

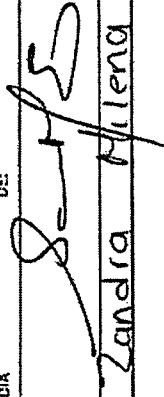


UT NUTRIPAE IPIALES
CONTRATO No. 439-2025

I.E.T.A. SEDE 12 RURAL
RANCHERÍA
JU

REMISION DE VIVERES & FORMATO DE
REGISTRO Y CONTROL DIARIO
DE ASISTENCIA

DEL 01 AL 31 DE JULIO DEL 2025

		CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES A INSTITUCIONES EDUCATIVAS			
DATOS GENERALES					
OPERADOR	UT NUTRIPAE IPIALES	CONTRATO DE OPERACIÓN	439-2025		
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	I.E.T.A. SEDE 12 RURAL RANCHERÍA	CÓDIGO DANE	252356800221		
DEPARTAMENTO:	NARIÑO	CÓDIGO DANE	52		
MUNICIPIO:	IPIALES	CÓDIGO DANE	356		
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde: 1 de julio de 2025	Hasta:	31 de julio de 2025		
NOMBRE RECTOR:					
CERTIFICACIÓN					
El suscrito Rector de la Institución Educativa citada en el encabezado, certifica que se entregaron las siguientes raciones, en las fechas señaladas y de acuerdo con lo siguiente:					
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	TIPO RACIÓN	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES	NOVEDADES
I.E.T.A. SEDE 12 RURAL RANCHERÍA	CAJIM/CAIT ALMUERZO RI	40	8	320	
TOTAL		40		320	
CAJIM/CAIT = Complemento Alimentario Jornada Mañana / Complemento Alimentario Jornada Tarde ALMUERZO = Almuerzo RI: Ración Industrializada					
DESCRIPCIÓN	TOTAL RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	TOTAL RACIONES ENTREGADAS ALMUERZOS	TOTAL RACIONES ENTREGADAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Nº DE TITULARES DE DERECHO	
POBLACIÓN EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD					
POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO					
COMUNIDADES ÉTNICAS					
POBLACIÓN MAYORITARIA	-	320	-	-	40
GRAN TOTAL	-	320	-	-	40
OBSERVACIONES					
La presente certificación se expide como soporte de pago y con base en el registro diario de Titulares de Derecho, que se diligencia en cada Institución Educativa atendida.					
PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN: IPIALES					
FECHA:	DÍA	DE:	DEL AÑO: 2025		
FIRMA DEL RECTOR					
NOMBRES Y APELLIDOS DEL RECTOR	Zandra Helena Eiroa Cordero				

		PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN ENTREGA DE ALIMENTOS EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA -RACIÓN PREPARADA EN SITIO TIPO ALMUERZO-																
OPERADOR:		UT NUTRIPIAE IPIALES 2025					FECHA:		JULIO 1 AL 31									
ETC:		ALCALDÍA DE IPIALES					MUNICIPIO O VEREDA:		IPIALES			83						
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:		INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA EL EMPALME					SEDE EDUCATIVA:		INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA EL EMPALME SEDE 12 RURAL RANCHERÍA									
RANGOS		No. DE RACIONES ADJUDICADAS		No. DE RACIONES ATENDIDAS		NUMERO DE DIAS A ATENDER		CICLO DE MENU ENTREGADO			TOTAL RACIONES							
Preescolar		1				8		Semana 1, Menú:			16, 18, 19, 20.							
Grado 1, 2 y 3		12						Semana 2, Menú:			ME, 2, 3, 4.							
Grado 4 y 5		9																
Secundaria		0																
Media		18																
TOTAL		40									320							
ALIMENTO		SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		FALTANTES		DEVOLUCION				
								TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD	SI	NO	CANTIDAD
ABARROTES																		
ACEITE DE SOYA	2	4				500 g	6	6										
ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO	9	7				500 g	16	16										
ARVEJA SECA	1	0				500 g	1	1										
AYENA EN HOJUELAS	0	0				500 g	0	0										
AZUCAR BLANCO, GRANULADO	2	3				500 g	5	5										
CHOCOLATE EN PASTILLA	0	0				500 g	0	0										
FRIJOL ROJO	0	3				500 g	3	3										
HARINA DE MAIZ BLANCO	0	3				500 g	3	3										
HARINA DE TRIGO	0	1				500 g	1	1										
LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO	3	2				380 g	5	5										
LENTEJA COMUN	1	1				500 g	2	2										
PAN TAJADO	0	0				450 g	0	0										
PANELA	0	0				500 g	0	0										
PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA	0	5				250 g	5	5										
SAL	1	1				500 g	2	2										
FRUTAS																		
CEBOLLA CABEZONA	0,19	1,24				Kg	1,44	1,44										
CEBOLLA JUNCA	0,40	0,91				Kg	1,31	1,31										
CILANTRO	0,00	0,00				Kg	0,00	0,00										
LECHUGA	0,66	1,13				Kg	1,80	1,80										
MANGO	0,69	0,67				Kg	1,36	1,36										
NARANJA	0,00	0,00				Kg	0,00	0,00										
PAPA	4,87	5,92				Kg	10,79	10,79										
PEPINCO COHOMBRO	2,69	2,05				Kg	4,74	4,74										
PIMENTON	0,00	0,00				Kg	0,00	0,00										
PIÑA	0,00	0,00				Kg	0,00	0,00										
PLATANO HARTON MADURO	2,74	1,73				Kg	4,46	4,46										
REPOLLO BLANCO	0,45	0,00				Kg	0,45	0,45										
TOMATE CHONTO	0,89	3,80				Kg	4,70	4,70										
ZANAHORIA	0,99	1,12				Kg	2,11	2,11										
FRUTA COSECHA 1	3,15	4,58				Kg	7,73	7,73										
FRUTA COSECHA 2	2,64	5,09				Kg	7,73	7,73										
FRUTA COSECHA 3	1,54	2,57				Kg	4,11	4,11										
FRUTA PORCION 1	0,00	0,00				Kg	0,00	0,00										
FRUTA PORCION 2	0,00	0,00				Kg	0,00	0,00										
YUCA	0,00	1,56				Kg	1,56	1,56										
AGUACATE	0,00	0,31				Kg	0,31	0,31										
PROTEINA																		
HUEVO	40	40				Und	80	80										
PECHUGA DE POLLO	3,31	3,47				Kg	6,77	6,77										
CARNE	1,83	4,21				Kg	6,04	6,04										
Queso x Libra	0	0				500 g	0	0										
C: Cumple Observaciones:																		
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): <u>Jhoana Meneses</u>																		
NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador):																		
Firma: <u>Gilmar Zales</u>																		
FIRMA:																		
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:																		
Carga: <u>Rectora</u>																		
Firma: <u>[Firma]</u>																		





UT NUTRIPAE IPIALES
CONTRATO No. 439-2025

**I.E.T.A. SEDE 13 SAN
JOSÉ DE LOS PINOS
JU**

**REMISION DE VIVERES & FORMATO DE
REGISTRO Y CONTROL DIARIO
DE ASISTENCIA**

DEL 01 AL 31 DE JULIO DEL 2025

		CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES A INSTITUCIONES EDUCATIVAS			
DATOS GENERALES					
OPERADOR	UT NUTRIPAE IPIALES,		439-2025		
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	I.E.T.A. SEDE 13 SAN JOSÉ DE LOS PINOS		252356800230		
DEPARTAMENTO:	NARIÑO		52		
MUNICIPIO:	IPIALES		356		
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde:	1 de julio de 2025	Hasta: 31 de julio de 2025		
NOMBRE RECTOR:					
CERTIFICACIÓN					
El suscrito Rector de la Institución Educativa citada en el encabezado, certifica que se entregaron las siguientes raciones, en las fechas señaladas y de acuerdo con lo siguiente:					
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	TIPO RACIÓN	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES	NOVEDADES
I.E.T.A. SEDE 13 SAN JOSÉ DE LOS PINOS	CAIM/CAIT ALMUERZO	45	8	360	
TOTAL		45		360	
CAIM/CAIT = Complemento Alimentario Jornada Mañana / Complemento Alimentario Jornada Tarde ALMUERZO = Almuerzo RI = Ración Industrializada					
DESCRIPCIÓN	TOTAL RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	TOTAL RACIONES ENTREGADAS ALMUERZO	TOTAL RACIONES ENTREGADAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Nº DE TITULARES DE DERECHO	
POBLACIÓN EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD					
POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO					
COMUNIDADES ÉTNICAS					
POBLACIÓN MAYORITARIA		360		45	
GRAN TOTAL		360		45	
OBSERVACIONES					
La presente certificación se expide como soporte de pago y con base en el registro diario de Titulares de Derecho, que se diligencia en cada Institución Educativa atendida.					
PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN: IPIALES					
FECHA:	DÍA	DE:	DEL AÑO: 2025		
FIRMA DEL RECTOR					
NOMBRES Y APELLIDOS DEL RECTOR					

Zandra Milena Trujillo Gutierrez

10

<div><div><div>MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL</div></div><div><div>COLOMBIA PROTECCIÓN DE LA VIDA</div></div><div><div>Alimentos Aprender</div></div><div><div>ALCALDÍA MUNICIPAL DE IPIQUES</div></div><div><div>UT NUTRIPIAE IPIQUES</div></div></div>										PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN ENTREGA DE ALIMENTOS EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA -RACIÓN PREPARADA EN SITIO TIPO ALMUERZO-									
OPERADOR:		UT NUTRIPIAE IPIALES 2025					FECHA:			JULIO 1 AL 31									
ETC:		ALCALDIA DE IPIALES					MUNICIPIO O VEREDA:			IPIALES			84						
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:		INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA AGROPECUARIA EL EMPALME					SEDE EDUCATIVA:			INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA EL EMPALME SEDE 13 SAN JOSÉ DE LOS PINOS									
RANGOS		No.DE RACIONES ADJUDICADAS		No. DE RACIONES ATENDIDAS			NUMERO DE DIAS A ATENDER			CICLO DE MENU ENTREGADO			TOTAL RACIONES						
Preescolar		12					8			Semana 1, Menú:		16, 18, 19, 20.		360					
Grado 1, 2 y 3		27								Semana 2, Menú:		ME, 2, 3, 4.							
Grado 4 y 5		6																	
Secundaria		0																	
Media		0																	
TOTAL		45																	
ALIMENTO		SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		FALTANTES		DEVOLUCION				
								TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD	SI	NO	CANTIDAD	
ABARROTES																			
ACEITE DE SOYA		3	4			500 g	7	7											
ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO		9	7			500 g	16	16											
ARVEJA SECA		1	0			500 g	1	1											
AVENA EN HOJUELAS		0	0			500 g	0	0											
AZUCAR BLANCO, GRANULADO		2	3			500 g	5	5											
CHOCOLATE EN PASTILLA		0	0			500 g	0	0											
FRIJOL ROJO		0	-3			500 g	-3	-3											
HARINA DE MAIZ BLANCO		0	3			500 g	3	3											
HARINA DE TRIGO		0	1			500 g	1	1											
LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO		3	3			380 g	6	6											
LENTEJA COMUN		1	1			500 g	2	2											
PAN TAJADO		0	0			450 g	0	0											
PANELA		0	0			500 g	0	0											
PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA		0	5			250 g	5	5											
SAL		1	1			500 g	2	2											
FRUVER																			
CEBOLAL CABEZONA		0,22	1,36			Kg	1,57	1,57											
CEBOLLA JUNCA		0,45	1,02			Kg	1,47	1,47											
CILANTRO		0,00	0,00			Kg	0,00	0,00											
LECHUGA		0,72	1,21			Kg	1,93	1,93											
MANGO		0,75	0,73			Kg	1,48	1,48											
NARANJA		0,00	0,00			Kg	0,00	0,00											
PAPA		5,37	6,48			Kg	11,84	11,84											
PEPINO COHOMBRO		2,94	2,22			Kg	5,16	5,16											
PIMENTON		0,00	0,06			Kg	0,06	0,06											
PIÑA		0,00	0,00			Kg	0,00	0,00											
PLATANO HARTÓN MADURO		2,98	1,88			Kg	4,87	4,87											
REPOLLO BLANCO		0,48	0,00			Kg	0,48	0,48											
TOMATE CHONTO		0,98	4,11			Kg	5,09	5,09											
ZANAHORIA		1,06	1,22			Kg	2,29	2,29											
FRUTA COSECHA 1		3,54	5,27			Kg	8,81	8,81											
FRUTA COSECHA 2		2,97	5,72			Kg	8,69	8,69											
FRUTA COSECHA 3		1,73	2,89			Kg	4,62	4,62											
FRUTA PORCION 1		0,00	0,00			Kg	0,00	0,00											
FRUTA PORCION 2		0,00	0,00			Kg	0,00	0,00											
YUCA		0,00	1,65			Kg	1,65	1,65											
AGUACATE		0,00	0,33			Kg	0,33	0,33											
PROTEINA																			
HUEVO		45	45			Und	90	90											
PECHUGA DE POLLO		3,61	3,78			Kg	7,39	7,39											
CARNE		1,97	4,52			Kg	6,50	6,50											
Queso x Libra		0	0			500 g	0	0											
C: Cumple																			
Observaciones:																			
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):										FIRMA:									
NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador):										NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:									
Firma:										Cargo:									
										Firma:									

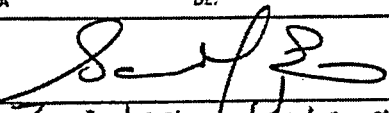


UT NUTRIPAE IPIALES
CONTRATO No. 439-2025

I.E.T.A. SEDE 7 RURAL
SANTA LUCIA
JU

REMISION DE VIVERES & FORMATO DE
REGISTRO Y CONTROL DIARIO
DE ASISTENCIA

DEL 01 AL 31 DE JULIO DEL 2025

 IPIALES Educación		 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES A INSTITUCIONES EDUCATIVAS		
DATOS GENERALES						
OPERADOR		UT NUTRIPAE IPIALES		CONTRATO DE OPERACIÓN	439-2025	
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO		I.E.T.A. SEDE 7 RURAL SANTA LUCÍA		CÓDIGO DANE	252356800175	
DEPARTAMENTO:		NARIÑO		CÓDIGO DANE	52	
MUNICIPIO:		IPIALES		CÓDIGO DANE	356	
FECHA DE EJECUCIÓN:		Desde:	1 de julio de 2025	Hasta:	31 de julio de 2025	
NOMBRE RECTOR:						
CERTIFICACIÓN						
El suscrito Rector de la Institución Educativa citada en el encabezado, certifica que se entregaron las siguientes raciones, en las fechas señaladas y de acuerdo con lo siguiente:						
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO		TIPO RACIÓN	ENTREGADO			NOVEDADES
			N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES	
I.E.T.A. SEDE 7 RURAL SANTA LUCÍA		CAIM/CAJT				
		ALMUERZO	23	8	184	
		RI				
TOTAL			23		184	
<small>CAIM/CAJT = Complemento Alimentario Jornada Mañana / Complemento Alimentario Jornada Tarde ALMUERZO = Almuerzo RI: Ración Industrializada</small>						
DESCRIPCIÓN		TOTAL RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	TOTAL RACIONES ENTREGADAS ALMUERZOS	TOTAL RACIONES ENTREGADA RACIÓN INDUSTRIALIZADA	No. DE TITULARES DE DERECHO	
POBLACIÓN EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD						
POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO						
COMUNIDADES ÉTNICAS						
POBLACIÓN MAYORITARIA		-	184	-	23	
GRAN TOTAL		-	184	-	23	
OBSERVACIONES						
La presente certificación se expide como soporte de pago y con base en el registro diario de Titulares de Derecho, que se diligencia en cada Institución Educativa atendida.						
PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN: IPIALES						
FECHA:		DÍA	DE:	DEL AÑO:	2025	
FIRMA DEL RECTOR						
NOMBRES Y APELLIDOS DEL RECTOR		Sandra Milena Erra Oultaguer				

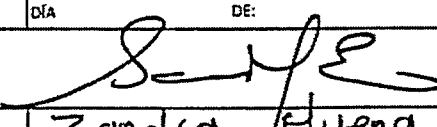


UT NUTRIPAE IPIALES
CONTRATO No. 439-2025

**I.E.T.A. SEDE 8 RURAL LA
PLAYA
JU**

**REMISION DE VIVERES & FORMATO DE
REGISTRO Y CONTROL DIARIO
DE ASISTENCIA**

DEL 01 AL 31 DE JULIO DEL 2025

  Secretaría de Educación		 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL				CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES A INSTITUCIONES EDUCATIVAS	
DATOS GENERALES							
OPERADOR		UT NUTRIPAE IPIALES			CONTRATO DE OPERACIÓN		439-2025
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO		I.E.T.A. SEDE 8 RURAL LA PLAYA			CÓDIGO DANE		252356800183
DEPARTAMENTO:		NARIÑO			CÓDIGO DANE		52
MUNICIPIO:		IPIALES			CÓDIGO DANE		356
FECHA DE EJECUCIÓN		Desde:	1 de julio de 2025		Hasta:	31 de julio de 2025	
NOMBRE RECTOR:							
CERTIFICACIÓN							
El suscrito Rector de la Institución Educativa citada en el encabezado, certifica que se entregaron las siguientes raciones, en las fechas señaladas y de acuerdo con lo siguiente:							
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO		TIPO RACIÓN	ENTREGADO				
			N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES	NOVEDADES	
I.E.T.A. SEDE 8 RURAL LA PLAYA		CAIM/CAIT					
		ALMUERZO	4	8	32		
		RI					
TOTAL			4		32		
CAIM/CAIT = Complemento Alimentario Jornada Mañana / Complemento Alimentario Jornada Tarde ALMUERZO = Almuerzo RI: Ración Industrializada							
DESCRIPCIÓN	TOTAL RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	TOTAL RACIONES ENTREGADAS ALMUERZOS	TOTAL RACIONES ENTREGADA RACIÓN INDUSTRIALIZADA	N° DE TITULARES DE DERECHO			
POBLACIÓN EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD							
POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO							
COMUNIDADES ÉTNICAS							
POBLACIÓN MAYORITARIA	-	32	-	4			
GRAN TOTAL	-	32	-	4			
OBSERVACIONES							
La presente certificación se expide como soporte de pago y con base en el registro diario de Titulares de Derecho, que se diligencia en cada Institución Educativa atendida.							
PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN: IPIALES							
FECHA:	DÍA	DE:	DEL AÑO:		2025		
FIRMA DEL RECTOR							
NOMBRES Y APELLIDOS DEL RECTOR		Zandra Fluenta Eira Quintanilla					

<div><div></div><div></div></div>				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN ENTREGA DE ALIMENTOS EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA -RACIÓN PREPARADA EN SITIO TIPO ALMUERZO-																	
OPERADOR:		UT NUTRIPIAE (PIALES 2025)				FECHA:		JULIO 1 AL 31													
ETC		ALCALDIA DE IPIALES				MUNICIPIO O VEREDA:		IPIALES 90													
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:		INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA EL EMPALME				SEDE EDUCATIVA:		INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA EL EMPALME SEDE 8 RURAL LA PLAYA													
RACIONES		No. DE RACIONES ADELGACADAS		No. DE RACIONES ATENDIDAS		NUMERO DE DIAS A ATENDER		CICLO DE MENÚ ENTREGADO				TOTAL RACIONES									
Preschool		0						Semana 1, Menú				30, 14, 15, 20									
Grado 1, 2 y 3		3						Semana 2, Menú				ME, 2, 1, 2									
Grado 4 y 5		0																			
Secundaria		0																			
Madr		0																			
TOTAL		3										32									
ALIMENTO		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		UNIDAD DE MEDIDA		CANTIDAD TOTAL		CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIFICACIONES DE CANTIDAD		FALTANTES		DEVOLUCION	
												TOTAL		C		NC		C		NC	
ARARNOTES																					
ACEITE DE SOYA		1		1						500 g		2		2							
ARROZ BLANCO, PULIDO, CRUDO		2		1						500 g		1		3							
ARVEJA SECA		1		0						500 g		1		1							
AVENA EN HOJUELAS		0		0						500 g		0		0							
AZÚCAR BLANCO, GRANULADO		1		1						500 g		2		2							
CHOCOLATE EN PASTILLA		0		0						500 g		0		0							
FRIJO ROJO		0		3						500 g		3		3							
HARINA DE MAIZ BLANCO		0		1						500 g		1		1							
HARINA DE TRIGO		0		1						500 g		1		1							
LECHE DE VACA ENTERA, EN POLVO		1		1						380 g		2		2							
LENTILIA COMUN		1		1						500 g		2		2							
PAN TAJADO		0		0						450 g		0		0							
PANELA		0		0						500 g		0		0							
PASTA ALIMENTICIA ENNOQUEADA		0		1						250 g		1		1							
SAL		1		1						500 g		2		2							
FRUVER																					
CEBOLLA CABEZONA		0,02		0,12						Kg		0,14		0,14							
CEBOLLA FINCA		0,04		0,09						Kg		0,13		0,13							
CILANTRO		0,00		0,00						Kg		0,00		0,00							
LECHUGA		0,07		0,11						Kg		0,18		0,18							
MANGO		0,07		0,07						Kg		0,14		0,14							
NARANJA		0,00		0,00						Kg		0,00		0,00							
PAPA		0,49		0,59						Kg		1,08		1,08							
PEPINO COHONDRO		0,27		0,21						Kg		0,48		0,48							
PIMENTON		0,00		0,01						Kg		0,01		0,01							
PIÑA		0,00		0,00						Kg		0,00		0,00							
PLATANO HARTON MADURO		0,27		0,17						Kg		0,45		0,45							
PEPOLLO BLANCO		0,04		0,00						Kg		0,04		0,04							
TOMATE CHINTO		0,09		0,28						Kg		0,47		0,47							
ZANAHORIA		0,10		0,11						Kg		0,21		0,21							
FRUTA COSECHA 1		0,31		0,47						Kg		0,78		0,78							
FRUTA COSECHA 2		0,26		0,51						Kg		0,77		0,77							
FRUTA COSECHA 3		0,15		0,26						Kg		0,41		0,41							
FRUTA PORCION 1		0,00		0,00						Kg		0,00		0,00							
FRUTA PORCION 2		0,00		0,00						Kg		0,00		0,00							
NÚCA		0,00		0,16						Kg		0,16		0,16							
AGUACATE		0,00		0,03						Kg		0,03		0,03							
PROTEINA																					
HUEVO		4		4						Und		8		8							
PECHUGA DE POLLO		0,33		0,35						Kg		0,68		0,68							
CARNE		0,18		0,42						Kg		0,61		0,61							
Queso x Litro		0		0						500 g		0		0							
C: Duplica																					
Observaciones:																					
NOMBRE TRANSPORTADOR (separador):												Firma:									
Thoana Heneces																					
NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (separador):												NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:									
Yannire Rodriguez												Zandra Milena Erida Quiroz									
Firma:												Cargo:									
Yannire Rodriguez												Educa									
												Firma:									
												Santia									
												34									



UT NUTRIPAE IPIALES
CONTRATO No. 439-2025

I.E.T.A. SEDE 1 RURAL
ISHU AWA
JU

REMISION DE VIVERES & FORMATO DE
REGISTRO Y CONTROL DIARIO
DE ASISTENCIA

DEL 01 AL 31 DE JULIO DEL 2025

   		CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES A INSTITUCIONES EDUCATIVAS			
DATOS GENERALES					
OPERADOR	UT NUTRIPAE IPIALES		CONTRATO DE OPERACIÓN	439-2025	
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	I.E.T.A. SEDE 1 RURAL ISHU AWA		CÓDIGO DANE	252356800124	
DEPARTAMENTO:	NARIÑO		CÓDIGO DANE	52	
MUNICIPIO:	IPIALES		CÓDIGO DANE	356	
FECHA DE EJECUCIÓN	Desde:	1 de julio de 2025	Hasta:	31 de julio de 2025	
NOMBRE RECTOR:					
CERTIFICACIÓN					
El suscrito Rector de la Institución Educativa citada en el encabezado, certifica que se entregaron las siguientes raciones, en las fechas señaladas y de acuerdo con lo siguiente:					
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	TIPO RACIÓN	ENTREGADO			
		N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES	NOVEDADES
I.E.T.A. SEDE 1 RURAL ISHU AWA	CAJM/CAJT				
	ALMUERZO	13	8	104	
	RI				
TOTAL		13		104	
CAJM/CAJT = Complemento Alimentario Jornada Mañana / Complemento Alimentario Jornada Tarde ALMUERZO = Almuerzo RI: Ración Industrializada					
DESCRIPCIÓN	TOTAL RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	TOTAL RACIONES ENTREGADAS ALMUERZOS	TOTAL RACIONES ENTREGADA RACIÓN INDUSTRIALIZADA	No. DE TITULARES DE DERECHO	
POBLACIÓN EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD					
POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO					
COMUNIDADES ÉTNICAS					
POBLACIÓN MAYORITARIA	-	104	-	13	
GRAN TOTAL	-	104	-	13	
OBSERVACIONES					
La presente certificación se expide como soporte de pago y con base en el registro diario de Titulares de Derecho, que se diligencia en cada Institución Educativa atendida.					
PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN: IPIALES					
FECHA:	DÍA	DE:	DEL AÑO:	2025	
FIRMA DEL RECTOR					
NOMBRES Y APELLIDOS DEL RECTOR					
Zandra Milena Enra Quintanero					

