escurridor de verduras en acero inoxidable 30 a 40 cm				
Probeta 1000 ml				
Escurridor de verduras en acero inoxidable				
Juego de cuchillos para cocina (set de 5 cuchillos)				
Conjunto porcionadores sólidos (set de 3 porcionadores) 3, 5 y 8 oz				
Trinche metálico 115 a 125 cm				
Sartén profesional 30 cm				
Jarra chocolatera en aluminio x 5 lt				
Armario para químicos de cocina 180 x 70 x 50				
Escalera plástica de dos pasos				
Extintor de P.Q.S ABC de 10 lb[1]				
Careta de seguridad con visor				
Reloj de pared				
Gafas de seguridad				
Porta escoba plástico 4 ganchos				
Gancho para colgar de 6 lugares				
Caja plástica para químicos				
Organizador plástico vertical de 4 gavetas				
Cubiertero plástico para línea de servicio				
Caneca de 30 galones con tapa				
Caneca plástica de 70 litros				
Canecas azules de 55 galones con tapa				
Barra imantada para cuchillos				
Piedra para afilar cuchillos				
Botiquín				

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA		
	Si o No	Especifique las condiciones del área
Cuenta con condiciones para área de almacenamiento		
Cuenta con área de distribución – comedor		
Cuenta con área de preparación		
Cuenta con ventanas para ventilación, con anjeo o malla		
Cuenta con área de lavado de manos para niños		
Cuenta con baterías sanitarias		
Cuenta con suministro de agua potable		
Cuenta con redes hidrosanitarias en buen estado		

[1] Según la NTC 2885:1996 Tabla A 2.1 maneja una capacidad de 10 libras para extintores de polvo químico seco. Recuperado de https://syeconsultoress.files.wordpress.com/2018/09/ntc-2885-extintores-de-fuego-portatiles.pdf

OTRAS GENERALIDADES Y OBSERVACIONES

Realizó Visita:		**Cargo:**	
Firma:			
Atendió Visita:		**Cargo:**	
Firma:			

1000

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

DIAGNÓSTICO DE COMEDORES DE SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

Día:		**Mes:**		**Año:**	
Hora de Inicio:			**Hora de Finalización:**		

OBJETIVO
Elaborar diagnóstico de las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y alimentos que deben tener los establecimientos educativos para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
SEDE EDUCATIVA:	

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Modalidad	Complemento Ración Industrializada	**Número de raciones atendidas actualmente**	

CONDICIONES DEL ÁREA		
	Si o No	**Especifique las condiciones del área y/o cantidad**
Cuenta con un área designada para almacenamiento		
Cuenta con un área designada para distribución y/o entrega		
Cuenta con mesas para distribuir las raciones		
Cuenta con ventanas para ventilación, con anjeo o malla		
Cuenta con área de lavado de manos para niños		
Cuenta con baterías sanitarias		
Cuenta con suministro de agua potable		

OTRAS GENERALIDADES Y OBSERVACIONES

Realizó Visita:		**Cargo:**	
Firma:			
Atendió Visita:		**Cargo:**	
Firma:			

100

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Piedecuesta, 27 de enero de 2026

Señor: CARLOS MOSQUERA RODRÍGUEZ
Representante Legal HAVERHIL SAS

Asunto. **REVISION Y APROBACION PLAN DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO Y ESPECIALIZADO INTERVENTORIA PAE 2026**

Cordial saludo.

En calidad secretaria de Educación Doctora: LEIDY PATRICIA DELGADO CERON Y Equipo PAE Secretaría de Educación de Piedecuesta; Supervisora del seguimiento y control del contrato interventoría N°CONTRATOCO1.PCCNTR.8739533 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA Y HAVERHILL SAS CUYO OBJETOES: INTERVENTORÍA, ADMINISTRATIVA, TÉCNICA, FINANCIERA Y JURÍDICA AL SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DELMUNICIPIO DE PIEDECUESTA – SANTANDER.

Por medio de este oficio hacemos Revisión del plan de muestreo microbiológico y especializado presentado por la interventoría; el cual requirió ajuste por cambio de la norma actual Resolución 003 e 07 enero del 2026, y acorde a lo exigido contractualmente.

Marco normativo de referencia:

- Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 – Anexo 5.
- Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 2674 de 2013.
- Resolución 1956 de 2008 (manipuladores).
- Normas técnicas del INVIMA e INS.
- NTC e ISO aplicables a muestreo y análisis de alimentos.
- Resolución 1407 de 2022; y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

para **garantizar que los alimentos suministrados sean seguros, saludables y aptos para consumo,** protegiendo la salud de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del programa

Cordialmente.