<div><div><div>MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL</div></div><div><div>COLOMBIA SEGURIDAD ALIMENTARIA VIDA</div></div><div><div>Alimentos Aprender</div></div><div><div>ALCALDÍA MUNICIPAL DE IMALES</div></div><div><div>UNIDAD NUTRIPIAE IMALES</div></div></div>					PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN ENTREGA DE ALIMENTOS EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA -RACIÓN PREPARADA EN SITIO TIPO ALMUERZO-																
OPERADOR:		UT NUTRIPIAE IMALES 2025				FECHA:		JULIO 1 AL 31													
ETC:		ALCALDIA DE IMALES				MUNICIPIO O VEREDA:		IMALES				75									
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:		INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA EL EMPALME				SEDE EDUCATIVA:		INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIA EL EMPALME SEDE URBAL ISHELAWA													
RANGOS		No. DE RACIONES ADJUDICADAS		No. DE RACIONES ATENDIDAS		NUMERO DE DIAS A ATENDER		CICLO DE MENU ENTREGADO				TOTAL RACIONES									
Preescolar		2						Semana 1, Menú				18, 19, 20, 21									
Grado 1, 2 y 3		3						Semana 2, Menú				ME 1, 2, 3									
Grado 4 y 5		5																			
Secundaria		0																			
Media		0																			
TOTAL		10										184									
ALIMENTO		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		UNIDAD DE MEDIDA		CANTIDAD TOTAL		CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		FALTIMETROS		DEVOLUCION	
												TOTAL		C		NC		C		NC	
ABARROTES																					
ACEITE DE SOYA		1		1						500 g		3		3							
ARROZ BLANCO, FRIJO, CRUDO		3		3						500 g		6		6							
ARVEJA SECA		1		0						500 g		3		1							
AVENA EN HOJUELAS		0		0						500 g		0		0							
AZÚCAR BLANCO, GRANULADO		1		2						500 g		3		3							
CHOCOLATE EN PASTILLA		0		0						500 g		0		0							
FRUJO ROJO		0		3						500 g		3		3							
HARINA DE MAÍZ BLANCO		0		1						500 g		1		1							
HARINA DE TRIGO		0		1						500 g		1		1							
LECHE DE VACA, ENTERA, EN POLVO		2		1						380 g		3		3							
LENTEJA COMÚN		1		1						500 g		3		2							
PAN TAJADO		0		0						450 g		0		0							
PANDELA		0		0						500 g		0		0							
PASTA ALIMENTICIA ENRIQUECIDA		0		2						250 g		2		2							
SAL		1		1						500 g		2		2							
FRUTAS																					
CIBOLIA CABEZONA		0,06		0,40						Kg		0,46		0,46							
CIBOLIA FINCA		0,13		0,30						Kg		0,43		0,43							
CILANTRO		0,00		0,00						Kg		0,00		0,00							
LECHUGA		0,22		0,37						Kg		0,59		0,59							
MANGO		0,22		0,21						Kg		0,43		0,43							
NARANJA		0,00		0,00						Kg		0,00		0,00							
PAPA		3,63		3,04						Kg		3,57		3,57							
PEPINO COHOMERO		0,33		0,66						Kg		1,54		1,54							
PIMENTON		0,00		0,02						Kg		0,02		0,02							
PIÑA		0,00		0,00						Kg		0,00		0,00							
PLATANO HARTON MADURO		0,88		0,56						Kg		1,45		1,45							
PEPILLO BLANCO		0,15		0,00						Kg		0,15		0,15							
TOMATE CHONTO		0,23		1,23						Kg		1,52		1,52							
ZANAHORIA		0,11		0,36						Kg		0,87		0,87							
FRUTA COSECHA 1		3,02		1,52						Kg		2,54		2,54							
FRUTA COSECHA 2		0,26		1,63						Kg		2,51		2,51							
FRUTA COSECHA 3		0,50		0,84						Kg		1,33		1,33							
FRUTA PORCION 1		0,00		0,00						Kg		0,00		0,00							
FRUTA PORCION 2		0,00		0,00						Kg		0,00		0,00							
YUCA		0,00		0,49						Kg		0,49		0,49							
AGUACATE		0,00		0,10						Kg		0,10		0,10							
PROTEINA																					
HUEVO		12		13						Und		26		26							
PECHUGA DE POLLO		1,08		3,14						Kg		2,22		2,22							
CARNE		0,61		1,36						Kg		1,97		1,97							
Queso 1 Litro		0		0						500 g		0		0							
C. Simple																					
Observaciones:																					
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):												Jhoana Heneces.									
NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador):												Esperanza Pai									
Firma:												Zandra Milena Echeverri									
Firma:												Pectora									
Firma:												8/2/25									



UT NUTRIPAE IPIALES
CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO
OBLIGACIÓN ESPECIFICAS L

Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; debe incluir el formato de seguimiento de compras locales que debe contener nombre del proveedor, NIT, dirección, teléfono, correo electrónico, unidad de medida de compra, cantidad de compra y valor de compra, cumpliendo con los porcentajes y condiciones exigidas en la norma (ley 2046 de 2020) y la propuesta técnica y económica presentada dentro del proceso de licitación.



UT NUTRIPAE IPIALES CONTRATO No. 439-2025

Ipiiales, julio de 2025
contrato 439-2025

INGENIERO
CARLOS IVAN PALACIOS ORBES
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

Asunto: Aclaración recibos de compras locales

Yo **LINA MARCELA MOYA MAHECHA**, identificada con la cédula de ciudadanía N° **53.013.232** como representante legal de **UT NUTRIPAE IPIALES 2025** identificada con NIT.: **901944148-0**, para el contrato 439-2025, de Ipiiales, por medio del presente documento pongo en conocimiento que alguno recibos que se presentan se encuentran a nombre de **DSC INTERNATIONAL SAS**, identificada con NIT.: **901770604-1**, sin embargo se aclara que dicha empresa se encuentra dentro de las que integran la **UT NUTRIPAE IPIALES 2025**. Algunos soportes de pago estan a nombre de la **UT AGROPAE REGIONAL**, pero se aclara que **DSC INTERNATIONAL SAS** hace parte de esta UT.

Sin otro particular, agradecemos su atención, comprensión y colaboración.

**LINA MARCELA MOYA
MAHECHA**
C.C 53013232 de Bogotá DC
Representante legal
UT NUTRIPAE IPIALES 2025
NIT.: 901944148-0

TATIANA NEIRA GARZON
C.C. 52.416.341
Representante Legal
DSC INTERNATIONAL SAS
NIT.: 901770604-1



SEGUIMIENTO A COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS - JULIO - 2025								
Periodo	MODALIDAD DE ATENCIÓN	Valor de los alimentos totales adquiridos para la operación de la modalidad	Valor de los alimentos comprados localmente a Productores locales pertenecientes a la agricultura campesina, familiar y comunitario o sus asociaciones	Nombre de productores locales a quienes compro	Ubicación de los productores locales - Municipio y Departamento	Alimentos adquiridos Localmente	Cantidad	Unidad de Medida
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 9.711.754	\$ 9.711.754,0	COMERCIALIZADORA INSUMOS Y ALIMENTOS	IPIALES - NARIÑO	POLLO	633	Kg
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 6.263.322	\$ 6.263.322,0	COMERCIALIZADORA INSUMOS Y ALIMENTOS	IPIALES - NARIÑO	POLLO	408	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 21.805.018	\$ 21.805.018,0	COMERCIALIZADORA INSUMOS Y ALIMENTOS	IPIALES - NARIÑO	CARNE	1.124	Kg
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 718.400	\$ 718.400,0	COMERCIALIZADORA INSUMOS Y ALIMENTOS	IPIALES - NARIÑO	QUESO MOZARELA X 2500 LACT FRESCO	16	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 1.040.640	\$ 1.040.640,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIDOS - NARIÑO	POLLO	65,04	Kg
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 2.144.880	\$ 2.144.880,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIDOS - NARIÑO	CARNE	79,44	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 5.161.200	\$ 5.161.200,0	VITEGG	PILCUAN - NARIÑO	HUEVOS * 30 - cubetas	391	Unidad(des)
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 5.610.000	\$ 5.610.000,0	VITEGG	PILCUAN - NARIÑO	HUEVOS * 30 - cubetas	425	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 375.600	\$ 375.600,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIDOS - NARIÑO	HUEVOS UNIDAD	626,00	Unidad(des)
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 23.980.780	\$ 23.980.779,5	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	ACEITE DE SOYA X 500 ml	4996,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 24.076.500	\$ 24.076.500,0	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	ARROZ BLANCO X 500 gr	11465,00	Unidad(des)
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 1.587.600	\$ 1.587.600,0	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	ARVEJA X 500 gr	756,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 352.000	\$ 352.000,3	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	AVENA EN HOJUELA X 500 gr	160,00	Unidad(des)
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 7.903.185	\$ 7.903.185,2	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	AZUCAR X 500 gr	3293,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 1.695.001	\$ 1.695.000,7	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	CHOCOLATE X 500 gr	226,00	Unidad(des)
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 2.979.000	\$ 2.979.000,0	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	FRUJOL X 500 gr	662,00	Unidad(des)

SEGUIMIENTO A COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS - JULIO - 2025							
Periodo	MODALIDAD DE ATENCIÓN	Valor de los alimentos totales adquiridos para la operación de la modalidad	Valor de los alimentos comprados localmente a Productores locales pertenecientes a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o sus asociaciones	Nombre de productores locales a quienes compro	Ubicación de los productores locales (Municipio y Departamento)	Alimentos adquiridos Localmente	Unidad de Medida
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 3.763.892	\$ 3.763.892,1	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	HARINA DE MAIZ X 500 gr	1981,00 Unidad(des)
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 1.132.202	\$ 1.132.201,7	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	HARINA DE TRIGO X 500 gr	666,00 Unidad(des)
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 42.652.100	\$ 42.652.100,0	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	LECHE DE VACA ENTERA X 380 gr	5399,00 Unidad(des)
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 5.323.500	\$ 5.323.500,0	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	LENTEJA X 500 gr	1.521 Unidad(des)
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 1.450.400	\$ 1.450.400,0	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	PANELA X 500 gr	518 Unidad(des)
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 8.053.220	\$ 8.053.220,1	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	PASTA X 250 gr	6.711 Unidad(des)
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 984.000	\$ 984.000,0	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	SAL X 500 gr	820 Unidad(des)
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	GUAYABA	600 Kilo
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 1.152.000	\$ 1.152.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PAPA	1.600 Kilo
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 657.000	\$ 657.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	CEBOLLA JUNCA	219 Kilo
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 266.720	\$ 266.720,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	MANGO	160 Kilo
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 900.000	\$ 900.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	YUCA	600 Kilo
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 424.000	\$ 424.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	SANDIA	212 Kilo
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 2.800.000	\$ 2.800.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PIÑA	1.200 Kilo
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 620.000	\$ 620.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	CEBOLLA CABEZONA	310 Kilo
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 3.190.000	\$ 3.190.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	TOMATE CHONTO	990 Kilo
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 968.000	\$ 968.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PEPINO COHOMBRO	550 Kilo
TRIMESTRE	Preparada en sitio	\$ 90.000	\$ 90.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PIMENTON	28 Kilo

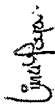
SEGUIMIENTO A COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS - JULIO - 2025							
Período	MODALIDAD DE ATENCIÓN	Valor de los alimentos totales adquiridos para la operación de la modalidad	Valor de los alimentos comprados localmente a Productores locales pertenecientes a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o sus asociaciones	Nombre de productores locales a quienes compro	Ubicación de los productores locales Municipio y Departamento	Alimentos adquiridos Localmente	Unidad de Medida
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 420.000	\$ 420.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	LECHUGA	315 Kilo
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 770.000	\$ 770.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	ZANAHORIA	322 Kilo
TRIMESTRE III	Preparada en sitio	\$ 1.120.000	\$ 1.120.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PLATANO	480 Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 1.848.000	\$ 1.848.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	BANANO	1.914 Kilo
TRIMESTRE II	Industrializada	\$ 476.000	\$ 476.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	BANANO DE MANO	1.992 Unidad(des)
TRIMESTRE III	Preparada en sitio	\$ 264.000	\$ 264.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	AGUACATE	120 Kilo
TRIMESTRE I	Industrializada	\$ 900.000	\$ 900.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PERA DE MANO	2.000 Unidad(des)
TRIMESTRE II	Industrializada	\$ 602.000	\$ 602.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	NARANJA DE MANO	1.992 Unidad(des)
TRIMESTRE III	Preparada en sitio	\$ 1.886.000	\$ 1.886.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	GUAYABA	820 Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 1.575.000	\$ 1.575.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PAPA	2.250 Kilo
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 760.000	\$ 760.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	CEBOLLA JUNCA	228 Kilo
TRIMESTRE III	Preparada en sitio	\$ 258.000	\$ 258.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	NARANJA	222 Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 1.344.000	\$ 1.344.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PIÑA	576 Kilo
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 486.000	\$ 486.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	CEBOLLA CABEZONA	270 Kilo
TRIMESTRE III	Preparada en sitio	\$ 1.806.000	\$ 1.806.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	TOMATE CHONTO	756 Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 570.000	\$ 570.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PEPINO COHOMBRO	300 Kilo
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 780.000	\$ 780.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	LECHUGA	585 Kilo
TRIMESTRE III	Preparada en sitio	\$ 480.000	\$ 480.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	REPOLLO	288 Kilo

SEGUIMIENTO A COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS - JULIO - 2025									
Periodo	MODALIDAD DE ATENCION	Valor de los alimentos totales adquiridos para la operación de la modalidad	Valor de los alimentos comprados localmente a Productores locales pertenecientes a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o sus asociaciones	Nombre de productores locales a quienes compro	Ubicación de los productores locales <i>Municipio y Departamento</i>	Alimentos adquiridos Localmente	Cantidad	Unidad de Medida	
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 1.120.000	\$ 1.120.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PLATANO	480	Kilo	
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 1.848.000	\$ 1.848.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	BANANO	1.914	Kilo	
TRIMESTRE III	Industrializada	\$ 476.000	\$ 476.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	BANANO DE MANO	1.987	Unidad(des)	
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 952.000	\$ 952.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIBOS - NARIÑO	ACEITE DE SOYA X 500 ml	224,0	Unidad(des)	
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 1.196.150	\$ 1.196.150,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIBOS - NARIÑO	ARROZ BLANCO X 500 gr	509,0	Unidad(des)	
TRIMESTRE III	Preparada en sitio	\$ 192.000	\$ 192.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIBOS - NARIÑO	ARVEJA SECA X 500 gr	64,0	Unidad(des)	
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 9.000	\$ 9.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIBOS - NARIÑO	AVENA EN HOJUELAS X 500 gr	4,0	Unidad(des)	
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 425.350	\$ 425.350,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIBOS - NARIÑO	AZUCAR BLANCO X 500 gr	181,0	Unidad(des)	
TRIMESTRE III	Preparada en sitio	\$ 51.000	\$ 51.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIBOS - NARIÑO	CHOCOLATE X 500 gr	3,0	Unidad(des)	
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 603.000	\$ 603.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIBOS - NARIÑO	FRIJOL ROJO X 500 gr	134,0	Unidad(des)	
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 142.600	\$ 142.600,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIBOS - NARIÑO	HARINA DE MAIZ BLANCO X 500 gr	62,0	Unidad(des)	
TRIMESTRE III	Preparada en sitio	\$ 60.000	\$ 60.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIBOS - NARIÑO	HARINA DE TRIGO X 500 gr	25,0	Unidad(des)	
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 391.000	\$ 391.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIBOS - NARIÑO	LENTEJA X 500 gr	92,0	Unidad(des)	
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 93.800	\$ 93.800,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIBOS - NARIÑO	SAL	67,0	Unidad(des)	
TRIMESTRE III	Preparada en sitio	\$ 88.000	\$ 88.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIBOS - NARIÑO	PAN TAJADO X 450 gr	11,0	Unidad(des)	
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 30.000	\$ 30.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIBOS - NARIÑO	PANELA X 500 gr	12,0	Unidad(des)	
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 929.600	\$ 929.600,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIBOS - NARIÑO	PASTA ALIMENTICIA X 250 gr	332,0	Unidad(des)	
TRIMESTRE III	Preparada en sitio	\$ 1.759.500	\$ 1.759.500,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIBOS - NARIÑO	LECHE EN POLVO X 380 gr	207,0	Unidad(des)	

SEGUIMIENTO A COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS - JULIO - 2025								
Periodo	MODALIDAD DE ATENCIÓN	Valor de los alimentos totales adquiridos para la operación de la modalidad	Valor de los alimentos comprados localmente a Productores locales pertenecientes a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o sus asociaciones	Nombre de productores locales a quienes compro	Ubicación de los productores locales <i>Municipio y Departamento</i>	Alimentos adquiridos Localmente	Cantidad	Unidad de Medida
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 75.160	\$ 75.160,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	CEBOLLA CABEZONA	18,79	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 45.270	\$ 45.270,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	MANGO	10,06	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 53.840	\$ 53.840,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	CEBOLLA JUNCA	13,46	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 75.640	\$ 75.640,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	LECHUGA	18,91	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 228.068	\$ 228.068,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PAPA	99,16	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 116.060	\$ 116.060,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PEPINO COHOMBRO	33,16	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 100.520	\$ 100.520,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PLATANO	28,72	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 270.720	\$ 270.720,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	TOMATE CHONTO	60,16	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 39.491	\$ 39.491,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	ZANAHORIA	17,17	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 155.960	\$ 155.960,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	GUAYABA	38,99	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 43.425	\$ 43.425,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PIÑA	9,65	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 357.550	\$ 357.550,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	MARACUYA	71,51	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 385.000	\$ 385.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	TOMATE DE ARBOL	77,00	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 3.030	\$ 3.030,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PIMENTON	1,01	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 80.550	\$ 80.550,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	YUCA	26,85	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 31.360	\$ 31.360,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	AGUACATE	4,48	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	\$ 377.400,0	\$ 377.400,0	INDUSTRIA PANIFICADORA LA 12	PASTO - NARIÑO	PAN TAJADO X 450 gr	111	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	\$ 697.200,0	\$ 697.200,0	PANADERIA LAS LAJAS - DIEGO NARVAEZ	IPIALES - NARIÑO	CEREAL	1992,00	Unidad(des)

SEGUIMIENTO A COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS - JULIO - 2025							
Periodo	MODALIDAD DE ATENCIÓN	Valor de los alimentos locales adquiridos para la operación de la modalidad	Valor de los alimentos comprados localmente a Producers locales pertenecientes a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o sus asociaciones	Nombre de productores locales a quienes compro	Ubicación de los productores locales Municipio y Departamento	Alimentos adquiridos Localmente	Unidad de Medida
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 697.200,0	\$ 697.200,0	PANADERIA LAS LAJAS - DIEGO NARVAEZ	IPALES - NARIÑO	CEREAL	1992,00 Unidad(des)
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 697.200,0	\$ 697.200,0	PANADERIA LAS LAJAS - DIEGO NARVAEZ	IPALES - NARIÑO	CEREAL	1992,00 Unidad(des)
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 697.200,0	\$ 697.200,0	PANADERIA LAS LAJAS - DIEGO NARVAEZ	IPALES - NARIÑO	CEREAL	1992,00 Unidad(des)
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 696.850,0	\$ 696.850,0	PANADERIA LAS LAJAS - DIEGO NARVAEZ	IPALES - NARIÑO	CEREAL	1991,00 Unidad(des)
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 696.850,0	\$ 696.850,0	PANADERIA LAS LAJAS - DIEGO NARVAEZ	IPALES - NARIÑO	CEREAL	1991,00 Unidad(des)
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 1.080.000	\$ 1.080.000,0	COMERCIALIZADORA LA PAUTA	IPALES - NARIÑO	JUGO VASO	2.016 Unidad(des)
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 1.733.040,0	\$ 1.733.040,0	LACTEOS LA VICTORIA	PASTO - NARIÑO	YOGURTH	1992,00 Unidad(des)
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 1.728.690,0	\$ 1.728.690,0	LACTEOS LA VICTORIA	PASTO - NARIÑO	YOGURTH	1987,00 Unidad(des)
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 8.602.425,0		QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) SAS	CALENDARIA-VALLE DEL CAUCA	LECHE ENTERA DE FRESA X 200 ml	9.945,0 Unidad(des)
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 8.498.625,0		QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) SAS	CALENDARIA-VALLE DEL CAUCA	AVENA X 200 ml	9.825,0 Unidad(des)
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 4.965.965,0		QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) SAS	CALENDARIA-VALLE DEL CAUCA	LECHE ENTERA DE CHOCOLATE X 200 ml	5.741,0 Unidad(des)
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 1.721.350,0		QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) SAS	CALENDARIA-VALLE DEL CAUCA	LECHE ENTERA DE VAINILLA X 200 ml	1.990,0 Unidad(des)
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 95.150,0		QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) SAS	CALENDARIA-VALLE DEL CAUCA	LECHE ENTERA DE CHOCOLATE X 200 ml	110,0 Unidad(des)
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 1.260.000,0	\$ 1.260.000,0	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	PASTO - NARIÑO	BOCADILLO X 15 gr	6.000,0 Unidad(des)
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 1.100.000,0	\$ 1.100.000,0	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	PASTO - NARIÑO	COCADA X 15 gr	4.000,0 Unidad(des)
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 2.120.000,0	\$ 2.120.000,0	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	PASTO - NARIÑO	PANELITA X 15 gr	8.000,0 Unidad(des)
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 1.440.000,0	\$ -	ALIMENTOS PRONAVID SAS	BOGOTA	GALLETA MANTEQUILLA X 30 gr	4.000,0 Unidad(des)
TRIMESTRE	Industrializada	\$ 2.149.200,0	\$ -	ALIMENTOS PRONAVID SAS	BOGOTA	GALLETA AVENA X 30 gr	5.970,0 Unidad(des)

SEGUIMIENTO A COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS - JULIO - 2025								
Periodo	MODALIDAD DE ATENCIÓN	Valor de los alimentos totales adquiridos para la operación de la modalidad	Valor de los alimentos comprados localmente a Productores locales pertenecientes a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o sus asociaciones	Nombre de productores locales a quienes compro	Ubicación de los productores locales <i>Municipio y Departamento</i>	Alimentos adquiridos Localmente	Cantidad	Unidad de Medida
TRIMESTRE I	Industrializada	\$ 2.149.200,0	\$ -	ALIMENTOS PRONAVID SAS	BOGOTA	GALLETA COCO X 30 gr	5.970,0	Unidad(des)
TRIMESTRE II	Industrializada	\$ 2.149.200,0	\$ -	ALIMENTOS PRONAVID SAS	BOGOTA	GALLETA FRESA X 30 gr	5.970,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	\$ 2.149.200,0	\$ -	ALIMENTOS PRONAVID SAS	BOGOTA	GALLETA LIMON X 30 gr	5.970,0	Unidad(des)
TRIMESTRE II	Industrializada	\$ 2.149.200,0	\$ -	ALIMENTOS PRONAVID SAS	BOGOTA	GALLETA NARANJA X 30 gr	5.970,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	\$ 716.400,0	\$ -	ALIMENTOS PRONAVID SAS	BOGOTA	GALLETA QUESO X 30 gr	1.990,0	Unidad(des)
TRIMESTRE II	Preparada en sitio	\$ 5.400.000,0	\$ 5.400.000,0	COMERCIALIZADORA CRUZ DEL SUR A&Y SAS	IPIALES - NARIÑO	LECHE DE VACA ENTERA X 900 gr X 12 UND	30,00	Unidad(des)
		\$ 275.873.102,6	\$ 239.087.187,6					



LINA MARCELA NOYA MAHECHA.
 C.C.53013232 DE BOGOTÁ D.C.
 REPRESENTANTE LEGAL

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
8597d272f1c74ebac4c1b00684c240de889dab5026f26131361b9c1e02013663c99be7429c396d374f7b2d88c17823b5
Número de Factura: FE-78
Fecha de Emisión: 30/07/2025
Fecha de Vencimiento: 30/07/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar
Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Consignación bancaria
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: GRANJA DE PRODUCCION SALUDABLE VITEGG SAS
Nombre Comercial: GRANJA DE PRODUCCION SALUDABLE VITEGG SAS
Nit del Emisor: 901701426
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
Actividad Económica: 0145
País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Imués
Dirección: C DE PILCUAN
Teléfono / Móvil: 3166665946
Correo: viteggsasfacturacion@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipials
Dirección: CL 19 15 416
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

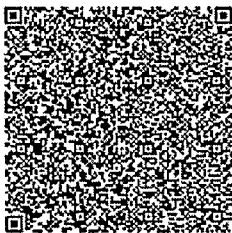
Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	24121508	Huevo tipo A x 30	NIU	425,00	\$ 13.200,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 5.610.000,00

Notas Finales

factura registrada bolsa nacional agropecuaria no efectuar retencion
Linea de negocio:

Datos Totales



Documento generado el:
30/07/2025 21:26:49
Documento validado por la
DIAN:
30/07/2025 21:26:50
XML Generado por: Solución
Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por:
Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	5610000
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	5610000
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	5610000
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	COP \$ \$ 5610000

Valores Informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	5.610.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	5.610.000,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	5.610.000,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	COP \$ \$ 5.610.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764077279632 Rango desde: 37 Rango hasta: 200 Vigencia: 2025-08-15



NIT. 890.903.938-8

Empresa: PROSEMPCOL
NIT: 901664438
Tipo de pago: PAGO A PROVEEDORES

Nombre del pago: Ipiates3107
Secuencia: aa
Número de cuenta a debitar: 20200002212

Fecha: 31-07-2025
Hora: 14:50:43
Fecha de generación: 31-07-2025

Fecha de envío del pago: 31-07-2025
Fecha para Procesar el pago: 31-07-2025

Impreso por: Prosempcol23

Total Registros del Lote: 16	Registros Procesados: 6	Registros Rechazados: 1	Registros Pendientes: 9
Valor Total del Pago: \$72,561,152.00	Valor Registros Procesados: \$50,320,374.00	Valor Registros Rechazados: \$377,400.00	Valor Registros Pendientes: \$21,863,378.00

NÚMERO DE CUENTA	TIPO DE CUENTA	DOCUMENTO BENEFICIARIO	NOMBRE BENEFICIARIO	VALOR	ENTIDAD	ESTADO	FECHA APLICACIÓN
00000479200123062	Ahorros	41109076	SONIA PAPAMIJA	12,940,764.00	BANCO AGRARIO	POR APLICAR EN ENTIDAD DE ACH	31-07-2025
87974936641	Corriente	901060317	INDUSTRIA PANIFICA	377,400.00	BANCOLOMBIA	NIT: PROVEEDOR NO INSCRIPTO PARA PAGOS	31-07-2025
97200003487	Ahorros	901701426	GRANJA VITEGG SAS	5,610,000.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	31-07-2025
879000006219	Corriente	901801881	INSUMOS Y ALIMENTO	377,732,374.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	31-07-2025
88800004950	Ahorros	37001279	TERESA DE JESUS BU	258,000.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	31-07-2025
000000003163806699	Dep. Elect	37421907	YENNY HENRIQUEZ	760,000.00	NEQUI	POR APLICAR EN BANCOLOMBIA, ENVIADO POR CLIENTE	31-07-2025
888000004045	Corriente	901811591	JOTAGREEN FRUVER S	3,444,000.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	31-07-2025
000000003154823402	Dep. Elect	1085910150	MONICA CUESQUE	486,000.00	NEQUI	POR APLICAR EN BANCOLOMBIA, ENVIADO POR CLIENTE	31-07-2025
00000003148200060	Dep. Elect	5269697	OMAR ROSERO	1,575,000.00	NEQUI	POR APLICAR EN BANCOLOMBIA, ENVIADO POR CLIENTE	31-07-2025
000000003213619139	Dep. Elect	1126454226	JHON JAIRO GUASPUD	1,886,000.00	NEQUI	POR APLICAR EN BANCOLOMBIA, ENVIADO POR CLIENTE	31-07-2025
223000009174	Ahorros	53893578	YENIFER ANDREA REY	900,000.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	31-07-2025
00000003505988117	Dep. Elect	39704523	BERTHA QUINTERO	264,000.00	NEQUI	POR APLICAR EN BANCOLOMBIA, ENVIADO POR CLIENTE	31-07-2025
00000003175545619	Dep. Elect	1085939606	LUIS OSWALDO MORIL	1,344,000.00	NEQUI	POR APLICAR EN BANCOLOMBIA, ENVIADO POR CLIENTE	31-07-2025
00000488428431253	Ahorros	1193481424	NIDIA VIVIANA CHIT	1,260,000.00	BANCO DAVIVIENDA	POR APLICAR EN ENTIDAD DE ACH	31-07-2025
88879996036	Ahorros	1085910534	LUIS ALFREDO CORDO	2,376,000.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	31-07-2025
000000346000106093	Ahorros	87714620	DIEGO FERNANDO NAR	1,347,614.00	BANCO DAVIVIENDA	POR APLICAR EN ENTIDAD DE ACH	31-07-2025

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
68cc007fd30db9ca0638977b5814761ac61087e75787702a6f59f53f363d67634e9e67c43049cbe30513affd63c78bcf
Número de Factura: JFFE-162
Fecha de Emisión: 31/07/2025
Fecha de Vencimiento: 30/08/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar
Forma de pago: Crédito
Medio de Pago: Instrumento no definido
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: JOTAGREEN FRUVER S.A.S.
Nombre Comercial: JOTAGREEN FRUVER S.A.S.
Nít del Emisor: 901811591
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
Actividad Económica: 4721
País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: CL 19 15 44 BRR LA PRADERA
Teléfono / Móvil: 3165666018
Correo: yayis256@hotmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Pasto
Dirección: cl 19 15 416
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

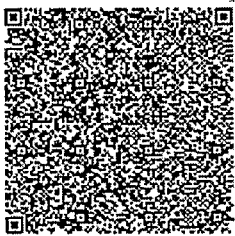
Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	001	CAJA DE PLATANO	NIU	230,00	\$ 15.000,00	\$ 6.000,00	\$ 0,00					\$ 3.444.000,00

Notas Finales

Línea de negocio:

Datos Totales



Documento generado el:
31/07/2025 18:54:07
Documento validado por la
DIAN:
31/07/2025 18:54:07
XML Generado por: Solución
Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por:
Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	10

Subtotal	3450000
Descuento detalle	6000
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	3444000
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	3444000
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	COP \$ 3444000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	3.450.000,00
Descuento detalle	6.000,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	3.444.000,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	3.444.000,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	COP \$ 3.444.000,00

Valores Informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764069158748 Rango desde: 1 Rango hasta: 5000 Vigencia: 2026-04-17

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
b84f371e06f8c133ee44da7164bcaef53f54c2d415bb565013e8ea9f0acd6ccdd5a1d27499c6615479f7b22fd491cec7
Número de Factura: FVT-101
Fecha de Emisión: 31/07/2025
Fecha de Vencimiento: 31/07/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar
Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Efectivo
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nombre Comercial: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nit del Emisor: 37001279
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA
Actividad Económica: 4721
País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: MZ 13 CA 6 B BRR PINARES DE SANTANA
Teléfono / Móvil: 3138710173
Correo: teresabustamanteg@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: Calle 19 # 15 46
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	111112112	BULTO DE NARANJA	NIU	6,00	\$ 43.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 258.000,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales



Documento generado el:
31/07/2025 16:48:51
Documento validado por la
DIAN:
31/07/2025 16:48:52
XML Generado por: Solución
Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por:
Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	1,0

Subtotal	258000
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	258000
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	258000
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	COP.\$ \$ 258000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	1,0

Subtotal	258.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	258.000,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	258.000,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	COP.\$ \$ 258.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764077271479 Rango desde: 1 Rango hasta: 500 Vigencia: 2026-08-15

Empresa: PROSEMPCOL

NIT: 901664438

Tipo de pago: PAGO A PROVEEDORES

Impreso por: Prosempcol23

Nombre del pago: Ipliales3107

Secuencia: aa

Número de cuenta a debitar: 20200002212

Fecha: 31-07-2025

Fecha de Generación: 31-07-2025

Hora: 14:50:43

Fecha de envío del pago: 31-07-2025

Fecha para Procesar el pago: 31-07-2025

Total Registros del Lote: 16	Registros Procesados: 6	Registros Rechazados: 1	Registros Pendientes: 9
Valor Total del Pago: \$72,561,152.00	Valor Registros Procesados: \$50,320,374.00	Valor Registros Rechazados: \$377,400.00	Valor Registros Pendientes: \$21,863,378.00

NÚMERO DE CUENTA	TIPO DE CUENTA	DOCUMENTO BENEFICIARIO	NOMBRE BENEFICIARIO	VALOR	ENTIDAD	ESTADO	FECHA APLICACIÓN
000000479200123062	Ahorros	41109076	SONIA PAPAMILA	12,940,764.00	BANCO AGRARIO	POR APLICAR EN ENTIDAD DE ACH	31-07-2025
97974936641	Corriente	901060317	INDUSTRIA PANIFICA	377,400.00	BANCOLOMBIA	NIT:PROVEEDOR NO INSCRIPTO PARA PAGOS	31-07-2025
97200003487	Ahorros	901701426	GRANJA VITEGG SAS	5,610,000.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	31-07-2025
87900006219	Corriente	901801881	INSUMOS Y ALIMENTO	37,732,374.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	31-07-2025
88800004950	Ahorros	37001279	TERESA DE JESUS BU	258,000.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	31-07-2025
00000003163806699	Dep.Elect	37121907	YENNY HENRIQUEZ	760,000.00	NEQUI	POR APLICAR EN BANCOLOMBIA, ENVIADO POR CLIENTE	31-07-2025
88800004045	Corriente	901811591	JOTAGREEN FRUVER S	3,444,000.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	31-07-2025
00000003154823402	Dep.Elect	1085910150	MONICA CUESQUE	486,000.00	NEQUI	POR APLICAR EN BANCOLOMBIA, ENVIADO POR CLIENTE	31-07-2025
00000003148200060	Dep.Elect	5269697	OMAR ROSERO	1,575,000.00	NEQUI	POR APLICAR EN BANCOLOMBIA, ENVIADO POR CLIENTE	31-07-2025
00000003213619139	Dep.Elect	1126454226	JHON JAIRO CUASPUD	1,886,000.00	NEQUI	POR APLICAR EN BANCOLOMBIA, ENVIADO POR CLIENTE	31-07-2025
223000009174	Ahorros	53893578	YENIFER ANDREA REY	900,000.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	31-07-2025
00000003505988117	Dep.Elect	39704523	BERTHA QUINTERO	264,000.00	NEQUI	POR APLICAR EN BANCOLOMBIA, ENVIADO POR CLIENTE	31-07-2025
00000003175545619	Dep.Elect	1085939606	LUIS OSWALDO MORIL	1,344,000.00	NEQUI	POR APLICAR EN BANCOLOMBIA, ENVIADO POR CLIENTE	31-07-2025
000000488428491283	Ahorros	1193481424	NIDIA VIVIANA GHIT	1,260,000.00	BANCO DAVIVIENDA	POR APLICAR EN ENTIDAD DE ACH	31-07-2025
88879996036	Ahorros	1085910534	LUIS ALFREDO CORDO	2,376,000.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	31-07-2025
000000346000106093	Ahorros	87714620	DIEGO FERNANDO NAR	1,347,614.00	BANCO DAVIVIENDA	POR APLICAR EN ENTIDAD DE ACH	31-07-2025

Panificadora La 12

+573122301281

Bill AL-188

29 Jul 25 11:16

Customer : "UT MULTIPAE IPIALES "

Phone: +5757981.944.148-0

Rate	Qty	Amount
Pan Tajado x24		
3400	111	377400

Total items

1

Subtotal

377400

Total Amount

\$377,400

Amount Received

\$377,400

Payment details :

Cash

\$377,400

Gracias Por Su Compra

Powered by Zopaze



NIT. 890.903.938-8

Empresa: PROSEMPCOL
NIT: 901664438
Tipo de pago: PAGO A PROVEEDORES

Nombre del pago: lpiale_pan3107
Secuencia: AA
Número de cuenta a debitar: 20200002212

Fecha: 31-07-2025
Hora: 17:08:41
Fecha de Generación: 31-07-2025

Fecha de envío del pago: 31-07-2025
Fecha para Procesar el pago: 31-07-2025

Impreso por: Prosenpcol22

Total Registros del Lote: 1	Registros Procesados: 1	Registros Rechazados: 0	Registros Pendientes: 0
Valor Total del Pago: \$377,400.00	Valor Registros Procesados: \$377,400.00	Valor Registros Rechazados: \$0.00	Valor Registros Pendientes: \$0.00

NÚMERO DE CUENTA	TIPO DE CUENTA	DOCUMENTO BENEFICIARIO	NOMBRE BENEFICIARIO	VALOR	ENTIDAD	ESTADO	FECHA APLICACIÓN
87974936641	Corriente	901060317	INDUSTRIA PANIFICA	377,400.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	31-07-2025



PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS

NIT : 900,603,747 - 6
KM 15 SALIDA AL SUR SECTOR COBA NEGRA
TANGUA - COLOMBIA
7226644 3154925945
facturaselectronicasvicky@gmail.com
Responsables de IVA - No somos autorretenedores
Actividad Económica Tarifa 0,00



Cliente	UT NUTRIPAE IPIALES 2025		
NIT	901,944,148 - 0	Teléfono	3142031536
Dirección	CL 19 15 416	Vendedor	DISTRIBUIDOR
Ciudad	IPIALES - COLOMBIA	Centro Costo	10
Correo	facturacioncompras22@gmail.com		

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA			
FE 19216			
Fecha y Hora de Factura			
Generación	2025-07-29	10:13:31	
Expedición	2025-07-29	10:13:10	
Vencimiento	2025-07-29		

Item	CodigoDeBarras	Descripción	Unid	Cant	%IVA	V. Unit	Valor Total
1		YOGURT BOLSA X 200 GR		1,987.0	0,00	870.00	1,728,690.00

Total Items 1

Total Bruto	1,728,690.00
Total a Pagar	\$ 1.728.690,00

CONDICION DE PAGO

Credito Credito Clientes Efectivo Cuota 1 F - 003- 19216 Vence el 2025-07-29 1.728.690,00

VALOR EN LETRAS

Un Millon Setecientos Veintiocho Mil Seiscientos Noventa Pesos M/Cte

OBSERVACIONES

Factura dirigida al programa de alimentación escolar suscrito entre UT NUTRIPAE IPIALES 2025 y el municipio delpiales bajo contrato 439 de 2025

Firma Elaborado por : ADMINISTRADOR

Firma Recibido

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título. Valor Resolución y/o Autorización de facturación No. 18764073515562 aprobado en 2024-06-22 hasta el 2026-06-21 vigencia 24 Meses prefijo FE desde el número 12281 al 20000

CUFE :2b6753ef692837ea4153e7d2fa6817aeaa4c653f7a90714167459f08a85b6ff736906179d71624920bebf87d9e299d8e

ORIGINAL

Pagina : 1 de 1

Fabricante del Software: Siigo S.A.S - Nit: 830.048.145-8, Nombre del Software: Siigo Pyme. Proveedor tecnológico: Siigo S.A.S - Nit: 830.048.145-8



NIT. 890.903.938-8

Empresa: PROSEMPCOL
NIT: 901664438
Tipo de pago: PAGO A PROVEEDORES
Nombre del pago: Nutripae2907
Secuencia: ad
Número de cuenta a debitar: 20200002212

Fecha: 29-07-2025
Hora: 15:42:16
Fecha de envío del pago: 29-07-2025
Fecha para Procesar el pago: 29-07-2025

Impreso por: Prosempcol23

Total Registros del Lote: 2	Registros Procesados: 1	Registros Rechazados: 1	Registros Pendientes: 0
Valor Total del Pago: \$2,244,146.75	Valor Registros Procesados: \$1,642,146.75	Valor Registros Rechazados: \$602,000.00	Valor Registros Pendientes: \$0.00

NÚMERO DE CUENTA	TIPO DE CUENTA	DOCUMENTO BENEFICIARIO	NOMBRE BENEFICIARIO	VALOR	ENTIDAD	ESTADO	FECHA APLICACIÓN
87895383552	Corriente	900603747	PRODUCTOS ALIMENTI	1,642,146.75	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	29-07-2025
00570346070100281	Ahorros	37001279	TERESA DE JESUS BU	602,000.00	BANCO DAVIVIENDA	CUENTA BENEFICIARIO NO INSCRITA PARA PAGOS	29-07-2025



UT NUTRIPAE IPIALES
CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO
OBLIGACIÓN ESPECIFICAS M

Identificar y señalar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.



UT NUTRIPAE IPIALES 2025

IPIALES, septiembre de 2025

DR
FRANKLIN ORTEGA SALAZAR
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR- PAE
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA ITEM
M.

Apreciados Señores

Yo, **LINA MARCELA MOYA**, identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante de **UT NUTRIPAE IPIALES** con **901.944.148-0**, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el (02-06-2025 y el 30-06-2025) se reporta 8 fotografías con identificación y señalización de avisos en los comedores educativos para el mes de julio, quedando el 8% para los meses siguientes a la duración del contrato. En cumplimiento a la obligación específica M.

Identificar y señalar

con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.

Cordialmente

LINA MARCELA MOYA MAHECHA.
C.C 53013232 DE BOGOTÁ D.C.
REPRESENTANTE LEGAL



REGISTRO FOTOGRAFICO

SEÑALIZACION

SEDE

FECHA

JULIO

C.E JARDINES DE SUCUMBIOS

C.E EL ROSARIO



C.E LOMA DE ZURAS

I.E GABRIEL GARCIA SEGUNDARIA





ALCALDÍA MUNICIPAL DE
Ipiales Secretaría de
Educación

REGISTRO FOTOGRAFICO

SEÑALIZACION

SEDE

FECHA

C.E LA SOLEDAD

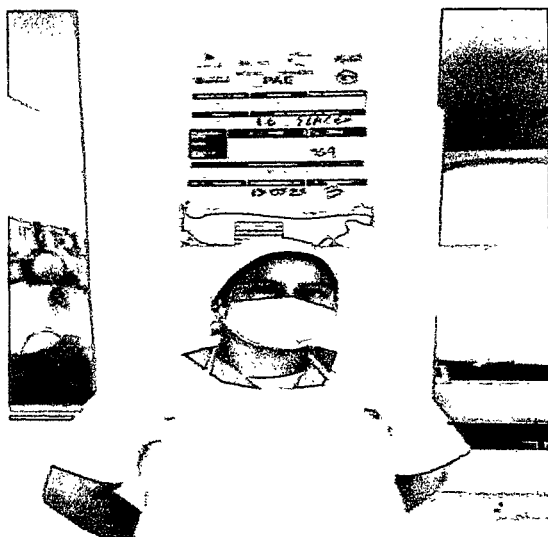


JULIO

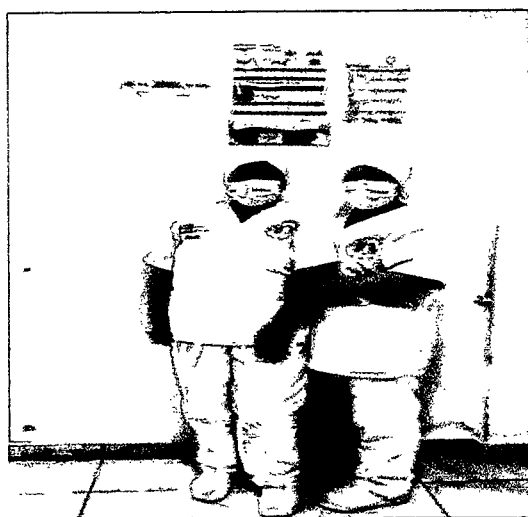
C.E ROSAL DE SAN JUAN



I.E EL PLACER



I.E PUENES





UT NUTRIPAE IPIALES
CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO
OBLIGACIÓN ESPECIFICAS N

Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o UApA, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control. Sin aviso previo.

1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.		C
II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	C	se guarda los alimentos en canastillas.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación física, son aptos para el consumo.	C	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	C	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos.	NC	
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	C	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0°C a 4°C y se llevan registros.	C	No se llevan registros
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -1 a -18°C y se llevan registros.	C	No se llevan registros
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas).	C	
TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, en buen estado, de color claro (con ribete), tapabocas y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	C	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	C	
3.3	El personal manipulador cumple con el cronograma de uso de dotación - ribete de colores en su uniforme.	C	
3.4	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores con copia de cédula de ciudadanía y certificación de aptitud para manipular alimentos.	C	
3.5	El personal manipulador acredita experiencia mínima de 12 meses en preparación de alimentos en servicios de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual.	C	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación.	C	
3.7	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	C	
3.8	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	C	
TOTAL, CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	C	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	C	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento básico aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	NC	No se observó.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado en la Ficha Técnica de Negociación para la modalidad preparada en sitio - PS.	C	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	C	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, puertas limpias.	C	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos según la OMS y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	C	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un programa para la limpieza y desinfección, con procedimientos escritos.	C	
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social.	C	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NC	No hay agua potable.
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	C	
4.13	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	C	
4.14	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	C	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.15	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	C	
4.16	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	NC	No hay plagas.
TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS

5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	C	
5.2	Cuenta con el acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y/o seguimiento (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	NC	NO se observa
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	C	
TOTAL, CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	C	
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	C	
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.10	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	NC	NO se realizan muestras
TOTAL, CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VII. CONDICIONES DE PREPARACION			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C	
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	C	
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	C	

7.4	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C	
TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje provistos en la Ficha Técnica de Negociación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	C	
8.2	Las bandejas donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho cumplen con las especificaciones de la Ficha Técnica de Negociación.	C	
8.3	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	C	
TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
IX. CUMPLIMIENTO DE MENU			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización por parte de la ETC).	C	
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	C	
9.3	Se tiene estandarizado el servicio con el uso de utensilios.	C	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	C	
TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENU			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (20 gases estériles, esparadrapo de tela de 4"x5 YD, baja lenguas de madera 20 unidades, guantes de látex 10 pares, yodovidona, solución salina 1 litro, alcohol antiséptico, tijera para trauma, linterna y pilas, vaso desechable, hidróxido de aluminio, curas 20 unidades y vendas elásticas)	C	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	C	
TOTAL, CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2018 en adelante.	C	
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NC	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos" y cuenta con la información del programa en sus costados de acuerdo a la FTN.	NC	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	NO se observó
11.5	Se cuenta con registro que evidencia que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargar; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	NO	NO se observa

11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NC.	
11.7	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	NO	NO se observa
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013. (Vestimenta de color claro con botones o cremalleras y/o broches en lugar de botones, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, uso de malla o gorro, tapabocas).	NC	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	NO se observa
TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	
		PORCENTAJE	
XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado para las raciones entregadas.	C	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada y firmada por algún representante de la sede educativa. Nota: En caso de que no se cuente con la firma del representante de la sede educativa debe evidenciarse el soporte de gestión correspondiente.	C	
12.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de productos usados.	C	
TOTAL, CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	
		PORCENTAJE	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES			
<p>NO hay tanque de reserva.</p> <p>NO hay Malla anti insectos.</p> <p>Las instalaciones del restaurante se encuentran limpias y ordenadas.</p>			

[illegible]

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Diana Paola Y.
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1085953014
CARGO		CARGO	Supervisora
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Diana Yépez.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Maria Elsa. Quitiaquez.
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1085952364
CARGO		CARGO	Manipuladora A.
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Elsa Quitiaquez



Ministerio de Educación

Secretaría de

Alimentación



FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN

EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO

PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Operador:		No. Operación:		Fecha Visita:	
Grupo:		Área Urbana:	Área Rural:	Hora Inicio:	
Institución Educativa/Sede:		Inaguan		Hora de Terminación:	
Dirección:		Vereda Inaguan			
Horario de Entrega en Sede Educativa					
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:		45		Modalidad	
				Modalidad preparada en el sitio - Complemento alimentario almuerzo	
				Modalidad preparada en el sitio - Complemento Jornada mañana/Jornada	
Nombre de quien atiende la visita		Mara Lopez		Nombre del supervisor - Equipo PAE	
Cargo:		manipuladora		Monica Bustos	
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.					
El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente		SI	NO	Fecha última Verificación	Calificación
			X		
TOTAL, PUNTAJE ESPERADO		TOTAL, PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE TOTAL	
RANGOS DE CALIFICACIÓN		<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular	
				De 80 a 96,9% Bueno	
				De 97 a 100% Excelente	
TOTAL DE MANIPULADORAS					
De 1 a 75 raciones				1	
De 76 a 150 raciones				2	
De 151 a 300 raciones				3	
De 301 a 500 raciones				4	
De 501 a 750 raciones				6	
De 751 a 1000 raciones				8	
De 1001 a 1500 raciones				10	
Resolución 335 de 2021					
No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE) 0 (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)					
INSTALACIONES FÍSICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)					
INSTALACIONES FÍSICAS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO		C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.				C
1.2	Los techos están contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.				C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.				C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.				C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.				C
1.6	Cuenta con un área exclusiva para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.				C
1.7	Las ventanas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación.				C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.				C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian				C

	instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.		C
II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	C	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación física, son aptos para el consumo.	C	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	C	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos.	C	
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	C	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0°C a 4°C y se llevan registros.	C	
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -1 a -18°C y se llevan registros.	C	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas).	C	
TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, en buen estado, de color claro (con ribete), tapabocas y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	C	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	C	
3.3	El personal manipulador cumple con el cronograma de uso de dotación - ribete de colores en su uniforme.	C	
3.4	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores con copia de cédula de ciudadanía y certificación de aptitud para manipular alimentos	C	
3.5	El personal manipulador acredita experiencia mínima de 12 meses en preparación de alimentos en servicios de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual.	C	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación.	C	
3.7	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	C	
3.8	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	C	
TOTAL, CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
IV CONDICIONES DE SANEAMIENTO			