LEIDY PATRICIA DELGADO CERON
Secretaria de Educación, Supervisora de contrato interventoría

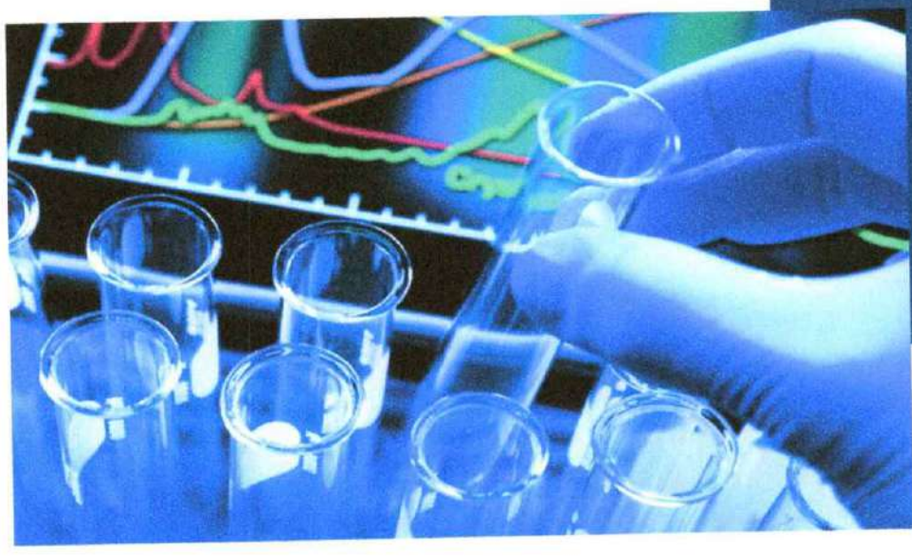
Proyecto
Claudia Ines Bautista Bautista
Ingeniera de alimentos Equipo PAE

ISO 9001

Scanned with CamScanner

1002

Plan de calidad microbiológica



HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

CONTENIDO

1. OBJETIVO 3

3. INTRODUCCION 3

4. DEFINICIONES 4

5.1. PROGRAMACIÓN DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS 6

TABLA N°01: LIMITES PERMITIDOS POR MUESTRA A TOMAR – RPS 6

5.2. CONDICIONES GENERALES PARA LA TOMA DE MUESTRA 7

5.2.1. Personal 7

5.2.2. Dotación del personal 8

5.2.3. Precauciones durante la toma de muestras 8

5.3. MATERIALES Y EQUIPOS 9

6. PROCEDIMIENTO 10

6.1. HORARIO DE TOMA DE MUESTRAS 10

6.2. PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRAS 10

6.2.1. Toma De Alimentos Sólidos y Líquidos 10

7. ROTULADO DE LA MUESTRA 10

8. ESPECIFICACIONES PARA EL RECIBO EN EL LABORATORIO DE LAS MUESTRAS 11

9. CONTENIDO DE LOS INFORMES O CERTIFICADOS DE ANÁLISIS 11

10. ENTREGA DE RESULTADOS 11

11. REGISTROS 12

12. CRONOGRAMA DE MUESTREO 2026 12

PLAN DE CONTROL MICROBIOLÓGICO

1. OBJETIVO

Definir e implementar las condiciones de muestreo microbiológico, con el fin de hacer seguimiento a la calidad e inocuidad de los alimentos entregados a los beneficiarios del programa de alimentación escolar del municipio de Piedecuesta en la vigencia 2026 y de esta manera dar cumplimiento a la obligación contractual técnica especifica No. *38: "Tomar 147 muestras de control microbiológico distribuidas durante los 140 días iniciales de Calendario escolar y elaborar plan de calidad microbiológico según muestreo requerido a la interventoría, acorde a lo establecido en el anexo de Calidad e inocuidad de la resolución 335 del 2021, y demás normas que posteriormente lo adicionen o modifiquen. Se incluye en este número de muestras una bolsa del 5% del total, de unidades a visitar para realizar muestreos por posibles brotes alimentarios.*

39. Realizar Muestreo Microbiológico específicos, Los siguientes análisis microbiológicos hacen referencia a los alimentos que por sus características son clasificados de alto riesgo, por lo cual se considera que de manera preventiva su análisis sea realizado por la interventoría acorde a lo establecido en la normatividad legal vigente".

2. ALCANCE

Aplica a los comedores escolares en la modalidad ración preparada en sitio tipo almuerzo y preparado en sitio AM/PM priorizados por el municipio de Piedecuesta en donde se presta el servicio de alimentación del programa de alimentación escolar-PAE.

3. INTRODUCCION

Los beneficiarios son especialmente vulnerables a las enfermedades transmitidas por los alimentos. Por este motivo, se debe dar cumplimento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todas las etapas de la ejecución del Programa De Alimentación Escolar -PAE.

La interventoría dentro del cumplimiento de las obligaciones contractuales de controlar, solicitar y verificar las adecuadas condiciones de manipulación en todas las etapas del proceso, de tal manera se garantice la entrega de los alimentos a los beneficiarios en cantidad, calidad e inocuidad, realiza este plan de control microbiológico.

En cada una de las etapas del proceso se debe tener en cuenta la higiene alimentaria desde la compra, recepción y almacenamiento, transporte, entrega en cada sede educativa, almacenamiento adecuado, preparación y distribución garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos entregados a los beneficiarios.