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	C	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas, de los insumos utilizados para las operaciones.	C	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento básico aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	C	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado en la Ficha Técnica de Negociación para la modalidad preparada en sitio - PS.	C	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	C	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, puertas limpias.	C	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos según la OMS y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	C	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un programa para la limpieza y desinfección, con procedimientos escritos.	C	
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social.	C	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	C	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	C	
4.13	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	C	
4.14	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	C	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.15	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	C	
4.16	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	C	
TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

V. GESTION SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	C		
5.2	Cuenta con el acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y/o seguimiento (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	C		
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	C		
TOTAL, CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE	
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C		
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C		
6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C		
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C		
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	C		
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	C		
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C		
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C		
6.9	Los aceites se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C		
6.10	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	C		
TOTAL, CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE	
VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C		
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	C		

7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	C	
7.4	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C	
TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje provistos en la Ficha Técnica de Negociación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	C	
8.2	Las bandejas donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho cumplen con las especificaciones de la Ficha Técnica de Negociación.	C	
8.3	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	C	
TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
IX. CUMPLIMIENTO DE MENU			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización por parte de la ETC).	C	
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	C	
9.3	Se tiene estandarizado el servicio con el uso de utensilios.	C	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	C	
TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENU			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (20 gasas estériles, esparadrapo de tela de 4"x5 YD, baja lenguas de madera 20 unidades, guantes de látex 10 pares, yodovidona, solución salina 1 litro, alcohol antiséptico, tijera para trauma, linterna y pilas, vaso desechable, hidróxido de aluminio, curas 20 unidades y vendas elásticas)	C	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	C	
TOTAL, CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2018 en adelante.	C	
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	C	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos" y cuenta con la información del programa en sus costados de acuerdo a la FTN.	C	

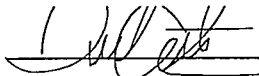
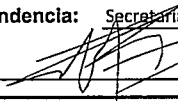
[illegible]

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

[illegible]

		FORMATO								
Versión: 1		INSPECCIÓN BODEGA							F01-PR-GTH-06	
									FECHA EDICIÓN 27-02-2025	
CIUDAD: IPIALES		Ut-nutripae 2025					FECHA: 25 - julio - 2025			
PREGUNTAS (ASPECTOS A VERIFICAR)	Cumplimiento			Grado de Acción			OBSERVACIONES			
	SI	NO	N/A	A Inmediata	B Pronta	C Posterior				
INFRAESTRUCTURA										
El nivel de iluminación es el adecuado	X									
Los pisos se encuentran en buenas condiciones	X									
Los techos y tejados están en buenas condiciones	X									
Las ventanas se encuentran en buenas condiciones	X									
Los sistemas de iluminación están funcionando	X									
Las redes eléctricas estan organizadas de manera segura	X									
ORDEN Y LIMPIEZA										
Ausencia de residuos	X									
Organización productos	X									
CONTROL DE PLAGAS										
Ausencia de plagas	X						trampas de ratas y fumigación			
SEÑALIZACIÓN										
Rutas de evacuación		x					material de letreros no apto			
Zona de áreas	X									
EQUIPOS DE SEGURIDAD										
Extintor	X						vigentes			
Botiquin	X						vigente			
Señalización de emergencia		x					sin norma 4161			
DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS										
Separación por tipo de alimento	X									
Rotación (PEPS)	X									
Cuenta con iluminación y ventilación adecuada	X									
Utilizan elementos de protección personal para manipular alimentos y bebidas	X						tienen dos uniformes			
Los elementos cafetería y aseo se encuentran debidamente almacenados y etiquetados			x							
Se cuenta con elementos desechables para el suministro de bebidas			x							
BAÑOS										
Se tiene establecida la programación para la limpieza	X						control agente de limpieza y desinfección			
Los baños funcionan adecuadamente y se mantienen en buen estado		x					formato control higiene y área de bodega (falta actualizar)			
Cuenta con elementos de aseo (papel higiénico y jabon) de manera permanente	X						el dispensador de toallas está vacío			
Cuenta con la señalización apropiada	X						el material no es adecuado			

Se restringe el acceso cuando se efectua el aseo	X						
Tiene iluminación y ventilación adecuada	X						
Tienen recipientes para los residuos y son suficientes	X						
CONDICIONES DE PESO Y TEMPERATURA							
PRODUCTOS	Lote	°C		g		OBSERVACIONES	
leche en polvo (Nutralac)							
leche en polvo (Fortileche)							
Lácteo: leche saborizada (Mr Quick)							
PREGUNTAS (ASPECTOS A VERIFICAR)	Cumplimiento			Grado de Acción			OBSERVACIONES
	SI	NO	N/A	A Inmediata	B Pronta	C Posterior	
CONTROL							
Registro de Ingresos y salidas de productos	X						
ESTADO DE LOS ALIMENTOS							
Ausencia de productos vencidos o en mal estado			X				
Integridad de empaques y etiquetado conforme a la norma	X						
REGISTROS SANITARIOS							
Invima	X						
Ica	x						solicitar en el informe
Otros (Documentos legales vigentes)		X					Formatos
PERSONAL DE BODEGA							
Uso de uniforme	x						
CONDICIONES DE TRASNPORTE DE ALIMENTOS							
Tipo de vehículo	Placa	Vigencia	Condiciones		Temperatura	Observaciones	
furgon	wno 016	si	buena		12° C ambiente		
Furgon	SWK	Si	buena		12°C Ambiente		
Thermo king	NOY195	Si	buena		refrigeración		
DESCIPCION DE LAS CONDICIONES REPORTADAS							
Se observa maduración excesiva en mango y platano, se soluciona con: cambio de platano y el mango en conservacion y aislamiento el dia 25 de julio del presente año.							
Se pone de acuerdo con el personal a cargo en presentar en la siguiente visita: presentar formatos de aseo de pisos, paredes,lavado de tanques y lavado baños.							
Se exige lavado de canastillas							
RESPONSABLE(S) QUE REALIZA(N) LA INSPECCIÓN:							
Nombre Helmer Coral				Nombre: Nathalia Hernandez			
Cargo: Ingeniero de alimentos				Cargo: jefe de bodega			
Grupo o dependencia: A Secretaría de educación				Grupo o dependencia:			

Firma: 	Firma: 
Nombre <u>Ivan Palacios</u>	Nombre: _____
Cargo: <u>líder PAE</u>	Cargo: _____
Grupo o dependencia: <u>Secretaría de educación</u>	Grupo o dependencia: _____
Firma: 	Firma: _____
FIRMA DEL REPRESENTANTE DEL OPERADOR	
Nombre: _____	Nombre: _____
Cargo: _____	Cargo: _____
Grupo o dependencia: _____	Grupo o dependencia: _____
Firma: _____	Firma: _____



UT NUTRIPAE IPIALES
CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO
OBLIGACIÓN ESPECIFICAS Ñ

**Dar respuesta oportuna y verificable a los
requerimientos realizados por los entes de control,
Interventoría, supervisión, UApA, y demás actores que
participan en el PAE.**



UT NUTRIPAE IPIALES

Ipiales, septiembre de 2025

DR.

FRANKLIN ORTEGA SALAZAR

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA
PARA EL ITEM N.

Apreciados Señores

Yo. LINA MARCELA MOYA, identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante legal de UT NUTRIPAE IPIALES 2025 con 901.944.148-0, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el 01-07-2025 y 31-07-2025. Se dio respuesta oportuna a los requerimientos realizados durante el mes de julio. En cumplimiento a la obligación específica N. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría, supervisión, UApA, y demás actores que participan en el PAE.

Cordialmente

LINA MARCELA MOYA MAHECHA
C.C 53.013.232 de Bogotá DC
REPRESENTANTE LEGAL

2025

Oficio No. 1050-1301- PAE-325

Ipiiales, tres (03) de julio de 2025.

Doctora:

LINA MARCELA MOYA MAECHA
Representante legal
UT NUTRIPAE IPIALES

Asunto: Requerimiento de Informe Acción de Tutela 2025-0052

Cordial saludo de paz,

En atención a la notificación de la admisión de acción de tutela, bajo radicación No. 523564046004202500052, interpuesta por la señora BLANCA MARGARITA SOLARTE SOLARTE y en contra de la UT NUTRIPAE IPIALES 2025, donde se ha vinculado a la Secretaría de Educación Municipal de Ipiiales al precitado trámite.

Me dirijo a usted en mi calidad de supervisor del contrato SAMC 439 de 2025 cuyo objeto es: *"SERVICIO, SUMINISTRO Y ATENCIÓN CON COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS, BAJO LAS MODALIDADES QUE SEÑALEN LOS LINEAMIENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCAR (PAE), DIRIGIDO A TITULARES DE DERECHO FOCALIZADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL AREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE IPIALES DURANTE EL CALENDARIO ESCOLAR 2025"*. Con el fin de solicitarle me rinda informe de los hechos por los cuales se ha dado lugar al trámite de tutela del asunto.

Pues debe recordarse que funjo como supervisor del contrato, frente a su normal ejecución y desarrollo, si bien la contratación del personal es una situación propia de usted(es) como contratistas, la misma forma parte del cumplimiento del objeto contractual.

Por favor el informe hacérmelo llegar en el transcurso del día, entendiendo que forma parte del insumo para tener en cuenta en la contestación de la acción constitucional en la que se ha vinculado a la Secretaría de Educación de Ipiiales.

No siendo otro el objeto del presente me suscribo.

Atentamente,


FRANKLIN ARVEY ORTEGA SALAZAR
SUBSECRETARIO DE COBERTURA EDUCATIVA
Secretaría de Educación Municipal de Ipiiales.

Elaboró: Claribel Cuasmayan Bustos - Abogada contratista



CP-CER611287
CP-CER611286
CP-CER611285
CP-CER611284



UT NUTRIPAE IPIALES

IpiALES, 21 de Agosto de 2025.

FRANKLIN ARVEY ORTEGA SALAZAR
SUBSECRETARIO DE COBERTURA EDUCATIVA
IpiALES – Nariño.

ASUNTO: Respuesta Informe Acción de Tutela 2025-0052

Reciba un cordial saludo,

Por medio del presente doy respuesta a su solicitud del informe sobre la acción de tutela interpuesta a nuestra compañía.

Anexo soporte

Atentamente,

LINA MARCELA MOYA MAHECHA
C.C 53013232 de Bogotá DC
Representante Legal (S)

Elaboró: Claudia Fernanda Chalapud P. – Nutricionista Dietista.
Revisó y aprobó: Abraham Caballero Valbuena – Coordinador.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
IpiALES – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

REPÚBLICA DE COLOMBIA



RAMA JUDICIAL DEL PODER PÚBLICO
JUZGADO CUARTO PENAL MUNICIPAL
CON FUNCIONES MIXTAS
IPIALES – NARIÑO

Palacio de Justicia – Ipiates
j04pmpalmixipiales@cendoj.ramajudicial.gov.co
Celular 3206188140

Ipiates, 15 de julio de 2025
Oficio Nro. 0452

Señores:

BLANCA MARGARITA SOLARTE SOLARTE

j.antoniovallejoabo@gmail.com;

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

utnutripaeipiales591@gmail.com;

MINISTERIO DE TRABAJO

notificacionesjudiciales@mintrabajo.gov.co; notificaciones.tutelas@mintrabajo.gov.co

INSPECTOR DE TRABAJO

jhernandezp@mintrabajo.gov.co;

ARL AXA COLPATRIA

notificacionesjudiciales@axacolpatria.co;

PORVENIR

notificacionesjudiciales@porvenir.com.co; lgbanoy@porvenir.com.co;

COOSALUD EPS

notificacioncoosaludeps@coosalud.com;

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SEMINARIO

ieseminario@yahoo.com.co; orientacionescolarseminario@gmail.com

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE IPIALES

juridica@semipiales.gov.co; contactenos@semipiales.gov.co;

Ref. **Notificación Sentencia Tutela Rad. 523564046004202500052**

Accionante **BLANCA MARGARITA SOLARTE SOLARTE**

Accionado **UT NUTRIPAE IPIALES 2025**

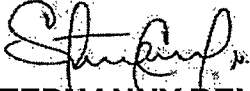
Cordial saludo,

Me permito comunicarles que, dentro del asunto de la referencia, en sentencia del 15 de julio del 2025, este Despacho Judicial, resolvió:

“PRIMERO: DECLARAR IMPROCEDENTE el amparo deprecado por **BLANCA MARGARITA SOLARTE SOLARTE**, en contra de **UT NUTRIPAE IPIALES**., frente a los derechos fundamentales invocados, conforme los considerandos de este proveído. **SEGUNDO: DESVINCULAR** del presente trámite tutelar a la **IEM SEMINARIO, INSPECCIÓN DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL DE IPIALES, COOSALUD EPS, PORVENIR Y AXA COLPATRIA**. **TERCERO: NOTIFICAR** esta decisión a las partes, informando que conforme a lo dispuesto en el artículo 31 del Decreto 2591 de 1991, dentro de los tres (03) días siguientes a su notificación el fallo podrá ser impugnado.

CUARTO: REMITIR las presentes diligencias, en caso de que este fallo no fuera impugnado, a la Corte Constitucional para su eventual revisión (inciso segundo artículo 31 del Decreto 2591 de 1991). NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE, CARLOS MARIO SOTO PEREZ Juez”.

Atentamente,



STEPHANNY BENAVIDES CORAL
Secretaria



REPÚBLICA DE COLOMBIA



**RAMA JUDICIAL DEL PODER PÚBLICO
JUZGADO CUARTO PENAL MUNICIPAL
CON FUNCIONES MIXTAS DE IPIALES**

SENTENCIA DE TUTELA No. 061

Ipiales, quince (15) de julio de dos mil veinticinco (2025)

Procede este Juzgado a decidir la acción de tutela incoada por BLANCA MARGARITA SOLARTE SOLARTE, invocando la protección de sus derechos fundamentales al mínimo vital, seguridad social, trabajo, vida digna, debido proceso y estabilidad laboral reforzada, presuntamente vulnerados por UT NUTRIPAE IPIALES.

HECHOS

La accionante indica que el día 13 de mayo de 2025, inició sus labores en el I.E. SEMINARIO, realizando la preparación y suministro de raciones de alimentos, siendo lo pactado mediante contrato de prestación de servicios No. 439 de 2025 con la UT NUTRIPAE IPIALES 2025, cuya finalización se programó para el 18 de septiembre de 2025.

Aduce que, para el 28 de abril de la presente vigencia, sintió un fuerte dolor en su mano izquierda y con ello una inflamación importante, imposibilitando la movilidad en su brazo, dice que el 5 de mayo de la anualidad, asistió a consulta médica por medio de la ARL AXACOLPATRIA, enviándole toma de ecografía de muñeca izquierda e incapacidad de dos días y reintegro posterior con algunas recomendaciones.

Así, para el 28 de mayo, volvió a consulta con la IPS IN CORPORE, donde fue remitida a ortopedia por el incidente sufrido, afirma que su situación no ha mejorado y el dolor persiste.

Refiere que el 6 de junio de 2025, recibió notificación firmada por parte de la señora BLANCA CECILIA RIVERA PEREZ, quien es del área de talento humano de la empresa UT NUTRIPAE IPIALES 2025, en la cual se le informa que se hace efectiva la terminación del contrato suscrito, sin alguna causa que lo justifique, afectándose con ello sus ingresos y su salud a causa de la patología adquirida en el desarrollo de su labor.

Finalmente, pide la protección de sus derechos invocados y ser reintegrada a su cargo en la UT NUTRIPAE IPIALES 2025, mínimamente hasta la fecha pactada.

CONTESTACIÓN DE LA ACCIONADA

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

En su respuesta da a conocer que en el marco de ejecución del programa de alimentación escolar en el municipio de Ipiales, la UT NUTRIPAE 2025, procedió a la contratación del personal para manipular alimentos dentro del cual estaba la señora BLANCA MARGARITA SOLARTE, quien por medio de contrato de prestación de servicios de fecha 13 de mayo de 2025 se dio inicio, para llevar a cabo el alistamiento, preparación, servido y entrega de los complementos alimentarios cumpliendo con un ciclo de menús establecido en las instituciones educativas beneficiarias del programa de alimentación escolar PAE, que conforme



al cumplimiento del contrato 439 de 2025 suscrito entre la Alcaldía Municipal de Ipiales y la UT.

En relación con el hecho en el que la accionante informa que, para el mes de abril de 2025, tuvo un incidente con su mano izquierda que le ocasionó inflamación, dolor y la imposibilidad en la movilidad, refiere que no le consta dado que para ese tiempo no existía una relación contractual vigente.

Continúa explicando que para el día 05 de mayo de 2025, tampoco existía vínculo laboral alguno con la accionante, por lo que no le consta las actuaciones adelantadas con la ARL en dicha fecha.

Informa que desconoce la entidad si le es atribuible la existencia de un presunto accidente laboral, dado que en la fecha en la que se presentaron los hechos la accionante aún no había sido vinculada contractualmente con la UT NUTRIPAR 2025, pues la relación contractual fue formalizada el 13 de mayo de 2025, fecha en la que la actora comenzó a prestar sus servicios en virtud de contrato de prestación de servicios ya mencionado.

Así, aclaran que cualquier circunstancia o evento relacionado con un accidente laboral que pudiese haberse producido con antelación a la mencionada fecha de inicio de la relación contractual no es de su competencia, ni tampoco de su conocimiento, por lo que no les puede ser imputado, relata que no existe antecedente alguno ni comunicación formal o informal por parte de la tutelante en la que se reportara una situación de salud que afectara o limitara la prestación del servicio como manipuladora de alimentos, ello en el marco de la ejecución del contrato de fecha 13 de mayo de 2025.

Asegura que, durante la vigencia del vínculo contractual, la contratista se desempeñó con normalidad, sin que se hubiese reportado incapacidad médica, limitación funcional o solicitud de atención especial de su parte. Se tiene que la UT NUTRIPAE 2025, no tenía conocimiento ni directo ni indirecto de la afectación en el estado de salud que pudiera interferir en la adecuada prestación del servicio contratado.

En relación con la notificación de la terminación del contrato de prestación de servicios, que tuvo efectos desde el 06 de junio de 2025, aduce que se hizo la comunicación formal desde el departamento de Talento Humano de la UT y que tal decisión se adoptó conforme a las facultades legales y contractuales que le asisten a dicha entidad siendo de naturaleza civil y no laboral, aclara que dicha situación no atendió al estado de salud de la accionante, siendo que a la fecha de la emisión de la comunicación, no existía un conocimiento del mismo por parte de la contratante, por lo que no pudo ser el motivo por el cual se tomó la determinación ya señalada.

Insiste en que la culminación de la vinculación contractual obedeció a razones operativas y funcionales, especificando que fue a la carencia de necesidad del servicio de manipulación de alimentos en la sede correspondiente, por lo que, al ser un contrato de prestación de servicios, la UT, se encuentra facultado para terminarlo cuando lo considere, sin que implique una vulneración de derechos.

Seguidamente se pronuncia respecto a las pretensiones, pide que sean desestimadas y que se declaren improcedentes, dado que carecen de sustento fáctico y jurídico, afirmando que la UT no ha vulnerado derecho alguno en contra de la accionante y de paso no se cumple con los requisitos excepcionales para conceder el reintegro deprecado por la actora, señalando que cuenta con otro mecanismo de defensa judicial.



Refiere que la naturaleza del vínculo jurídico que existió entre las partes es bajo la modalidad de contrato de prestación de servicios, por lo que se excluye una relación laboral, así las cosas el trámite constitucional no es procedente para obtener el reintegro a sus labores, siendo que este escapa del ámbito constitucional, continúa diciendo que la UT no se encontraba jurídicamente facultada, ni obligada para ejercer facultades de subordinación ni de control sobre aspectos personales como el estado de salud de la accionante, más aún cuando los hechos referenciados se originaron con anterioridad a la suscripción del contrato, insistiendo en que no se puso en conocimiento previamente de la situación.

Retoma lo solicitado en cuanto a la estabilidad laboral reforzada, diciendo que no se cumplen los enunciados propuestos por la corte constitucional en razón a que la patología que padece la actora, no es limitante para el desarrollo de sus obligaciones y que ello la haga un sujeto de especial protección constitucional, indica que el motivo de la terminación no tiene un origen discriminatorio o que se relacione de manera directa con su condición de salud, obedeciendo este a un tema netamente potestativo del contratante, de acuerdo al contrato suscrito entre las partes

INTERVENCIÓN DE LAS ENTIDADES VINCULADAS

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SEMINARIO

Informa que, la señora BLANCA MARGARITA SOLARTE SOLARTE, cumplió funciones de manipuladora de alimentos en la institución desde el mes de enero hasta finales de mayo de 2025, dice que perteneció al programa de alimentación escolar PAE del municipio de Ipiales y fue contratada por la UT NUTRIPAE IPIALES 2025, entidad que se encarga de la contratación, organización y enviar a las instituciones a las manipuladoras de alimentos que se requieran.

Culmina asegurando que la accionante no tiene ningún tipo de vínculo contractual con ellos y por tanto no tiene ninguna responsabilidad de trabajo directa en relación con lo demandado por la accionante.

INSPECCION DE TRABAJO DE IPIALES.

La entidad refiere que no le consta ninguno de los hechos relatados por parte de la tutelante, que en información obtenida el 2 de julio de 2025, la accionada UT NUTRIPAE IIALES 2025, no ha tramitado ante la Territorial Nariño del Ministerio de Trabajo, petición de autorización para la terminación del vínculo contractual celebrado con la accionante.

Termina solicitando declarar la improcedencia de la acción constitucional en contra de la entidad, así como la exoneración de responsabilidad, por no existir responsabilidad alguna de su parte, al no colocar en riesgo los derechos de la actora.

COOSALUD EPS

Indica haber garantizado la atención de la señora SOLARTE SOLARTE, que se ha podido verificar que la actora se encuentra afiliada a la EPS, sin que hasta el momento tenga servicios médicos pendientes, dado que se encuentra siendo atendida por la ARL, a causa de un accidente laboral.

Manifiesta no haber faltado a ningún derecho en titularidad de la accionante, sin tener legitimación en la causa, por lo que pide declarar que COOSALUD EPS, no ha vulnerado ningún derecho en este trámite y que se desvincule del mismo.

PORVENIR

Su respuesta indica que el presente asunto trata de un conflicto obrero patronal, por lo que la sociedad no tiene nada que ver en lo planteado, dando a conocer que no



existe ninguna solicitud por parte de la accionante, siendo que si bien se encuentra vinculada en el tema de aportes pensionales, desde el año 2002, no se han efectuado pagos. Asegura no haber vulnerado derecho alguno, por lo que pide que se desvincule de la acción de amparo a la entidad.

AXA COLPATRIA

Alude en su contestación que el reintegro y pago de salarios por la relación laboral y que reclama de la actora deber ser garantizado por el empleador y no por la ARL, situación que tendrá que resolver la entidad correspondiente, señala que la ARL no ha vulnerado derecho alguno, tratándose de hechos ajenos a la aseguradora, pidiendo desvincularla de esta acción de tutela.

CONSIDERACIONES

1.- Competencia.

Este Juzgado es competente para conocer la presente acción constitucional, en virtud de la competencia dispuesta en el artículo 37 del Decreto 2591 de 1991 en concordancia con lo establecido en el artículo 1 del Decreto 333 de 2021.

2.- Problema jurídico

Incumbe a esta judicatura determinar si la acción de tutela es procedente para acceder a las pretensiones deprecadas en el escrito de tutela.

3.- Consideraciones

La acción de tutela fue instituida por el artículo 86 de la Carta Política "*como un instrumento de naturaleza subsidiaria y residual*" (Gaceta Constitucional No 77, Pág. 9), para reclamar ante los jueces, en todo momento y lugar, la protección inmediata de sus derechos constitucionales fundamentales, cuando quiera que éstos resulten vulnerados o amenazados por la acción o la omisión de cualquier autoridad o de particulares en algunos eventos.

Por consiguiente, es una institución que debe ser interpretada y aplicada, no en oposición sino en perfecta armonía con las jurisdicciones constitucional y de lo contencioso administrativo para obtener la protección de "derechos constitucionales fundamentales", cuando el afectado no disponga de otro medio de defensa judicial, salvo que aquella se utilice como mecanismo transitorio para evitar un perjuicio irremparable (Art. 86 C.N.).

En este sentido conviene destacar que tanto la norma Constitucional como en su desarrollo legislativo, el ejercicio de la citada acción condicionada entre otras razones por la presentación ante el juez de la situación concreta y específica de violación de aquellos derechos, cuya autoría debe ser siempre atribuida a cualquier entidad pública o en ciertos eventos definidos por la ley, a sujetos particulares.

Según el artículo 86 de la Constitución, la acción de tutela procede solo cuando el afectado carece de otro medio de defensa judicial, a menos que se utilice como mecanismo transitorio para prevenir un perjuicio irremediable. La jurisprudencia destaca que evaluar el cumplimiento de este requisito no solo implica confirmar la existencia de otro medio de defensa, sino también asegurarse de que este sea adecuado y eficaz para proteger los derechos fundamentales. En caso contrario, la tutela solo sería excepcionalmente procedente.

El texto concluye indicando que se realizará una valoración concreta de las circunstancias del caso para verificar el cumplimiento de los requisitos de procedibilidad excepcional de la acción de tutela, en este caso, relacionado con el



reintegró de la accionante a sus labores.

Para el caso que nos ocupa, la garantía fundamental invocada corresponde al mínimo vital y el trabajo, que asegura los niveles básicos necesarios para una subsistencia digna y debe ser particularmente garantizado a aquellos individuos que se hallan en condiciones de vulnerabilidad, con el fin de promover el pleno disfrute del derecho a la igualdad material.¹

La anterior prerrogativa debe ser sustentada por quien reclama la protección del derecho, dado que es una garantía que involucra medios económicos de compensación, tema de especial reflexión en el escenario constitucional.

Por otro lado, si bien se contempla la acción de tutela contra temas laborales, la misma deberá cumplir con estrictas condiciones a fin de ser procedente, una de las más importantes es que la misma se ejecute subsidiariamente, es decir, **luego de agotar los demás medios de defensa jurídicos que disponer la Ley y a los cuales los ciudadanos pueden acceder a fin de reclamar sus pretensiones**, dado que el trámite constitucional, no puede reemplazar los mecanismos ordinarios de defensa ni actuar como una herramienta procesal adicional.²

4.- Tesis del despacho

Este Juzgado considera que la accionante no ha agotado los medios jurídicos dispuestos en la Ley para invocar la protección de sus derechos, por lo que la acción presentada es improcedente por subsidiariedad.

5.- Caso concreto

La accionante acude ante el Juez Constitucional, invocando la protección a su derecho fundamental al mínimo vital, seguridad social, trabajo, vida digna, debido proceso y estabilidad laboral reforzada, asegura que al sufrir un accidente laboral adquirió una patología derivada de la ejecución de un contrato, el cual fue culminado, a su parecer, sin razón válida alguna por lo que solicita que sea reintegrada al cargo que desempeñaba para la UT NUTRIPAE IPIALES 2025.

La accionada por su parte refiere que se en el marco de la ejecución del programa de alimentación escolar en el municipio de Ipiates, la UT NUTRIPAE 2025, contrató el personal para la manipulación de alimentos, refiriendo que la accionante suscribió e inició contrato de prestación de servicios en fecha 13 de mayo de 2025, aclaran que para la fecha en la que ocurrió el mentado accidente no existía una relación contractual vigente, manifestando desconocer las actuaciones agotadas con la ARL, aseguran desconocer situación previa o posterior relacionada con la salud de la tutelante.

Finalmente, aduce que la terminación del contrato obedeció a razones operativas y funcionales, dado que no se necesitaba el servicio de manipulación de alimentos en la sede asignada, indicando estar facultada para la terminación, insistiendo en que el vínculo jurídico constituido es bajo la modalidad de prestación de servicios, sin que ello devenga en una relación laboral

En primer término, es pertinente señalar que de los documentos anexos en el escrito de tutela se logra apreciar que en efecto como lo señala la accionada, **la relación contractual, se produjo para el día 13 de mayo de 2025, por su parte de las afirmaciones de la accionante es evidente que el accidente que refiere se produjo unos días antes, esto es el 28 de abril de 2025**, sin poder esta judicatura

¹ Corte Constitucional. Sentencia T-159 de 2023. MP. JOSE FERNANDO REYES CUARTAS

² Corte Constitucional. Sentencia T-149 de 2023. MP. ALEJANDRO LINARES CANTILLO



determinar una relación contractual o laboral previa entre las partes.

Conjuntamente, observándose los elementos remitidos en la demanda, como la historia clínica y el reporte de la ARL, entre otros, se logra apreciar que la atención por el accidente sufrido por la actora, se produjo el día 28 de abril de 2025, fecha en la cual no existía un vínculo entre la tutelante y accionado, así mismo se puede determinar que no existió una comunicación que diese a conocer de alguna manera las condiciones en las que ella se encontraba para los días en los que prestó sus servicios.

Aclarado lo anterior, es necesario indicar que en el presente asunto no se cumplen con los presupuestos de procedencia para excepcionalmente estudiar de fondo la situación, uno de ellos es la subsidiariedad, que presupone un agotamiento de todos los recursos legales disponibles en el ordenamiento jurídico -salvo que se demuestre sin ambages la configuración de un perjuicio irremediable-, pues el Juez Constitucional no puede invadir la órbita del Juez Natural. Sobre el tópico, la Corte Constitucional en Sentencia T-430 de 2021 explica:

“El inciso 4º del artículo 86 de la Constitución establece el principio de subsidiariedad como requisito de procedencia de la acción de tutela así: “[E]sta acción sólo procederá cuando el afectado no disponga de otro medio de defensa judicial, salvo que aquella se utilice como mecanismo transitorio para evitar un perjuicio irremediable”.

Esta norma determina que, si hay otros mecanismos de defensa judicial idóneos y eficaces para solicitar la protección de los derechos que se consideran amenazados o vulnerados, se debe recurrir a ellos y no a la acción de tutela. Así lo ha reiterado la Corte, al afirmar que, cuando una persona acude a la administración de justicia con el fin de que le sean protegidos sus derechos fundamentales, no puede desconocer las acciones judiciales ordinarias contempladas en el ordenamiento jurídico.

La inobservancia de tal principio es causal de improcedencia de la tutela, a la luz de lo dispuesto en el artículo 86 superior y el numeral 1º del artículo 6º del Decreto Ley 2591 de 1991. Si el accionante cuenta con otros medios de defensa judicial, la consecuencia directa es que el juez constitucional no puede decidir el fondo del asunto planteado”.

En el presente asunto, no se ha demostrado siquiera un acercamiento con la accionada, con miras a establecer comunicación respecto de los inconvenientes que expone la parte accionante o tratar el tema de la culminación del contrato que inicialmente puede indicarse corresponde a la jurisdicción ordinaria, así se tiene que en el escrito de tutela no se menciona y tampoco se ha presentado una evidencia que sustente un agotamiento previo de acciones entre las partes, por lo que en un principio se puede establecer la ausencia del mencionado requisito de subsidiariedad, lo que torna en improcedencia la acción incoada.

Seguidamente, del contrato de prestación de servicios³ allegado por las partes se deben tener en cuenta varios aspectos, entre ellos la naturaleza civil del mismo, la fecha de suscripción que es posterior a la ocurrencia del accidente varias veces mencionado por la actora quien afirma que con ocasión del desempeño de sus funciones se dio dicho incidente, empero **es notorio que la firma del contrato fue 15 días después, por lo que desatiende a sus afirmaciones que la situación se presentara en ejercicio de sus labores.**

Ahora bien, en cuanto a las cláusulas del suscrito contrato, se hace necesario indicar que en lo concerniente a la forma de pago pactada, se establece que:

“El contratante pagará a el contratista una suma de dinero por la prestación del servicio realizado y recibido a satisfacción por parte del contratante. El monto a pagar se determinará conforme a la modalidad de tarifas previamente acordadas y establecidas,

³ Págs. 08 a 13 archivo 003 Expediente Digital



de acuerdo con las especificaciones del servicio prestado

... El valor establecido por el contratante en relación con la prestación del servicio por día en cada una de las sedes educativas se pagará de la siguiente manera:

SEDE	I.E. Seminario Bachillerato
MODALIDAD	Almuerzo
VEREDA-MUNICIPIO	Ipiales
VALOR DE LA PRESTACION DÍA	45.000

... El valor de los honorarios será determinado en función de los días efectivos de prestación del servicio por parte del contratista, los cuales deberán ser debidamente certificados por la institución educativa correspondiente...

Lo anterior muestra que a pesar de que la accionante informa la existencia de una relación laboral, de lo suscrito y pactado se le ha dado a conocer previamente que se encuentra frente a una obligación diferente a la mencionada para resolver en este trámite constitucional en el tema laboral, **pactándose que los honorarios serían determinados en función de la prestación efectiva del servicio, es decir los días certificados.**

En este punto cabe destacar que en el contrato celebrado entre la accionante y la accionada **NO fue estipulada fecha de terminación alguna**, ello por cuanto como se advirtió líneas atrás, el objeto del negocio jurídico entre aquellos se cumpliría y pagaría en días específicos, máxime cuando igualmente estaba supeditado al contrato suscrito entre la accionada y la Alcaldía Municipal de Ipiales (este último sí contaba con un término de ejecución), y ello puede ser la razón de que la actora considere que su contrato tenía vigencia hasta el 18 de septiembre de 2025.

ENTIDAD CONTRATANTE:	ALCALDIA MUNICIPAL DE IPIALES
CONTRATISTA:	UT NUTRIPAE IPIALES 2025
CONTRATO:	437 de 2025
DÍAS DE EJECUCIÓN:	80 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR HASTA EL 18 DE SEPTIEMBRE 2025
OBJETO DEL CONTRATO:	SERVICIO, SUMINISTRO Y ATENCIÓN CON COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS, BAJO LAS MODALIDADES QUE SEÑALEN LOS LINEAMIENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), Y LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALIMENTOS PARA APRENDER (UAPA), DIRIGIDO A TITULARES DE DERECHO FOCALIZADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE IPIALES DURANTE EL CALENDARIO ESCOLAR 2025

Por otro lado, es necesario resaltar que en la actualidad la actora no se encuentra incapacitada y que de los documentos remitidos se logra vislumbrar que por el incidente sufrido le fueron prescritos dos (02) días de reposo, sin poderse validar una extensión de dicha convalecencia y con ello que se derive una protección especial por condición de trabajadora en situación de vulnerabilidad, siendo que no ostenta la condición de discapacidad o similar, por lo que no es apropiado hablar o tratar una protección futura que al momento no se ha podido acreditar o simplemente es inexistente para la accionante, por lo que no le es aplicable la garantía de estabilidad reforzada, y siendo así la acción de tutela no se constituye como el mecanismo propio para estudiar las pretensiones del escrito tutelar.

Así entonces, se evidencia que la terminación del contrato obedeció a una situación



objetiva y que en principio corresponde a la liberalidad del contratante, que en este asunto, no requería de permiso o verificación de la Inspección de Trabajo.

En consecuencia, y dado que no se acreditó la existencia de un perjuicio irremediable, ni tampoco se trata de un sujeto de especial protección, es menester indicar que, en el ordenamiento jurídico colombiano, existe otros medios adecuados para controvertir la terminación unilateral del contrato de prestación de servicios, para que luego de un debate probatorio adecuado se establezca la existencia o no de perjuicios en favor de alguno de los contratantes.

DECISIÓN

En mérito de lo expuesto, el Juzgado Cuarto Penal con Funciones Mixtas de Ipiiales, administrando justicia en nombre de la República de Colombia y por autoridad de la Ley,

RESUELVE:

PRIMERO: DECLARAR IMPROCEDENTE el amparo deprecado por **BLANCA MARGARITA SOLARTE SOLARTE**, en contra de **UT NUTRIPAE IPIALES.**, frente a los derechos fundamentales invocados, conforme los considerandos de este proveído.

SEGUNDO: DESVINCULAR del presente trámite tutelar a la **IEM SEMINARIO, INSPECCIÓN DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL DE IPIALES, COOSALUD EPS, PORVENIR Y AXA COLPATRIA.**

TERCERO: NOTIFICAR esta decisión a las partes, informando que conforme a lo dispuesto en el artículo 31 del Decreto 2591 de 1991, dentro de los tres (03) días siguientes a su notificación el fallo podrá ser impugnado.

CUARTO: REMITIR las presentes diligencias, en caso de que este fallo no fuera impugnado, a la Corte Constitucional para su eventual revisión (inciso segundo artículo 31 del Decreto 2591 de 1991).

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

CARLOS MARIO SOTO PEREZ
Juez



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL
Dirección: Carrera 6 N° 11-50 Ipiales Centro Comercial Zafiro Quinto Pis
Correo contactenos@semipiales.gov.co
Teléfono: 602 7256243 / Ipiales Nariño

Ipiales, 29 de julio de 2025

1056-1301-PAE-348

Doctora:
LINA MARCELA MOYA MAHECHA
Representante legal UT NUTRIPAE IPIALES

Asunto: Informe de cambio de minuta por falta de entrega de insumo (leche en polvo) –
Centro Educativo Seminario Los Chilcos

Cordial Saludo de Paz;

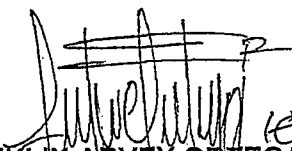
El día martes 29 de julio, durante una supervisión realizada por parte de la Secretaría de Educación en el centro educativo Seminario Los Chilcos, se evidenció un cambio de minuta sin previa autorización por parte de la Nutricionista del Equipo PAE.

El hecho se presentó en el menú #1 tipo almuerzo correspondiente a la fecha mencionada, el cual incluía como parte de la preparación jugo de fruta en leche. Sin embargo, siendo las 8:30 a.m., se constató que el operador UT NUTRIPAE no había realizado la entrega de la leche en polvo correspondiente.

Ante esta situación, las manipuladoras procedieron a preparar jugo de piña sin leche, lo que representó una modificación del menú establecido por la minuta oficial, motivada por la falta de entrega del insumo por parte del operador.

Se solicita al operador justificar lo ocurrido y establecer las acciones correctivas necesarias para garantizar el cumplimiento oportuno y completo de la minuta alimentaria, conforme a los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Atentamente,


FRANKLIN ARVEY ORTEGA SALAZAR
SUBSECRETARIO DE COBERTURA EDUCATIVA

Elaboró: Helmer David Coral Ramirez – Ingeniero de Alimentos PAE

Revisó: Gabriela Alejandra Vasquez Tarapuez – Nutricionista PAE



CP-
CER611287
CP-CER611286
CP-CER611285
CP-CER611284



UT NUTRIPAE IPIALES

UTNP AE_IPIALES_002_05_2025

Ipiiales, 29 de Julio de 2025

INGENIERO

CARLOS IVAN PALACIOS ORBES

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE

Ciudad.

ASUNTO: JUSTIFICACION DE LA NO ENTREGA DE INSUMOS EN C.E LOS CHILCOS

Respetado Ingeniero.

Reciba un cordial saludo de parte del Equipo que Integra La Unión Temporal NUTRIPAE IPIALES

Dando respuesta sobre la justificación de la no entrega de los insumos (Leche en polvo) quiero argumentar que el proveedor de dicho insumo nos lo hizo llegar el día de hoy 29-07-25 a las 07:00 hrs, tal como nos llegó el insumo se fue a entregar al centro educativo llegando al establecimiento a las 08:05 de la mañana, en el momento de la entrega esta supervisando el Ingeniero David Coral, el cual evidencio que contaban con aproximadamente 40 minutos para realizar el cumplimiento de la minuta que era jugo de fruta en leche.

Como acción correctiva se le hizo la observación al proveedor de los tiempos de entrega establecidos en el momento de la compra; también se les hizo el llamado verbal a las 02 manipuladoras del centro educativo, para de uno u otro modo cumplir con las minutas establecidas.

Quedamos atentos a sus observaciones,

Lina Marcela Moya Mahecha
Atentamente,

LINA MARCELA MOYA MAHECHA

C.C 53013232 de Bogotá DC

Representante Legal (S)

Hoy



Listo los chicos 8 05 a m





UT NUTRIPAE IPIALES
CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO
OBLIGACIÓN ESPECIFICAS O

Realizar el mantenimiento correctivo de equipos de manera inmediata al re arte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.



UT NUTRIPAE IPIALES

Ipiales, septiembre de 2025

DR.

FRANKLIN ORTEGA SALAZAR

**PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
IPIALES**

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL
CONTRATISTA PARA EL ITEM O.

Apreciados Señores

Yo, **LINA MARCELA MOYA**, identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante legal de **UT NUTRIPAE IPIALES 2025** con **901.944.148-0**, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el 01-07-2025 y 31-07-2025, no se realizó mantenimiento de equipos en los comedores educativos. En cumplimiento a la obligación específica O. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos de manera inmediata al re arte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

Cordialmente

Lina Moya

LINA MARCELA MOYA MAHECHA
C.C 53.013.232 de Bogotá DC
REPRESENTANTE LEGAL



UT NUTRIPAE IPIALES
CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO
OBLIGACIÓN ESPECIFICAS P

Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del Programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento alimentario preparado en sitio am /pm y complemento almuerzo; que se clasifique como alimentos de alto riesgo, donde se identifique claramente el concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. – La entidad tendrá la potestad de solicitar el análisis microbiológico de cualquier Institución Educativa.

F-EC-001 REVISION 09		INFORME DE ANALISIS				 	
FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08							
INFORMACION DEL CLIENTE CLIENTE: UT NUTRI PAE IPALES 2025 NIT/CC: 901844148-0 DIRECCION: CL 19 # 15 - 52 TELEFONO: 3107243005 MAIL: UTNUTRI PAEIPALES591@GMAIL.COM CIUDAD: IPALES CONTACTO: PIEDAD CARRILLO CARGO: COORDINADOR OPERATIVO		INFORME DE ANALISIS No. M-26-12578-0				INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO LUGAR DE TOMA DE ITEM: INSTITUCION EDUCATIVA ALFONSO LOPEZ- IPALES - UT NUTRI PAE IPALES 2025 RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS FECHA DE TOMA DE ITEM: 2025-07-29 HORA: 10:30:00 FECHA DE RECEPCION: 2025-07-30 HORA: 08:45:00 FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2025-07-30 FECHA DE EMISION DE INFORME: 2025-06-30 LUGAR DE ANALISIS: Bogotá - Av. Boyacá 64F-68	
IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO							
ITEM DE ENSAYO NO.		IDENTIFICACION (+)				FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	
30-11802		PRODUCTO TERMINADO: POLLO GUISADO - MODALIDAD TIPO ALMUERZO - MENÚ 10				UT NUTRI PAE IPALES 2025	
PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION		CANT. ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD (+)	FECHA VENC (+)	LOTE (+)	T° ITEM DE ENSAYO	T. RECEPCION
BOLSA RESELLABLE X 300 g		1	2025-07-30	N.E	N.E	77.5°C	5.5°C
OBSERVACIONES							
TABLA DE RESULTADOS							
PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud y protección social - Resol. 1407/22	CUMPLIMIENTO
Recuento de Escherichia coli	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<10	+/- 2	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<10	NO APLICA
Búsqueda de Listeria monocytogenes	ISO 11290-1:2017 Acreditado.	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/25 g o mL	m: Ausente	NO APLICA
Búsqueda de Salmonella spp.	ISO 5579-1:2017 Acreditado.	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/25 g o mL	m: Ausente	NO APLICA
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 Acreditado.	<100	+/- 1	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<100	NO APLICA
Recuento de Bacillus cereus	ISO 7932:2004 Acreditado.	<100	+/- 2	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<100	NO APLICA
BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.							
REVISO: DIRECTOR TECNICO				APROBO: GERENTE			

F-EC-001 REVISION 09	INFORME DE ANALISIS	 
FECHA DE ACTUALIZACION 2024-03-08		
<p>INTERPRETACION DE RESULTADO</p> <p>"No es posible emitir declaración de conformidad frente a la norma Resol. 1407/22 Numeral 14.1 -Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público- debido a que no se cumple con el número de ítems de ensayo requeridos"</p> <p>Observaciones</p> <ul style="list-style-type: none">-En Biotrends Laboratorios S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 15-LAB-050, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017-Los resultados son validos unicamente para el ítem analizado.-Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.-El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente Informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. Las copias impresas del Informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio. <p>PARA TODOS LOS INFORMES Y TIPOS DE INFORMES EMITIDOS POR BIOTRENDS:</p> <ul style="list-style-type: none">-Los informes emitidos por Biotrends Laboratorios S.A.S. no implican la aprobación, aceptación, admisión, aval o cualquier afirmación similar por parte del ICA (Instituto Colombiano Agropecuario), ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia, IDEAM (Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales) u otros entes regulatorios.-Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del Informe-U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la Incertidumbre del ensayo.-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la Incertidumbre del ensayos.-* Parametro no requerido en especificacion-** Parametro no solicitado por el cliente-Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC. <p>Autorizan:</p> <p>BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S</p>		
25-43517		
REVISO: DIRECTOR TECNICO	APROBO: GERENTE	

F-EC-001 REVISION 00	INFORME DE ANALISIS	 
FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08		
<div> PAOLA SOLER LEÓN Jefe de Laboratorio de Microbiología</div> <div> FERNANDO MURCIA Director Técnico</div> <div>FIN DEL INFORME</div>		
25-43517		
REVISÓ: DIRECTOR TÉCNICO	APROBO: GERENTE	



UT NUTRIPAE IPIALES
CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO
OBLIGACIÓN ESPECIFICAS Q

Reportar y radicar por escrito al supervisor del contrato y al rector de la Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.



UT NUTRIPAE IPIALES

Ipiiales, septiembre de 2025

DR.
FRANKLIN ORTEGA SALAZAR
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA
PARA EL ITEM Q.

Apreciados Señores

Yo. LINA MARCELA MOYA, identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante legal de UT NUTRIPAE IPIALES 2025 con 901.944.148-0, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el 01-07-2025 y 31-07-2025, no se presentaron daños o fallas en la infraestructura de las sedes educativas. En cumplimiento a la obligación específica Q. Reportar y radicar por escrito al supervisor del contrato y al rector de la Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.

Cordialmente

LINA MARCELA MOYA MAHECHA
C.C 53.013.232 de Bogotá DC
REPRESENTANTE LEGAL

2025



UT NUTRIPAE IPIALES
CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO
OBLIGACIÓN ESPECIFICAS R

Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas ofrecidos.



CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS



UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: **Ipiales** Nombre de la Sede: **Brisas de Romayaco**
Nombre Responsable del diligenciamiento: **Monica Sierra** Mes/Año: **Julio 1/2025**

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVA- CIONES									
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																									
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X										
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X										
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X										
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X										
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X										
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X										
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X										
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X										
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																								X	X	X	X										
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X										
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
AREA DEL COMEDOR																																									
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X										
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																									
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X										
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X										
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X										
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X										
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X										
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X										
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X										
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																									
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																									
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																								X	X	X	X										
Desinfección de huevos	X	X	X	X																								X	X	X	X										
Desinfección de empaques	X	X	X	X																								X	X	X	X										
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																									
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																									
OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C										
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C										
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C										
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C										
CONTROL DE PLAGAS																																									
TIPO DE PLAGA																Roedores																Cucarachas									
ILUSTRACIÓN																																									
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																									
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																								N	N	N	N										
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																								N	N	N	N										
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																								N	N	N	N										
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveras?	N	N	N	N																								N	N	N	N										
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																									
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																									
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																									
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																									
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X										
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																								X	X	X	X										
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																								X	X	X	X										
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																								X	X	X	X										
Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																									
RESPONSABLE																																									

Nombre del municipio:

Epiales

Nombre de la Sede:

Altófrontera

del Anastrode

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Учредитель: ГБОУ НГНМОУ

Mes/Año

901017025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

[illegible]

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

Alimentos Aprender
Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:

IpiALES

Nombre de la Sede:

San José de los Ríos

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Adriana Muriel

Mes/Año:

Julio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES	
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																	
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X		
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X		
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X		
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X		
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X		
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																								X	X	X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X		
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
AREA DEL COMEDOR																																	
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X		
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																	
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X		
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X		
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X		
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X		
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X		
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																	
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de Inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																	
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																								X	X	X	X		
Desinfección de huevos	X	X	X	X																								X	X	X	X		
Desinfección de empaques	X	X	X	X																								X	X	X	X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																	
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																	
OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C		
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C		
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C		
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C		
CONTROL DE PLAGAS																																	
Roedores																																	
Cucarachas																																	
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																	
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																								N	N	N	N		
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																								N	N	N	N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																								N	N	N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																								N	N	N	N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																	
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																	
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																	
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																	
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																								X	X	X	X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																								X	X	X	X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																								X	X	X	X		
Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																	
RESPONSABLE																																	
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																	

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

Alimentos Aprender
Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE IPIALES

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:

Nombre de la Sede:

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Mes/Año:

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES						
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																						
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X							
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X							
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X							
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X							
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X							
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X							
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X							
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X							
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																								X	X	X	X							
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X							
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
AREA DEL COMEDOR																																						
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X							
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X							
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																						
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X							
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X							
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X							
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X							
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X							
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X							
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X							
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																						
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																						
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																								X	X	X	X							
Desinfección de huevos	X	X	X	X																								X	X	X	X							
Desinfección de empaques	X	X	X	X																								X	X	X	X							
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																						
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																						
OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C							
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C							
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C							
CONTROL DE PLAGAS																																						
TIPO DE PLAGA																Roedores										Cucarachas												
ILUSTRACIÓN																																						
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																						
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																								N	N	N	N							
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																								N	N	N	N							
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																								N	N	N	N							
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																								N	N	N	N							
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																						
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																						
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																						
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																						
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X							
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																								X	X	X	X							
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																								X	X	X	X							
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																								X	X	X	X							
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																						
																L	M	MI	J	V	S	D																
RESPONSABLE																																						

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.



Nombre del municipio:

Libertad

Nombre de la Sede:

la libertad

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Arda Chavez

Mes/Año:

Julio 2025

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVA- CIONES		
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																		
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X			
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X			
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X			
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X			
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X			
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X			
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X			
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X			
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																								X	X	X	X			
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X			
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
AREA DEL COMEDOR																																		
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
SEÑALES	X	X	X	X																								X	X	X	X			
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X			
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X			
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																		
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X			
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X			
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X			
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X			
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X			
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X			
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X			
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																		
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																		
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																								X	X	X	X			
Desinfección de huevos	X	X	X	X																								X	X	X	X			
Desinfección de empaques	X	X	X	X																								X	X	X	X			
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																		
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																		
OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C			
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C			
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C			
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C			
CONTROL DE PLAGAS																																		
TIPO DE PLAGA																																		
Roedores																																		
Cucarachas																																		
ILUSTRACIÓN																																		
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																		
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																								N	N	N	N			
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																								N	N	N	N			
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																								N	N	N	N			
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																								N	N	N	N			
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																		
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																		
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																		
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																		
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X			
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																								X	X	X	X			
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																								X	X	X	X			
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																								X	X	X	X			
Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																												L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE																																		

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

Nombre del municipio:

Exercises

Nombre de la Sede:

May 10

Miranda

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Verontreiniging Emballage

Mes/Año:

901067075

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

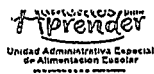
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

[illegible]



CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS



UTNP25-PSB-RPS-001 Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: **Ipiales** Nombre de la Sede: **Tomas Arturo**
Nombre Responsable del diligenciamiento: **Patricia Micayo** Mes/Año: **Julio 17 2025**

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVA- CIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
LICUADORAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA,	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA:ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	

AREA DEL COMEDOR

MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
REDES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	

AREA ELEMENTOS DE ASEO

CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X	

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

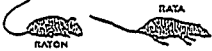
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de huevos	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de empaques	X	X	X	X																								X	X	X	X	

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C	

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																								N	N	N	N	

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																								X	X	X	X	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa al carro recolector de basuras.

	L	M	Mi	J	V	S	D
RESPONSABLE							

Patricia Micayo

COLOMBIA

POTENCIA DE LA

VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN

SEDES MODALIDAD - RPS

Aprender

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDIA MUNICIPAL DE

Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:

Ipiales

Nombre de la Sede:

Sucra

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Blanca Coaspa

Mes/Año:

Julio 1, 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
REDES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de huevos	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de empaques	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C	
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA																																
Roedores																																
Cucarachas																																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	S	S	S	S																								S	S	S	S	
¿Hay presencia de plagas muertas?	S	S	S	S																								S	S	S	S	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	S	S	S	S																								S	S	S	S	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	S	S	S	S																								S	S	S	S	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																								X	X	X	X	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
RESPONSABLE																																
Blanca Coaspa																																
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPIA E IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:

Nombre de la Sede:

Nombre Responsable del diligenciamiento:

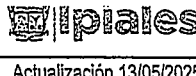
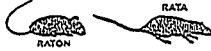
Mes/Año:

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

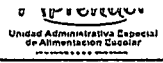
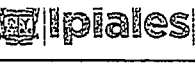
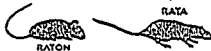
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVA- CIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																												
CAMPANAS	X	X	X	X																												
PAREDES	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
PUERTAS	X	X	X	X																												
MESONES	X	X	X	X																												
LAVAPLATOS	X	X	X	X																												
CUCHILLOS	X	X	X	X																												
CUCHARONES	X	X	X	X																												
JARRAS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																												
OLLAS	X	X	X	X																												
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																												
ESTUFAS	X	X	X	X																												
LICUADORAS	X	X	X	X																												
HORNOS	X	X	X	X																												
REFRIGERADOR	X	X	X	X																												
CONGELADOR	X	X	X	X																												
GRAMERA	X	X	X	X																												
TERMOMETRO	X	X	X	X																												
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																												
ESTANTERIAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																												
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																												
SILLAS	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
REDES	X	X	X	X																												
ASOS	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
VASOS	X	X	X	X																												
PLATOS	X	X	X	X																												
CUBIERTOS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
POCILLOS	X	X	X	X																												
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																												
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
TRAPERO	X	X	X	X																												
ESCOBA	X	X	X	X																												
RECOGEDOR	X	X	X	X																												
GUANTES	X	X	X	X																												
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																												
Desinfección de huevos	X	X	X	X																												
Desinfección de empaques	X	X	X	X																												
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																												
COLOR	C	C	C	C																												
SAHOR	C	C	C	C																												
TURBIEDAD	C	C	C	C																												
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA																																
Roedores																																
Cucarachas																																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																												
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																												
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																												
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																												
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																												
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																												
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
RESPONSABLE																																
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPIAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																

				SEDES MODALIDAD - RPS																												
		POTENCIA DE LA		SEDES MODALIDAD - RPS		UTNP25-PSB-RPS-001																										
Nombre del municipio:		IPIALES		Nombre de la Sede:		Gabriel García Pimentel																										
Nombre Responsable del diligenciamiento:		Gabriel García - Nancy Estrada		Mes/Año:		Julio 1, 2025																										
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.																																
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla																																
Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de huevos	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de empaques	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C	
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA				Roedores				Cucarachas																								
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	S	S	S	S																								S	S	S	S	
¿Hay presencia de plagas muertas?	S	S	S	S																								S	S	S	S	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	S	S	S	S																								S	S	S	S	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	S	S	S	S																								S	S	S	S	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																								X	X	X	X	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
RESPONSABLE								Nancy Estrada																								
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																

		SEDES MODALIDAD - RPS		Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar		UTNP25-PSB-RPS-001		Actualización 13/05/2025	
Nombre del municipio:		IPIALES		Nombre de la Sede:		Gabriel García bachillerato		Mes/Año: Julio 2025	
Nombre Responsable del diligenciamiento:		Yolli Chalapud							
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN									
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.									
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla									
Días del mes									
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31									
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP									
PISOS									
CAMPANAS									
PAREDES									
VENTANAS									
PUERTAS									
MESONES									
LAVAPLATOS									
CUCHILLOS									
CUCHARONES									
JARRAS									
BANDEJAS									
RECIPIENTES PLASTICOS									
OLLAS									
TABLAS DE PICADO									
ESTUFAS									
LICUADORAS									
HORNOS									
REFRIGERADOR									
CONGELADOR									
GRAMERA									
TERMOMETRO									
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA									
ESTANTERIAS									
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO									
TECHOS									
CANECAS PARA RESIDUOS									
AREA DEL COMEDOR									
MESAS									
SILLAS									
VENTANAS									
PAREDES									
PISOS									
TECHOS									
VASOS									
PLATOS									
CUBIERTOS									
BANDEJAS									
POCILLOS									
AREA ELEMENTOS DE ASEO									
CUARTO ALMACENAMIENTO									
ELEMENTOS DE ASEO									
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO									
TRAPERO									
ESCOBA									
RECOGEDOR									
GUANTES									
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES									
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.									
Desinfección de alimentos-frutas									
Desinfección de huevos									
Desinfección de empaques									
VERIFICACION DE AGUA POTABLE									
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.									
OLOR									
COLOR									
SABOR									
TURBIEDAD									
CONTROL DE PLAGAS									
TIPO DE PLAGA									
Roedores									
Cucarachas									
ILUSTRACIÓN									
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA									
¿Hay presencia de plagas vivas?									
¿Hay presencia de plagas muertas?									
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?									
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?									
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA									
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.									
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR									
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.									
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR									
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA									
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)									
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO									
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.									
RESPONSABLE									
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.									

		CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS																															
		UTNP25-PSB-RPS-001	Actualización 13/05/2025																														
Nombre del municipio:		IPIALES		Nombre de la Sede:																													
Nombre Responsable del diligenciamiento:		CAROLINA AREVALO		Mes/Año: JULIO 2025																													
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																	
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.																																	
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla																																	
Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES	
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																	
PISOS	X	X	X	X																													
CAMPANAS	X	X	X	X																													
PAREDES	X	X	X	X																													
VENTANAS	X	X	X	X																													
PUERTAS	X	X	X	X																													
MESONES	X	X	X	X																													
LAVAPLATOS	X	X	X	X																													
CUCHILLOS	X	X	X	X																													
CUCHARONES	X	X	X	X																													
JARRAS	X	X	X	X																													
BANDEJAS	X	X	X	X																													
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																													
OLLAS	X	X	X	X																													
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																													
ESTUFAS	X	X	X	X																													
LICUADORAS	X	X	X	X																													
HORNOS	X	X	X	X																													
REFRIGERADOR	X	X	X	X																													
CONGELADOR	X	X	X	X																													
GRAMERA	X	X	X	X																													
TERMOMETRO	X	X	X	X																													
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																													
ESTANTERIAS	X	X	X	X																													
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																													
TECHOS	X	X	X	X																													
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																													
AREA DEL COMEDOR																																	
MESAS	X	X	X	X																													
SILLAS	X	X	X	X																													
VENTANAS	X	X	X	X																													
PAREDES	X	X	X	X																													
SOS	X	X	X	X																													
TECHOS	X	X	X	X																													
VASOS	X	X	X	X																													
PLATOS	X	X	X	X																													
CUBIERTOS	X	X	X	X																													
BANDEJAS	X	X	X	X																													
POCILLOS	X	X	X	X																													
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																	
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																													
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																													
TRAPERO	X	X	X	X																													
ESCOBA	X	X	X	X																													
RECOGEDOR	X	X	X	X																													
GUANTES	X	X	X	X																													
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																	
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																	
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																													
Desinfección de huevos	X	X	X	X																													
Desinfección de empaques	X	X	X	X																													
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																	
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																	
OLOR	C	C	C	C																													
COLOR	C	C	C	C																													
SABOR	C	C	C	C																													
TURBIEDAD	C	C	C	C																													
CONTROL DE PLAGAS																																	
TIPO DE PLAGA		Roedores															Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																	
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																													
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																													
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																													
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N																													
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																	
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																	
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																	
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																	
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																													
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																													
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																													
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																													
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																	
L M MI J V S D																																	
RESPONSABLE	CAROLINA AREVALO																																
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																	

Nombre del municipio:	Epiales	Nombre de la Sede:	Los Pastos
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Diana Chacón	Mes/Año:	Julio/2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

[illegible]

AREA DEL COMEDOR

[illegible]

AREA ELEMENTOS DE ASEO

CUARTO ALMACENAMIENTO															OBSERVACIONES
ELEMENTOS DE ASEO															
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X										X	
TRAPERO	X	X	X	X	X									X	
ESCOBA	X	X	X	X	X									X	
RECOGEDOR	X	X	X	X	X									X	
GUANTES	X	X	X	X	X									X	

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de Inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X	X														X	X	X	X	X
Desinfección de huevos	X	X	X	X	X														X	X	X	X	X
Desinfección de empaques	X	X	X	X	X														X	X	X	X	X

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

[illegible]

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N										-				N	N	N	N	CIONES
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N														N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N														N	N	N	N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N														N	N	N	N	

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

[illegible]

Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

[illegible]

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA		ALCALDIA MUNICIPAL DE IPIALES
CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS		UTNP25-PSB-RPS-001
Actualización 13/05/2025		
Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Ana Pirelo	Mes/Año:
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.		
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla		
Días del mes	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP		
PISOS	X X X X	
CAMPANAS	X X X X	
PAREDES	X X X X	
VENTANAS	X X X X	
PUERTAS	X X X X	
MESONES	X X X X	
LAVAPLATOS	X X X X	
CUCHILLOS	X X X X	
CUCHARONES	X X X X	
JARRAS	X X X X	
BANDEJAS	X X X X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X X X X	
OLLAS	X X X X	
TABLAS DE PICADO	X X X X	
ESTUFAS	X X X X	
LICUADORAS	X X X X	
HORNOS	X X X X	
REFRIGERADOR	X X X X	
CONGELADOR	X X X X	
GRAMERA	X X X X	
TERMOMETRO	X X X X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X X X X	
ESTANTERIAS	X X X X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X X X X	
TECHOS	X X X X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X X X X	
AREA DEL COMEDOR		
MESAS	X X X X	
SILLAS	X X X X	
VENTANAS	X X X X	
PAREDES	X X X X	
PISOS	X X X X	
TECHOS	X X X X	
VASOS	X X X X	
PLATOS	X X X X	
CUBIERTOS	X X X X	
BANDEJAS	X X X X	
POCILLOS	X X X X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO		
CUARTO ALMACENAMIENTO	X X X X	
ELEMENTOS DE ASEO	X X X X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X X X X	
TRAPERO	X X X X	
ESCOBA	X X X X	
RECOGEDOR	X X X X	
GUANTES	X X X X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES		
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.		
Desinfección de alimentos-frutas	X X X X	
Desinfección de huevos	X X X X	
Desinfección de empaques	X X X X	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE		
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.		
OLOR	C C C C	
COLOR	C C C C	
SABOR	C C C C	
TURBIEDAD	C C C C	
CONTROL DE PLAGAS		
TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA		
¿Hay presencia de plagas vivas?	S S S S	
¿Hay presencia de plagas muertas?	S S S S	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	S S S S	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	S S S S	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA		
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.		
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.		
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X X X X	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X X X X	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X X X X	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X X X X	
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L M MI J V S D	
RESPONSABLE	Ana Pirelo	
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPIA IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.		

COLOMBIA

POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:

Nombre de la Sede:

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Mes/Año:

IPIALES

SAN JUAN

MARIBET CASTRO

JULIO 1, 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																												
CAMPANAS	X	X	X	X																												
PAREDES	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
PUERTAS	X	X	X	X																												
MESONES	X	X	X	X																												
LAVAPLATOS	X	X	X	X																												
CUCHILLOS	X	X	X	X																												
CUCHARONES	X	X	X	X																												
JARRAS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																												
OLLAS	X	X	X	X																												
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																												
ESTUFAS	X	X	X	X																												
LICUADORAS	X	X	X	X																												
HORNOS	X	X	X	X																												
REFRIGERADOR	X	X	X	X																												
CONGELADOR	X	X	X	X																												
GRAMERA	X	X	X	X																												
TERMOMETRO	X	X	X	X																												
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																												
ESTANTERIAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																												
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																												
SILLAS	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
PAREDES	X	X	X	X																												
PISOS	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
VASOS	X	X	X	X																												
PLATOS	X	X	X	X																												
CUBIERTOS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
POCILLOS	X	X	X	X																												
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																												
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
TRAPERO	X	X	X	X																												
ESCOBA	X	X	X	X																												
RECOGEDOR	X	X	X	X																												
GUANTES	X	X	X	X																												
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																												
Desinfección de huevos	X	X	X	X																												
Desinfección de empaques	X	X	X	X																												
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																												
COLOR	C	C	C	C																												
SABOR	C	C	C	C																												
TURBIEDAD	C	C	C	C																												
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA																																
Roedores																																
Cucarachas																																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																												
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																												
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																												
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																												
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																												
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																												
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
L M MI J V S D																																
RESPONSABLE																																
MARIBET CASTRO																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPIAES IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.



UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiáles Nombre de la Sede: I.E. San Juan
Nombre Responsable del diligenciamiento: Gely Raquel Mes/Año: Julio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVA- CIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LIQUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA.	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA-ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	

AREA DEL COMEDOR

MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
MEDES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	

AREA ELEMENTOS DE ASEO

CUARTO ALMACENAMIENTO																																
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X	

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

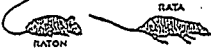
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de huevos	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de empaques	X	X	X	X																								X	X	X	X	

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C	

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores										Cucarachas									
ILUSTRACIÓN																				

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																								N	N	N	N	

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																								X	X	X	X	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE	Gely	RAQUEL					



**CHEQUEO DIARIO DEL PSE EN
SEDES MODALIDAD - RPS**



UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:

Expenses

Nombre de la Sede:

10000 de Yarama.

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Irmg perphosa

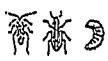
Mes/Año:

July 10, 1925

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVA- CIONES									
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																									
PISOS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
CAMPANAS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
PAREDES	X	X	X	X																									X	X	X	X									
VENTANAS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
PUERTAS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
MESONES	X	X	X	X																									X	X	X	X									
LAVAPLATOS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
CUCHILLOS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
CUCHARONES	X	X	X	X																									X	X	X	X									
JARRAS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
BANDEJAS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
OLLAS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																									X	X	X	X									
ESTUFAS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
LICUADORAS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
HORNOS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
REFRIGERADOR	X	X	X	X																									X	X	X	X									
CONGELADOR	X	X	X	X																									X	X	X	X									
GRAMERA	X	X	X	X																									X	X	X	X									
TERMOMETRO	X	X	X	X																									X	X	X	X									
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																									X	X	X	X									
ESTANTERIAS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																									X	X	X	X									
TECHOS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
AREA DEL COMEDOR																																									
MESAS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
SILLAS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
VENTANAS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
MESES	X	X	X	X																									X	X	X	X									
TECHOS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
VASOS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
PLATOS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
CUBIERTOS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
BANDEJAS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
POCILLOS	X	X	X	X																									X	X	X	X									
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																									
CUARTO ALMACENAMIENTO																																									
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																									X	X	X	X									
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																									X	X	X	X									
TRAPERO	X	X	X	X																									X	X	X	X									
ESCOBA	X	X	X	X																									X	X	X	X									
RECOGEDOR	X	X	X	X																									X	X	X	X									
GUANTES	X	X	X	X																									X	X	X	X									
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																									
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																									
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																									X	X	X	X									
Desinfección de huevos	X	X	X	X																									X	X	X	X									
Desinfección de empaques	X	X	X	X																									X	X	X	X									
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																									
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																									
OLOR	C	C	C	C																									C	C	C	C									
COLOR	C	C	C	C																									C	C	C	C									
SABOR	C	C	C	C																									C	C	C	C									
TURBIEDAD	C	C	C	C																									C	C	C	C									
CONTROL DE PLAGAS																																									
TIPO DE PLAGA																Roedores																Cucarachas									
ILUSTRACIÓN																																									
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																									
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																									N	N	N	N									
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																									N	N	N	N									
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																									N	N	N	N									
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																									N	N	N	N									
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																									
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																									
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																									
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																									
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																									X	X	X	X									
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																									X	X	X	X									
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																									X	X	X	X									
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																									X	X	X	X									
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																									
L M MI J V S D																																									
RESPONSABLE	IEMA PEPINOSA																																								

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025-ACTUALIZADO 13/05/2025.

Nombre del municipio:

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Nombre de la Sede:

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

[illegible]

AREA DEL COMEDOR

AREA DEL COMEDOR															OBSERVACIONES				
MESAS	X	X	X	X												X	X	X	X
SILLAS	X	X	X	X												X	X	X	X
VENTANAS	X	X	X	X												X	X	X	X
SEDES	X	X	X	X												X	X	X	X
PUROS	X	X	X	X												X	X	X	X
TECHOS	X	X	X	X												X	X	X	X
VASOS	X	X	X	X												X	X	X	X
PLATOS	X	X	X	X												X	X	X	X
CUBIERTOS	X	X	X	X												X	X	X	X
BANDEJAS	X	X	X	X												X	X	X	X
POCILLOS	X	X	X	X												X	X	X	X

AREA ELEMENTOS DE ASEO

AREA ELEMENTOS DE ASEO																				OBSERVA- CIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO:	X	X	X	X														X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X														X	X	X
TRAPERO	X	X	X	X														X	X	X
ESCOBA	X	X	X	X														X	X	X
RECOGEDOR	X	X	X	X														X	X	X
GUANTES	X	X	X	X														X	X	X

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

[illegible]

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

Cumple o bien cumple una casilla (No) No cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																		
OLOR	C	C	C	C											C	C	C	C
COLOR	C	C	C	C											C	C	C	C
SAHOR	C	C	C	C											C	C	C	C
LIBEDAD	C	C	C	C											C	C	C	C

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

[illegible]

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR												
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X								
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X								
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X								

Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

L

M

M

J

v

3

D

RESPONSABLE

Nombre del municipio:	Epiales	Nombre de la Sede:	las anchas
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Olgia Jenuel	Mes/Año:	Julio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																															
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA,	X	X	X	X																								X	X	X	X
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
RECIPIENTES PARA:ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X
CANECA PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X

AREA DEL COMEDOR

ÁREA DEL COMEDOR															OBSERVACIONES			
MESAS	X	X	X	X	X										X	X	X	X
SILLAS	X	X	X	X	X										X	X	X	X
VENTANAS	X	X	X	X	X										X	X	X	X
SEDES	X	X	X	X	X										X	X	X	X
TECHOS	X	X	X	X	X										X	X	X	X
VASOS	X	X	X	X	X										X	X	X	X
PLATOS	X	X	X	X	X										X	X	X	X
CUBIERTOS	X	X	X	X	X										X	X	X	X
BANDEJAS	X	X	X	X	X										X	X	X	X
POCILLOS	X	X	X	X	X										X	X	X	X

AREA ELEMENTOS DE ASEO

ÁREA ELEMENTOS DE ASEO														OBSERVACIONES			
CUARTO ALMACENAMIENTO																	
ELEMENTOS DE ASEO:	X	X	X	X									X		X	X	X
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X													
TRAPERO	X	X	X	X									X		X	X	X
ESCOBA	X	X	X	X									X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X	X									X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X	X									X	X	X	X	

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

[illegible]

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

[illegible]

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

[illegible]

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

[illegible]

Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

L	M	MI	J	V	S	D
---	---	----	---	---	---	---

[illegible]



UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: **Ipiales** Nombre de la Sede: **Chagualpe**
Nombre Responsable del diligenciamiento: **MILSA MUESES** Mes/Año: **Julio 2025**

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES	
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																	
PISOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
PAREDES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
VENTANAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
PUERTAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
MESONES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
LAVAPLATOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
CUCHILLOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
CUCHARONES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
JARRAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
OLLAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
ESTUFAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
LICUADORAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
HORNOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
GRAMERA	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
TECHOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X		

AREA DEL COMEDOR

MESAS	X	X	X	X																												
SILLAS	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
MESES	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
VASOS	X	X	X	X																												
PLATOS	X	X	X	X																												
CUBIERTOS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
POCILLOS	X	X	X	X																												

AREA ELEMENTOS DE ASEO

CUARTO ALMACENAMIENTO																																
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
TRAPERO	X	X	X	X																												
ESCOBA	X	X	X	X																												
RECOGEDOR	X	X	X	X																												
GUANTES	X	X	X	X																												

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																												
Desinfección de huevos	X	X	X	X																												
Desinfección de empaques	X	X	X	X																												

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

OLOR	C	C	C	C																												
COLOR	C	C	C	C																												
SABOR	C	C	C	C																												
TURBIEDAD	C	C	C	C																												

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores		Cucarachas	
ILUSTRACIÓN				

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																												
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																												
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																												
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																												

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																												
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																												

Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

	L	M	Mi	J	V	S	D
RESPONSABLE							



UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: IpiALES Nombre de la Sede: Corazón de María
Nombre Responsable del diligenciamiento: Danna Bastidas Mes/Año: Julio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVA- CIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA.	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	

AREA DEL COMEDOR

MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
MESES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	

AREA ELEMENTOS DE ASEO

CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X	

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

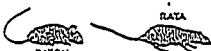
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de huevos	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de empaques	X	X	X	X																								X	X	X	X	

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C	

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores																Cucarachas															
ILUSTRACIÓN																																

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																								N	N	N	N	

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																								X	X	X	X	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

RESPONSABLE	D	a	n	n	i	a	B	a	s	t	i	d	a	s																			
-------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:

Exercises

Nombre de la Sede:

Сотрудник АБС

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Carmen ves

Mes/Año:

901017025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

[illegible]

Nombre del municipio:	Epiales	Nombre de la Sede:	Cofaquer Bajo
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Yohana Embucan	Mes/Año:	10/10/2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
LICUADORAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA.	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	

AREA DEL COMEDOR

PRIMER COMEDOR																	OBSERVACIONES			
MESAS	X	X	X	X													X	X	X	X
SILLAS	X	X	X	X													X	X	X	X
VENTANAS	X	X	X	X													X	X	X	X
SEDES	X	X	X	X													X	X	X	X
PISOS	X	X	X	X													X	X	X	X
TECHOS	X	X	X	X													X	X	X	X
VASOS	X	X	X	X													X	X	X	X
PLATOS	X	X	X	X													X	X	X	X
CUBIERTOS	X	X	X	X													X	X	X	X
BANDEJAS	X	X	X	X													X	X	X	X
POCILLOS	X	X	X	X													X	X	X	X

AREA ELEMENTOS DE ASEO

ÁREA ELEMENTOS DE ASEO																	OBSERVACIONES		
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO.	X	X	X	X											X	X		X	X
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X												X	X	X	X
TRAPERO	X	X	X	X												X	X	X	X
ESCOBA	X	X	X	X												X	X	X	X
RECOGEDOR	X	X	X	X												X	X	X	X
GUANTES	X	X	X	X												X	X	X	X

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

[illegible]

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

[illegible]

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S; SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

[illegible]

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

[illegible]

Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

L

M

MI

J

v

S

I

RESPONSABLE

Johann Imbacin

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:

IPIALES

Nombre de la Sede:

BOCACUAN

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Sandra Chitan

Mes/Año:

Julio 1. 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																												
CAMPANAS	X	X	X	X																												
PAREDES	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
PUERTAS	X	X	X	X																												
MESONES	X	X	X	X																												
LAVAPLATOS	X	X	X	X																												
CUCHILLOS	X	X	X	X																												
CUCHARONES	X	X	X	X																												
JARRAS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																												
OLLAS	X	X	X	X																												
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																												
ESTUFAS	X	X	X	X																												
LICUADORAS	X	X	X	X																												
HORNOS	X	X	X	X																												
REFRIGERADOR	X	X	X	X																												
CONGELADOR	X	X	X	X																												
GRAMERA	X	X	X	X																												
TERMOMETRO	X	X	X	X																												
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																												
ESTANTERIAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PARA-ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																												
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																												
SILLAS	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
PUERTAS	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
VASOS	X	X	X	X																												
PLATOS	X	X	X	X																												
CUBIERTOS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
POCILLOS	X	X	X	X																												
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
TRAPERO	X	X	X	X																												
ESCOBA	X	X	X	X																												
RECOGEDOR	X	X	X	X																												
GUANTES	X	X	X	X																												
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																												
Desinfección de huevos	X	X	X	X																												
Desinfección de empaques	X	X	X	X																												
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																												
COLOR	C	C	C	C																												
SABOR	C	C	C	C																												
TURBIEDAD	C	C	C	C																												
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA																																
Roedores																																
Cucarachas																																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	S	N	N	N																												
¿Hay presencia de plagas muertas?	S	N	N	N																												
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	S	N	N	N																												
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	S	N	N	N																												
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																												
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																												
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
L M MI J V S D																																
RESPONSABLE																																
Sandra Chitan																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

Nombre del municipio:

Expenses

Nombre de la Sede:

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Marta Lopez

Mes/Año:

Inagen

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

[illegible]

AREA DEL COMEDOR

ELEMENTOS COMUNES										OBJETOS DE COLECCIONES										
MESAS	X	X	X	X	X											X	X	X	X	X
SILLAS	X	X	X	X	X											X	X	X	X	X
VENTANAS	X	X	X	X	X											X	X	X	X	X
REDES	X	X	X	X	X											X	X	X	X	X
LIBROS	X	X	X	X	X											X	X	X	X	X
TECHOS	X	X	X	X	X											X	X	X	X	X
VASOS	X	X	X	X	X											X	X	X	X	X
PLATOS	X	X	X	X	X											X	X	X	X	X
CUBIERTOS	X	X	X	X	X											X	X	X	X	X
BANDEJAS	X	X	X	X	X											X	X	X	X	X
POCILLOS	X	X	X	X	X											X	X	X	X	X

AREA ELEMENTOS DE ASEO

[illegible]

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

[illegible]

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

[illegible]

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

[illegible]

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X														X	X	X	X
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X														X	X	X	X
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X														X	X	X	X
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X														X	X	X	X

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

L

M

MI

J

v

2

RESPONSABLE

MARIA LOPEZ

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:

Nombre de la Sede:

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Mes/Año:

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																												
CAMPANAS	X	X	X	X																												
PAREDES	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
PUERTAS	X	X	X	X																												
MESONES	X	X	X	X																												
LAVAPLATOS	X	X	X	X																												
CUCHILLOS	X	X	X	X																												
CUCHARONES	X	X	X	X																												
JARRAS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																												
OLLAS	X	X	X	X																												
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																												
ESTUFAS	X	X	X	X																												
LIGUADORAS	X	X	X	X																												
HORNOS	X	X	X	X																												
REFRIGERADOR	X	X	X	X																												
CONGELADOR	X	X	X	X																												
GRAMERA	X	X	X	X																												
TERMOMETRO	X	X	X	X																												
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																												
ESTANTERIAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																												
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																												
SILLAS	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
PAREDES	X	X	X	X																												
PISOS	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
VASOS	X	X	X	X																												
PLATOS	X	X	X	X																												
CUBIERTOS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
POCILLOS	X	X	X	X																												
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																												
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
TRAPERO	X	X	X	X																												
ESCOBA	X	X	X	X																												
RECOGEDOR	X	X	X	X																												
GUANTES	X	X	X	X																												
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																												
Desinfección de huevos	X	X	X	X																												
Desinfección de empaques	X	X	X	X																												
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																												
COLOR	C	C	C	C																												
SABOR	C	C	C	C																												
TURBIEDAD	C	C	C	C																												
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA										Roedores										Cucarachas												
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	S	N	N	N																												
¿Hay presencia de plagas muertas?	S	N	N	N																												
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	S	N	N	N																												
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	S	N	N	N																												
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																												
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																												
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
RESPONSABLE										Claudia Pantoya																						
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																

Nombre del municipio:	Epiales	Nombre de la Sede:	Rosel de san joan
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Maria ortiz	Mes/Año:	Julio/2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVA- CIONES	
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																	
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X		
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X		
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X		
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X		
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X		
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA.	X	X	X	X																								X	X	X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X		
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		

AREA DEL COMEDOR

MATERIALES COMESTIBLES											OBSERVACIONES					
MESAS	X	X	X	X	X								X	X	X	X
SILLAS	X	X	X	X	X								X	X	X	X
VENTANAS	X	X	X	X	X											
MESES	X	X	X	X	X								X	X	X	X
PISOS	X	X	X	X	X								X	X	X	X
TECHOS	X	X	X	X	X								X	X	X	X
VASOS*	X	X	X	X	X								X	X	X	X
PLATOS	X	X	X	X	X								X	X	X	X
CUBIERTOS	X	X	X	X	X								X	X	X	X
BANDEJAS	X	X	X	X	X								X	X	X	X
POCILLOS	X	X	X	X	X								X	X	X	X

AREA ELEMENTOS DE ASEO

CUARTO ALMACENAMIENTO														OBSERVACIONES				
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X											X	X	X	X
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X														
TRAPERO	X	X	X	X														
ESCOBA	X	X	X	X														
RECOGEDOR	X	X	X	X														
GUANTES	X	X	X	X														

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de Inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

[illegible]

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

[illegible]

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

[illegible]

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
--	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

L

M

MI

J

v

S

D

RESPONSABLE

MARIA VIVA



CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS



Nombre del municipio:	IPIALES	Nombre de la Sede:	Loma de Turcas
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Isaura Sinisterra	Mes/Año:	Julio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.																																
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla																																
Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PARDES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de huevos	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de empaques	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C	
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA																Roedores								Cucarachas								
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																								X	X	X	X	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
L M MI J V S D																																
RESPONSABLE	ISAURA SINISTERA																															

UTNP25-PSB-RPS-001		Actualización 13/05/2025	
Nombre del municipio:	Epiales	Nombre de la Sede:	Tola de los Lagos
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Marta Castro	Mes/Año:	Julio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																															
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA.	X	X	X	X																								X	X	X	X
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X
CANECA PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X

AREA DEL COMEDOR

ITEMS DEL COMEDOR													OBSERVACIONES				
MESAS	X	X	X	X	X									X	X	X	X
SILLAS	X	X	X	X	X									X	X	X	X
VENTANAS	X	X	X	X	X									X	X	X	X
SEDES	X	X	X	X	X									X	X	X	X
PISOS	X	X	X	X	X									X	X	X	X
TECHOS	X	X	X	X	X									X	X	X	X
VASOS	X	X	X	X	X									X	X	X	X
PLATOS	X	X	X	X	X									X	X	X	X
CUBIERTOS	X	X	X	X	X									X	X	X	X
BANDEJAS	X	X	X	X	X									X	X	X	X
POCILLOS	X	X	X	X	X									X	X	X	X

AREA ELEMENTOS DE ASEO

ÁREA ELEMENTOS DE ASEO																	OBSERVACIONES				
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO.	X	X	X	X														X	X	X	X
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X														X	X	X	X
TRAPERO	X	X	X	X														X	X	X	X
ESCOBA	X	X	X	X														X	X	X	X
RECOGEDOR	X	X	X	X														X	X	X	X
GUANTES	X	X	X	X														X	X	X	X

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de Inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

[illegible]

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

[illegible]

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

[illegible]

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

[illegible]

Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

[illegible]



**CHEQUEO DIARIO DEL PSE EN
SEDES MODALIDAD - RPS**



Nombre del municipio:

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Nombre de la Sede:	
--------------------	--

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVA- CIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
LICUADORAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA.	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	

AREA DEL COMEDOR

ÁREA DEL COMEDOR															OBSERVACIONES			
MESAS	X	X	X	X	X										X	X	X	X
SILLAS	X	X	X	X	X										X	X	X	X
VENTANAS																		
PUERTAS																		
PISOS																		
TECHOS																		
VASOS	X	X	X	X	X										X	X	X	X
PLATOS	X	X	X	X	X										X	X	X	X
CUBIERTOS	X	X	X	X	X										X	X	X	X
BANDEJAS	X	X	X	X	X										X	X	X	X
POCILLOS	X	X	X	X	X										X	X	X	X

AREA ELEMENTOS DE ASEO

ÁREA ELEMENTOS DE ASEO																OBSERVACIONES	
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO:	X	X	X	X													
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X										X	X	X	X
TRAPERO	X	X	X	X										X	X	X	X
ESCOBA	X	X	X	X										X	X	X	X
RECOGEDOR	X	X	X	X										X	X	X	X
GUANTES	X	X	X	X										X	X	X	X

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de Inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

[illegible]

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

[illegible]

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

[illegible]

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

														SÍGNES			
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X										X	X	X	X
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X										X	X	X	X
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X										X	X	X	X
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X										X	X	X	X

Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

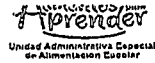
[illegible]

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

		CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS																														
UTNIPAE IPIALES		COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA	UTNP25-PSB-RPS-001	Actualización 13/05/2025																												
Nombre del municipio:		IpiALES	Nombre de la Sede:																													
Nombre Responsable del diligenciamiento:		Ana Mantilla	Mes/Año: Duenes Julio 01 2025																													
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.																																
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla																																
Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de huevos	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de empaques	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C	
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA															Roedores										Cucarachas							
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al Inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																								X	X	X	X	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
RESPONSABLE																																
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPIAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																



CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS



Nombre del municipio: **Ipiales** Nombre de la Sede: **Seminario Primario**
Nombre Responsable del diligenciamiento: **Diana Pitalcova** Mes/Año: **Julio 2025**

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																									
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.																																									
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla																																									
Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES									
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																									
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X										
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X										
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X										
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X										
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X										
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X										
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X										
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X										
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																								X	X	X	X										
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X										
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
AREA DEL COMEDOR																																									
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X										
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X										
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																									
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X										
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X										
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X										
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X										
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X										
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X										
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X										
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																									
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																									
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																								X	X	X	X										
Desinfección de huevos	X	X	X	X																								X	X	X	X										
Desinfección de empaques	X	X	X	X																								X	X	X	X										
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																									
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																									
OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C										
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C										
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C										
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C										
CONTROL DE PLAGAS																																									
TIPO DE PLAGA																Roedores																Cucarachas									
ILUSTRACIÓN																																									
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																									
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																								N	N	N	N										
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																								N	N	N	N										
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																								N	N	N	N										
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																								N	N	N	N										
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																									
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																									
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																									
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																									
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X										
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																								X	X	X	X										
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																								X	X	X	X										
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																								X	X	X	X										
Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																									
L M MI J V S D																																									
RESPONSABLE																																									



**CHEQUEO DIARIO DEL PSE EN
SEDES MODALIDAD - RPS**



UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:

Epaves

Nombre de la Sede:

INSUR

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Adriana Montenegro

Mes/Año:

9010/7025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES	
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																	
PISOS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X																									X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X																									X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X																									X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																									X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
LICUADORAS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X																									X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X																									X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X																									X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X																									X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																									X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																									X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
AREA DEL COMEDOR																																	
MESAS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X																									X	X	X	X	
PISOS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
VASOS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X	X																									X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																	
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																									X	X	X	X	
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																									X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																									X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X	X																									X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X	X																									X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X	X																									X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X	X																									X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																	
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de Inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																	
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																									X	X	X	X	
Desinfección de huevos	X	X	X	X																									X	X	X	X	
Desinfección de empaques	X	X	X	X																									X	X	X	X	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																	
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																	
OLOR	C	C	C	C																									C	C	C	C	
COLOR	C	C	C	C																									C	C	C	C	
SABOR	C	C	C	C																									C	C	C	C	
TURBIEDAD	C	C	C	C																									C	C	C	C	
CONTROL DE PLAGAS																																	
TIPO DE PLAGA																																	
Roedores																																	
Cucarachas																																	
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																	
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																									N	N	N	N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																									N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																									N	N	N	N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																									N	N	N	N	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																	
El control de plagas se realiza al Inicio de la Jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																	
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																	
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																	
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																									X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																									X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																									X	X	X	X	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																									X	X	X	X	
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																	
RESPONSABLE																																	
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPIAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																	

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.



Nombre del municipio: Ipiques Nombre de la Sede: Monica Rojas
Nombre Responsable del diligenciamiento: San Francisco de Asis Mes/Año: Julio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.																																
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla																																
Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVA- CIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de huevos	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de empaques	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad); En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C	
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA																Roedores								Cucarachas								
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																								X	X	X	X	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
L M MI J V S D																																
RESPONSABLE																																

Nombre del municipio:	Epiales	Nombre de la Sede:	Los Andes
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Yaneth Cordero Mayan	Mes/Año:	Julio/2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVA- CIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
LICUADORAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA.	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	

AREA DEL COMEDOR															OBSERVACIONES				
MESAS	X	X	X	X												X	X	X	X
SILLAS	X	X	X	X												X	X	X	X
VENTANAS	X	X	X	X												X	X	X	X
MESES	X	X	X	X												X	X	X	X
PISOS	X	X	X	X												X	X	X	X
TECHOS	X	X	X	X												X	X	X	X
VASOS*	X	X	X	X												X	X	X	X
PLATOS	X	X	X	X												X	X	X	X
CUBIERTOS	X	X	X	X												X	X	X	X
BANDEJAS	X	X	X	X												X	X	X	X
POCILLOS	X	X	X	X												X	X	X	X

AREA ELEMENTOS DE ASEO																OBSERVA- CIONES					
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO.	X	X	X	X													X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X														X	X	X	X
TRAPERO	X	X	X	X														X	X	X	X
ESCOBA	X	X	X	X														X	X	X	X
RECOGEDOR	X	X	X	X														X	X	X	X
GUANTES	X	X	X	X													X	X	X	X	

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X																X	X	X	X
Desinfección de huevos	X	X	X	X															X	X	X	X
Desinfección de empaques	X	X	X	X															X	X	X	X

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

[illegible]

CONTROL DE PLAGAS

CONTROL DE PLAGAS		
TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA.

[illegible]

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Esciba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA				RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)				EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO			
☒	☒	☒	☒													☒	☒	☒	☒								
☒	☒	☒	☒													☒	☒	☒	☒								
☒	☒	☒	☒													☒	☒	☒	☒								
☒	☒	☒	☒													☒	☒	☒	☒								

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

L

M

M

J

v

2

7

RESPONSABLE

		CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS																																																
UTNP25-PSB-RPS-001		Actualización 13/05/2025																																																
Nombre del municipio:		Nombre de la Sede:																																																
Nombre Responsable del diligenciamiento:		Mes/Año:																																																
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																																		
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.																																																		
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla																																																		
Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES																		
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																																		
PISOS	X	X	X	X																																														
CAMPANAS	X	X	X	X																																														
PAREDES	X	X	X	X																																														
VENTANAS	X	X	X	X																																														
PUERTAS	X	X	X	X																																														
MESONES	X	X	X	X																																														
LAVAPLATOS	X	X	X	X																																														
CUCHILLOS	X	X	X	X																																														
CUCHARONES	X	X	X	X																																														
JARRAS	X	X	X	X																																														
BANDEJAS	X	X	X	X																																														
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																																														
OLLAS	X	X	X	X																																														
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																																														
ESTUFAS	X	X	X	X																																														
LICUADORAS	X	X	X	X																																														
HORNOS	X	X	X	X																																														
REFRIGERADOR	X	X	X	X																																														
CONGELADOR	X	X	X	X																																														
GRAMERA	X	X	X	X																																														
TERMOMETRO	X	X	X	X																																														
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																																														
ESTANTERIAS	X	X	X	X																																														
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																																														
TECHOS	X	X	X	X																																														
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																																														
AREA DEL COMEDOR																																																		
MESAS	X	X	X	X																																														
SILLAS	X	X	X	X																																														
VENTANAS	X	X	X	X																																														
PAREDES	X	X	X	X																																														
PISOS	X	X	X	X																																														
TECHOS	X	X	X	X																																														
VASOS	X	X	X	X																																														
PLATOS	X	X	X	X																																														
CUBIERTOS	X	X	X	X																																														
BANDEJAS	X	X	X	X																																														
POCILLOS	X	X	X	X																																														
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																																		
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																																														
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																																														
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																																														
TRAPERO	X	X	X	X																																														
ESCOBA	X	X	X	X																																														
RECOGEDOR	X	X	X	X																																														
GUANTES	X	X	X	X																																														
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																																		
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																																		
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																																														
Desinfección de huevos	X	X	X	X																																														
Desinfección de empaques	X	X	X	X																																														
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																																		
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																																		
OLOR	C	C	C	C																																														
COLOR	C	C	C	C																																														
SABOR	C	C	C	C																																														
TURBIEDAD	C	C	C	C																																														
CONTROL DE PLAGAS																																																		
TIPO DE PLAGA																Roedores																	Cucarachas																	
ILUSTRACIÓN																																																		
SE DILIGENCIA CON LA LETRAS: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																																		
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																																														
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																																														
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																																														
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	N	N	N	N																																														
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																																		
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																																		
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																																		
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																																		
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																																														
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																																														
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																																														
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																																														
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																																		
RESPONSABLE																																																		
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPIA IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																																		

Nombre del municipio:	Epiales	Nombre de la Sede:	Las Lagunas
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Elsa Moran	Mes/Año:	Julio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X																												
PAREDES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
LICUADORAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	

AREA DEL COMEDOR															OBSERVACIONES			
MESAS	X	X	X	X										X		X	X	X
SILLAS																		
VENTANAS	X	X	X	X	X									X		X	X	X
SEDES	X	X	X	X	X									X		X	X	X
PISOS	X	X	X	X	X									X		X	X	X
TECHOS	X	X	X	X	X									X		X	X	X
VASOS	X	X	X	X	X									X		X	X	X
PLATOS	X	X	X	X	X									X		X	X	X
CUBIERTOS	X	X	X	X	X									X		X	X	X
BANDEJAS	X	X	X	X	X									X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X	X	X									X	X	X	X	

[illegible]

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de Inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

[illegible]

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

[illegible]

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

[illegible]

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

ESCRIBA UNA X CADA VEZ QUE SE REALICE LA EVACUACIÓN DE RESIDUOS EN EL INTERIOR DE LA COCINA Y EL COMEDOR. ADÉMÁS, ESCRIBA UNA X ÚNICAMENTE EN LOS DÍAS EN QUE LA EMPRESA ENCARGADA DE RECOGER LOS RESIDUOS NO APROVECHABLES O DE RECICLAJE SE LLEVA LAS BOLSA DEL SHTO O DEL ÁREA DESTINADA POR LA SEDE PARA EL ALMACENAMIENTO DE ESTOS RESIDUOS.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																
	X	X	X	X									X	X	X	X
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																
	X	X	X	X									X	X	X	X
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																
	X	X	X	X									X	X	X	X
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																
	X	X	X	X									X	X	X	X

Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

[illegible]



CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS



Nombre del municipio: **Ipiales** Nombre de la Sede: **Concentración Centenario**
Nombre Responsable del diligenciamiento: **Doris Chavez** Mes/Año: **Julio 2025**

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																									
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.																																									
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla																																									
Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES									
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																									
PISOS	X	X	X	X																																					
CAMPANAS	X	X	X	X																																					
PAREDES	X	X	X	X																																					
VENTANAS	X	X	X	X																																					
PUERTAS	X	X	X	X																																					
MESONES	X	X	X	X																																					
LAVAPLATOS	X	X	X	X																																					
CUCHILLOS	X	X	X	X																																					
CUCHARONES	X	X	X	X																																					
JARRAS	X	X	X	X																																					
BANDEJAS	X	X	X	X																																					
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																																					
OLLAS	X	X	X	X																																					
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																																					
ESTUFAS	X	X	X	X																																					
LICUADORAS	X	X	X	X																																					
HORNOS	X	X	X	X																																					
REFRIGERADOR	X	X	X	X																																					
CONGELADOR	X	X	X	X																																					
GRAMERA	X	X	X	X																																					
TERMOMETRO	X	X	X	X																																					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																																					
ESTANTERIAS	X	X	X	X																																					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																																					
TECHOS	X	X	X	X																																					
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																																					
AREA DEL COMEDOR																																									
MESAS	X	X	X	X																																					
SILLAS	X	X	X	X																																					
VENTANAS	X	X	X	X																																					
PAREDES	X	X	X	X																																					
PISOS	X	X	X	X																																					
TECHOS	X	X	X	X																																					
VASOS	X	X	X	X																																					
PLATOS	X	X	X	X																																					
CUBIERTOS	X	X	X	X																																					
BANDEJAS	X	X	X	X																																					
POCILLOS	X	X	X	X																																					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																									
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																																					
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																																					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																																					
TRAPERO	X	X	X	X																																					
ESCOBA	X	X	X	X																																					
RECOGEDOR	X	X	X	X																																					
GUANTES	X	X	X	X																																					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																									
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																									
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																																					
Desinfección de huevos	X	X	X	X																																					
Desinfección de empaques	X	X	X	X																																					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																									
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																									
OLOR	C	C	C	C																																					
COLOR	C	C	C	C																																					
SABOR	C	C	C	C																																					
TURBIEDAD	C	C	C	C																																					
CONTROL DE PLAGAS																																									
TIPO DE PLAGA																Roedores																Cucarachas									
ILUSTRACIÓN																																									
SE DILIGENCIA CON LA LETRAS: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																									
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																																					
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																																					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																																					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																																					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																									
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																									
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																									
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se llevó las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																									
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																																					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																																					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																																					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																																					
Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																									
L M Mi J V S D																																									
RESPONSABLE																																									



CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS



Nombre del municipio: Ipiales Nombre de la Sede: Escuela No 3 Nmas
Nombre Responsable del diligenciamiento: Mara Valverde Mes/Año: Julio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																									
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.																																									
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla																																									
Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES									
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																									
PISOS	X	X	X	X																																					
CAMPANAS	X	X	X	X																																					
PAREDES	X	X	X	X																																					
VENTANAS	X	X	X	X																																					
PUERTAS	X	X	X	X																																					
MESONES	X	X	X	X																																					
LAVAPLATOS	X	X	X	X																																					
CUCHILLOS	X	X	X	X																																					
CUCHARONES	X	X	X	X																																					
JARRAS	X	X	X	X																																					
BANDEJAS	X	X	X	X																																					
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																																					
OLLAS	X	X	X	X																																					
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																																					
ESTUFAS	X	X	X	X																																					
LICUADORAS	X	X	X	X																																					
HORNOS	X	X	X	X																																					
REFRIGERADOR	X	X	X	X																																					
CONGELADOR	X	X	X	X																																					
GRAMERA	X	X	X	X																																					
TERMOMETRO	X	X	X	X																																					
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																																					
ESTANTERIAS	X	X	X	X																																					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																																					
TECHOS	X	X	X	X																																					
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																																					
AREA DEL COMEDOR																																									
MESAS	X	X	X	X																																					
SILLAS	X	X	X	X																																					
VENTANAS	X	X	X	X																																					
PAREDES	X	X	X	X																																					
PISOS	X	X	X	X																																					
TECHOS	X	X	X	X																																					
VASOS	X	X	X	X																																					
PLATOS	X	X	X	X																																					
CUBIERTOS	X	X	X	X																																					
BANDEJAS	X	X	X	X																																					
POCILLOS	X	X	X	X																																					
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																									
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																																					
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																																					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																																					
TRAPERO	X	X	X	X																																					
ESCOBA	X	X	X	X																																					
RECOGEDOR	X	X	X	X																																					
GUANTES	X	X	X	X																																					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																									
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																									
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																																					
Desinfección de huevos	X	X	X	X																																					
Desinfección de empaques	X	X	X	X																																					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																									
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																									
OLOR	C	C	C	C																																					
COLOR	C	C	C	C																																					
SABOR	C	C	C	C																																					
TURBIEDAD	C	C	C	C																																					
CONTROL DE PLAGAS																																									
TIPO DE PLAGA																Roedores																Cucarachas									
ILUSTRACIÓN																																									
SE DILIGENCIA CON LA LETRAS: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																									
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																																					
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																																					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																																					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																																					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																									
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																									
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																									
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																									
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																																					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																																					
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																																					
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																																					
Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																									
L M MI J V S D																																									
RESPONSABLE																																									

COLOMBIA

POTENCIA DE LA

VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN

SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:

Nombre de la Sede:

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Mes/Año:

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																												
CAMPANAS	X	X	X	X																												
PAREDES	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
PUERTAS	X	X	X	X																												
MESONES	X	X	X	X																												
LAVAPLATOS	X	X	X	X																												
CUCHILLOS	X	X	X	X																												
CUCHARONES	X	X	X	X																												
JARRAS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																												
OLLAS	X	X	X	X																												
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																												
ESTUFAS	X	X	X	X																												
LICUADORAS	X	X	X	X																												
HORNOS	X	X	X	X																												
REFRIGERADOR	X	X	X	X																												
CONGELADOR	X	X	X	X																												
GRAMERA	X	X	X	X																												
TERMOMETRO	X	X	X	X																												
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																												
ESTANTERIAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																												
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																												
SILLAS	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
PAREDES	X	X	X	X																												
PISOS	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
VASOS	X	X	X	X																												
PLATOS	X	X	X	X																												
CUBIERTOS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
POCILLOS	X	X	X	X																												
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																												
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
TRAPERO	X	X	X	X																												
ESCOBA	X	X	X	X																												
RECOGEDOR	X	X	X	X																												
GUANTES	X	X	X	X																												
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																												
Desinfección de huevos	X	X	X	X																												
Desinfección de empaques	X	X	X	X																												
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																												
COLOR	C	C	C	C																												
SABOR	C	C	C	C																												
TURBIEDAD	C	C	C	C																												
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA										Roedores										Cucarachas												
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																												
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																												
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																												
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																												
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																												
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																												
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPIA IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

		CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS		ALCALDIA MUNICIPAL DE Nutripae IpiALES																																													
Nombre del municipio:		UTNP25-PSB-RPS-001		Actualización 13/05/2025																																													
Nombre Responsable del diligenciamiento:		Nombre de la Sede:		Mes/Año:																																													
IpiALES		Chiriquá		Julio 1. 2025																																													
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																																	
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.																																																	
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla																																																	
Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES																	
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																																	
PISOS	X	X	X	X																																													
CAMPANAS	X	X	X	X																																													
PARDES	X	X	X	X																																													
VENTANAS	X	X	X	X																																													
PUERTAS	X	X	X	X																																													
MESONES	X	X	X	X																																													
LAVAPLATOS	X	X	X	X																																													
CUCHILLOS	X	X	X	X																																													
CUCHARONES	X	X	X	X																																													
JARRAS	X	X	X	X																																													
BANDEJAS	X	X	X	X																																													
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																																													
OLLAS	X	X	X	X																																													
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																																													
ESTUFAS	X	X	X	X																																													
LICUADORAS	X	X	X	X																																													
HORNOS	X	X	X	X																																													
REFRIGERADOR	X	X	X	X																																													
CONGELADOR	X	X	X	X																																													
GRAMERA	X	X	X	X																																													
TERMOMETRO	X	X	X	X																																													
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																																													
ESTANTERIAS	X	X	X	X																																													
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																																													
TECHOS	X	X	X	X																																													
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																																													
AREA DEL COMEDOR																																																	
MESAS	X	X	X	X																																													
SILLAS	X	X	X	X																																													
VENTANAS	X	X	X	X																																													
TECHOS	X	X	X	X																																													
PISOS	X	X	X	X																																													
TECHOS	X	X	X	X																																													
VASOS	X	X	X	X																																													
PLATOS	X	X	X	X																																													
CUBIERTOS	X	X	X	X																																													
BANDEJAS	X	X	X	X																																													
POCILLOS	X	X	X	X																																													
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																																	
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																																													
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																																													
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																																													
TRAPERO	X	X	X	X																																													
ESCOBA	X	X	X	X																																													
RECOGEDOR	X	X	X	X																																													
GUANTES	X	X	X	X																																													
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																																	
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																																	
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																																													
Desinfección de huevos	X	X	X	X																																													
Desinfección de empaques	X	X	X	X																																													
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																																	
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																																	
OLOR	C	C	C	C																																													
COLOR	C	C	C	C																																													
SABOR	C	C	C	C																																													
TURBIEDAD	C	C	C	C																																													
CONTROL DE PLAGAS																																																	
TIPO DE PLAGA																Roedores																	Cucarachas																
ILUSTRACIÓN																																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																																	
¿Hay presencia de plagas vivas?	S	S	S	S																																													
¿Hay presencia de plagas muertas?	S	S	S	S																																													
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	S	S	S	S																																													
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	S	S	S	S																																													
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																																	
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																																	
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																																	
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																																	
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																																													
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																																													
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																																													
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																																													
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																																	
	L	M	MI	J	V	S	D																																										
RESPONSABLE																																																	
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																																	

Nombre del municipio:	Espeles	Nombre de la Sede:	El Mirador
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Muri Montoya	Mes/Año:	Julio/2015

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
LICUADORAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X																							X	X	X	X	

AREA DEL COMEDOR

		ÁREA DEL COMEDOR																				OBSERVACIONES	
MESAS		X	X	X	X	X														X	X	X	X
SILLAS		X	X	X	X	X														X	X	X	X
VENTANAS																				X	X	X	X
PUERTAS																				X	X	X	X
PISOS		X	X	X	X	X														X	X	X	X
TECHOS		X	X	X	X	X														X	X	X	X
VASOS		X	X	X	X	X														X	X	X	X
PLATOS		X	X	X	X	X														X	X	X	X
CUBIERTOS		X	X	X	X	X														X	X	X	X
BANDEJAS		X	X	X	X	X														X	X	X	X
POCILLOS		X	X	X	X	X														X	X	X	X

AREA ELEMENTOS DE ASEO

ÁREA ELEMENTOS DE ASEO																OBSERVACIONES				
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO:	X	X	X	X													X	X	X	X
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X												X	X	X	X
TRAPERO	X	X	X	X	X												X	X	X	X
ESCOBA	X	X	X	X	X												X	X	X	X
RECOGEDOR	X	X	X	X	X												X	X	X	X
GUANTES	X	X	X	X	X												X	X	X	X

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

[illegible]

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

El color o aroma deben ser una misma (Nº) No cumplir y en las observaciones especifique la no conformidad.																				
OLOR	C	C	C	C													C	C	C	C
COLOR	C	C	C	C													C	C	C	C
SABOR	C	C	C	C													C	C	C	C
VERSIEDAD	C	C	C	C													C	C	C	C

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

[illegible]

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

3

M

M

1

v

2

RESPONSABLE

Nombre del municipio:

Exercises

Nombre de la Sede:

Chitranshree

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Rosaileen

|Mes/Año:

90107.7025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

[illegible]

AREA DEL COMEDOR

MESAS	X	X	X	X																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
-------	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

AREA ELEMENTOS DE ASEO

[illegible]

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																X	X	X	X	
Desinfección de huevos	X	X	X	X																X	X	X	X	
Desinfección de empaques	X	X	X	X																X	X	X	X	

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

[illegible]

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

[illegible]

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X															X	X	X	X
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X															X	X	X	X
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X															X	X	X	X
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X															X	X	X	X

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

1

N

N

•

D

RESPONSABLE

		CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS		ALCALDIA MUNICIPAL DE Ipiales																												
UTNP25-PSB-RPS-001		Actualización 13/05/2025																														
Nombre del municipio:		Nombre de la Sede:																														
Nombre Responsable del diligenciamiento:		Mes/Año:																														
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.																																
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla																																
Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de huevos	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de empaques	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C	
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA																																
Roedores																																
Cucarachas																																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																								X	X	X	X	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
RESPONSABLE																																
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																



CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS



UTNP25-PSB-RPS-001 Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales Nombre de la Sede: Tano grande
Nombre Responsable del diligenciamiento: Camila Gomez Mes/Año: Julio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES	
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																	
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X		
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X		
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X		
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X		
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X		
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X		
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																								X	X	X	X		
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X		
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		

AREA DEL COMEDOR

MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	

AREA ELEMENTOS DE ASEO

CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X	

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

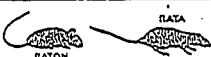
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de huevos	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de empaques	X	X	X	X																								X	X	X	X	

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C	

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores										Cucarachas									
ILUSTRACIÓN																				

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																								N	N	N	N	

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																								X	X	X	X	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

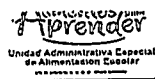
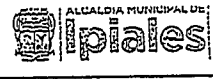
	L	M	Mi	J	V	S	D
--	---	---	----	---	---	---	---

RESPONSABLE

		CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS																														
UTNP25-PSB-RPS-001		Actualización 13/05/2025																														
Nombre del municipio:		Ipiáles		Nombre de la Sede:																												
Nombre Responsable del diligenciamiento:		Gema Edding		Mes/Año: 10 de octubre 2025																												
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.																																
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla																																
Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de huevos	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de empaques	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C	
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA		Roedores										Cucarachas																				
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																								X	X	X	X	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
RESPONSABLE																																
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPIA IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																



CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS



Nombre del municipio: Ipiales Nombre de la Sede: Charco San Francisco de Asis
Nombre Responsable del diligenciamiento: Maria Guerra Mes/Año: Julio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.																																
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla																																
Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																												
CAMPANAS	X	X	X	X																												
PAREDES	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
PUERTAS	X	X	X	X																												
MESONES	X	X	X	X																												
LAVAPLATOS	X	X	X	X																												
CUCHILLOS	X	X	X	X																												
CUCHARONES	X	X	X	X																												
JARRAS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																												
OLLAS	X	X	X	X																												
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																												
ESTUFAS	X	X	X	X																												
LICUADORAS	X	X	X	X																												
HORNOS	X	X	X	X																												
REFRIGERADOR	X	X	X	X																												
CONGELADOR	X	X	X	X																												
GRAMERA	X	X	X	X																												
TERMOMETRO	X	X	X	X																												
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																												
ESTANTERIAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																												
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																												
SILLAS	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
PAREDES	X	X	X	X																												
PISOS	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
VASOS	X	X	X	X																												
PLATOS	X	X	X	X																												
CUBIERTOS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
POCILLOS	X	X	X	X																												
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
TRAPERO	X	X	X	X																												
ESCOBA	X	X	X	X																												
RECOGEDOR	X	X	X	X																												
GUANTES	X	X	X	X																												
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de Inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																												
Desinfección de huevos	X	X	X	X																												
Desinfección de empaques	X	X	X	X																												
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																												
COLOR	C	C	C	C																												
SABOR	C	C	C	C																												
TURBIEDAD	C	C	C	C																												
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA																																
Roedores																																
Cucarachas																																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																												
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																												
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																												
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																												
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																												
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																												
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
RESPONSABLE																																
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPIAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:

Nombre de la Sede:

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Mes/Año:

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																												
CAMPANAS	X	X	X	X																												
PAREDES	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
PUERTAS	X	X	X	X																												
MESONES	X	X	X	X																												
LAVAPLATOS	X	X	X	X																												
CUCHILLOS	X	X	X	X																												
CUCHARONES	X	X	X	X																												
JARRAS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																												
OLLAS	X	X	X	X																												
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																												
ESTUFAS	X	X	X	X																												
LICUADORAS	X	X	X	X																												
HORNOS	X	X	X	X																												
REFRIGERADOR	X	X	X	X																												
CONGELADOR	X	X	X	X																												
GRAMERA	X	X	X	X																												
TERMOMETRO	X	X	X	X																												
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																												
ESTANTERIAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																												
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																												
SILLAS	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
PUERTAS	X	X	X	X																												
PISOS	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
VASOS	X	X	X	X																												
PLATOS	X	X	X	X																												
CUBIERTOS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
POCILLOS	X	X	X	X																												
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
TRAPERO	X	X	X	X																												
ESCOBA	X	X	X	X																												
RECOGEDOR	X	X	X	X																												
GUANTES	X	X	X	X																												
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																												
Desinfección de huevos	X	X	X	X																												
Desinfección de empaques	X	X	X	X																												
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																												
COLOR	C	C	C	C																												
SABOR	C	C	C	C																												
TURBIEDAD	C	C	C	C																												
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA																																
Roedores																																
Cucarachas																																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	S	N	N	N																												
¿Hay presencia de plagas muertas?	S	N	N	N																												
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	S	N	N	N																												
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	S	N	N	N																												
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																												
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																												
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
RESPONSABLE																																
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																

COLOMBIA

POTENCIA DE LA

VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN

SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:

Ipiales

Nombre de la Sede:

Camellones

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Jimena Masquer

Mes/Año:

Julio 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Confirme cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
MESES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de huevos	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Desinfección de empaques	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C	
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA																																
Roedores																																
Cucarachas																																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																								X	X	X	X	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
L M MI J V S D																																
RESPONSABLE																																
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:

Nombre de la Sede:

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Mes/Año:

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																												
CAMPANAS	X	X	X	X																												
PARQUES	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
PUERTAS	X	X	X	X																												
MESONES	X	X	X	X																												
LAVAPLATOS	X	X	X	X																												
CUCHILLOS	X	X	X	X																												
CUCHARONES	X	X	X	X																												
JARRAS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																												
OLLAS	X	X	X	X																												
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																												
ESTUFAS	X	X	X	X																												
LICUADORAS	X	X	X	X																												
HORNOS	X	X	X	X																												
REFRIGERADOR	X	X	X	X																												
CONGELADOR	X	X	X	X																												
GRAMERA	X	X	X	X																												
TERMOMETRO	X	X	X	X																												
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																												
ESTANTERIAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																												
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																												
SILLAS	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
PUERTAS	X	X	X	X																												
PISOS	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
VASOS	X	X	X	X																												
PLATOS	X	X	X	X																												
CUBIERTOS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
POCILLOS	X	X	X	X																												
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
TRAPERO	X	X	X	X																												
ESCOBA	X	X	X	X																												
RECOGEDOR	X	X	X	X																												
GUANTES	X	X	X	X																												
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																												
Desinfección de huevos	X	X	X	X																												
Desinfección de empaques	X	X	X	X																												
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencia mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																												
COLOR	C	C	C	C																												
SABOR	C	C	C	C																												
TURBIEDAD	C	C	C	C																												
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA																																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	S	N	N	N																												
¿Hay presencia de plagas muertas?	S	N	N	N																												
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	S	N	N	N																												
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	S	N	N	N																												
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR.																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																												
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																												
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
RESPONSABLE																																
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																

COLOMBIA

POTENCIA DE LA

VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSE EN

SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:

Ipiales

Nombre de la Sede:

Santa Fe

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Irma Carollo

Mes/Año:

Julio 1, 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
ÁREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																												
CAMPANAS	X	X	X	X																												
PAREDES	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
PUERTAS	X	X	X	X																												
MESONES	X	X	X	X																												
LAVAPLATOS	X	X	X	X																												
CUCHILLOS	X	X	X	X																												
CUCHARONES	X	X	X	X																												
JARRAS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PLÁSTICOS	X	X	X	X																												
OLLAS	X	X	X	X																												
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																												
ESTUFAS	X	X	X	X																												
LICUADORAS	X	X	X	X																												
HORNOS	X	X	X	X																												
REFRIGERADOR	X	X	X	X																												
CONGELADOR	X	X	X	X																												
GRAMERA	X	X	X	X																												
TERMOMETRO	X	X	X	X																												
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																												
ESTANTERIAS	X	X	X	X																												
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																												
ÁREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																												
SILLAS	X	X	X	X																												
VENTANAS	X	X	X	X																												
SEDES	X	X	X	X																												
PISOS	X	X	X	X																												
TECHOS	X	X	X	X																												
VASOS	X	X	X	X																												
PLATOS	X	X	X	X																												
CUBIERTOS	X	X	X	X																												
BANDEJAS	X	X	X	X																												
POCILLOS	X	X	X	X																												
ÁREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																												
ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X																												
TRAPERO	X	X	X	X																												
ESCOBA	X	X	X	X																												
RECOGEDOR	X	X	X	X																												
GUANTES	X	X	X	X																												
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X																												
Desinfección de huevos	X	X	X	X																												
Desinfección de empaques	X	X	X	X																												
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																												
COLOR	C	C	C	C																												
SABOR	C	C	C	C																												
TURBIEDAD	C	C	C	C																												
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA																																
Roedores																																
Cucarachas																																
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																												
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																												
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																												
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N																												
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)	X	X	X	X																												
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO	X	X	X	X																												
Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
RESPONSABLE																																
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																

Nombre del municipio:	Epiales	Nombre de la Sede:	Vascojaio
Nombre Responsable del diligenciamiento:	102 Quemag	Mes/Año:	10/10/2015

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Continuar Cambios y tiempos de exposición en la tabla																															OBSERVACIONES	
Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		31
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CAMPANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PAREDES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PUERTAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
HORNOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
REFRIGERADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CONGELADOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GRAMERA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TERMOMETRO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESTANTERIAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	

AREA DEL COMEDOR															OBSERVACIONES		
MESAS	X	X	X	X										X		X	X
SILLAS	X	X	X	X										X	X	X	X
VENTANAS	X	X	X	X										X	X	X	X
SEDES	X	X	X	X										X	X	X	X
PISOS	X	X	X	X										X	X	X	X
TECHOS	X	X	X	X										X	X	X	X
VASOS	X	X	X	X										X	X	X	X
PLATOS	X	X	X	X										X	X	X	X
CUBIERTOS	X	X	X	X										X	X	X	X
BANDEJAS	X	X	X	X										X	X	X	X
POCILLOS	X	X	X	X										X	X	X	X

		AREA ELEMENTOS DE ASEO																				OBSERVACIONES		
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO.	X	X	X	X																	X		X	X
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X	X	X																X	X	X	X
TRAPERO	X	X	X	X	X																X	X	X	X
ESCOBA	X	X	X	X	X																X	X	X	X
RECOGEDOR	X	X	X	X	X																X	X	X	X
GUANTES	X	X	X	X	X																X	X	X	X

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																	OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																	
Desinfección de alimentos-frutas	X	X	X	X										X	X	X	
Desinfección de huevos	X	X	X	X										X	X	X	X
Desinfección de empaques	X	X	X	X										X	X	X	X

VERIFICACION DE AGUA POTABLE																	OBSERVACIONES	
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																		
OLOR	C	C	C	C										C	C	C	C	OBSERVACIONES
COLOR	C	C	C	C										C	C	C	C	
SABOR	C	C	C	C										C	C	C	C	
TURBIEDAD	C	C	C	C										C	C	C	C	

CONTROL DE PLAGAS		
TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S; SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																	OBSERVACIONES	
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N										S	N	N		N
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N										S	N	N		N
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N										S	N	N		N
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	N	N	N	N										S	N	N		N

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

[illegible]

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

RESPONSABLE

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Nombre del municipio:
Nombre Responsable del diligenciamiento:

IpiALES - la victoria

Ana Tolosa

Nombre de la Sede:
Mes/Año:

I. E. Nazaret

Julio

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CAMPANAS																																
PAREDES					X																											X
VENTANAS					X																											X
PUERTAS					X																											X
MESONES	X	X	X	X																							X	X	X	X		X
LAVAPLATOS	X	X	X	X																							X	X	X	X		X
CUCHILLOS	X	X	X	X																							X	X	X	X		X
CUCHARONES	X	X	X	X																							X	X	X	X		X
JARRAS	X	X	X	X																							X	X	X	X		X
BANDEJAS	X	X	X	X																							X	X	X	X		X
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																							X	X	X	X		X
OLLAS	X	X	X	X																							X	X	X	X		X
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																							X	X	X	X		X
ESTUFAS	X	X	X	X																							X	X	X	X		X
LICUADORAS	X	X	X	X																							X	X	X	X		X
HORNOS																											X	X	X	X		X
REFRIGERADOR					X																											
CONGELADOR																																X
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA					X																											X
ESTANTERIAS					X																											X
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO					X																											X
TECHOS																																X
MANECAS PARA RESIDUOS					X																											X
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
VENTANAS					X																											X
PAREDES					X																											X
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
TECHOS					X																											X
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO																																
ELEMENTOS DE ASEO					X																											X
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO					X																											X
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X	
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de Inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas					X																											X
Desinfección de huevos					X																											X
Desinfección de empaques					X																											X
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C	
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C	
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA		Roedores										Cucarachas																				
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																								N	N	N	N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	S	S	S	S																								S	S	S	S	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA	X																											X				
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.								L	X				M			MI				J							V			S		D
RESPONSABLE	ana tolaza																															

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT-NUTRIPIAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARRUZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Nombre del municipio:

ipiales - la victoria

Nombre de la Sede:

C- E- Villamoreno

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Sonia Muñoz

Mes/Año:

Julio - 2025

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVA- CIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X	
CAMPANAS																																
PAREDES					X																											X
VENTANAS					X																											X
PUERTAS					X																											X
MESONES		X	X	X	X																							X	X	X	X	
LAVAPLATOS		X	X	X	X																							X	X	X	X	
CUCHILLOS		X	X	X	X																							X	X	X	X	
CUCHARONES		X	X	X	X																							X	X	X	X	
JARRAS		X	X	X	X																							X	X	X	X	
BANDEJAS		X	X	X	X																							X	X	X	X	
RECIPIENTES PLASTICOS		X	X	X	X																							X	X	X	X	
OLLAS		X	X	X	X																							X	X	X	X	
TABLAS DE PICADO		X	X	X	X																							X	X	X	X	
ESTUFAS		X	X	X	X																							X	X	X	X	
LICUADORAS		X	X	X	X																							X	X	X	X	
HORNOS		X	X	X	X																							X	X	X	X	
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR					X																											X
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA					X																											X
ESTANTERIAS					X																											X
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO					X																											X
TECHOS					X																											X
PANECAS PARA RESIDUOS					X																											X
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS		X	X	X	X																							X	X	X	X	
SILLAS		X	X	X	X																							X	X	X	X	
VENTANAS					X																											X
PAREDES					X																											X
PISOS		X	X	X	X																							X	X	X	X	
TECHOS					X																											X
VASOS		X	X	X	X																							X	X	X	X	
PLATOS		X	X	X	X																							X	X	X	X	
CUBIERTOS		X	X	X	X																							X	X	X	X	
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO					X																											X
ELEMENTOS DE ASEO					X																											
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO					X																											X
TRAPERO		X	X	X	X																							X	X	X	X	
ESCOBA		X	X	X	X																							X	X	X	X	
RECOGEDOR		X	X	X	X																							X	X	X	X	
GUANTES		X	X	X	X																							X	X	X	X	
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas					X																											X
Desinfección de huevos					X																											X
Desinfección de empaques					X																											X
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR		C	C	C	C																							C	C	C	C	
COLOR		C	C	C	C																							C	C	C	C	
SABOR		C	C	C	C																							C	C	C	C	
TURBIEDAD		C	C	C	C																							C	C	C	C	
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA		Roedores										Cucarachas																				
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?		N	N	N	N																							N	N	N	N	
¿Hay presencia de plagas muertas?		N	N	N	N																							N	N	N	N	
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N	N	N	N																							N	N	N	N	
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?		S	S	S	S																							S	S	S	S	
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X	X	X	X																							X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:

Ipiales - la victoria

Nombre de la Sede:

C.E. El collón

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Liliana Yarpaz

Mes/Año:

Julio - 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVA- CIONES	
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																	
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CAMPANAS																																	
PAREDES																																	
VENTANAS																																	
PUERTAS																																	
MESONES	X	X	X	X																							X	X	X	X			
LAVAPLATOS	X	X	X	X																							X	X	X	X			
CUCHILLOS	X	X	X	X																							X	X	X	X			
CUCHARONES	X	X	X	X																							X	X	X	X			
JARRAS	X	X	X	X																							X	X	X	X			
BANDEJAS	X	X	X	X																							X	X	X	X			
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																							X	X	X	X			
OLLAS	X	X	X	X																							X	X	X	X			
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																							X	X	X	X			
ESTUFAS	X	X	X	X																							X	X	X	X			
LICUADORAS	X	X	X	X																							X	X	X	X			
HORNOS																																	
REFRIGERADOR					X																												
CONGELADOR																																	
GRAMERA																																	
TERMOMETRO																																	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA					X																												
ESTANTERIAS					X																												
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO					X																												
TECHOS																																	
ANECAS PARA RESIDUOS				X																													
AREA DEL COMEDOR																																	
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
VENTANAS																																	
PAREDES																																	
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
TECHOS																																	
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
POCILLOS	X	X	X	X																								X	X	X	X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																	
CUARTO ALMACENAMIENTO				X																													
ELEMENTOS DE ASEO				X																													
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO				X																													
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X	X		
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X	X		
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X	X		
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																	
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																	
Desinfección de alimentos-frutas				X																													
Desinfección de huevos				X																													
Desinfección de empaques				X																													
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																	
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin-sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																	
OLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C		
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C	C		
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C	C		
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C	C		
CONTROL DE PLAGAS																																	
TIPO DE PLAGA																																	
Roedores																																	
Cucarachas																																	
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																	
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																								N	N	N	N		
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																								N	N	N	N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																								N	N	N	N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	S	S	S	S																								S	S	S	S		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																	
El control de plagas se realiza al Inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																	
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																	
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																	
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X	X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																	
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																	
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																	
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																	
RESPONSABLE																																	

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARMUZ IMPRESORES: 300 425 9625

				CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS																															
Nombre del municipio:		Ipiales - la victoria		Nombre de la Sede:		UTNP25-PSB-RPS-001		Actualización 13/05/2025																											
Nombre Responsable del diligenciamiento:		Elizabeth Carvajal		Mes/Año:		Julio - 2025																													
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																			
Escriba una X en cada casillá cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.																																			
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla																																			
Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES			
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																			
PISOS	X	X	X	X																									X	X	X				
CAMPANAS																																			
PAREDES				X																											X				
VENTANAS				X																										X					
PUERTAS				X																										X					
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X					
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X					
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X					
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X					
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X					
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X					
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X					
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X					
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X					
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X					
HORNOS																																			
REFRIGERADOR				X																										X					
CONGELADOR																																			
GRAMERA																																			
TERMOMETRO																																			
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA				X																										X					
ESTANTERIAS				X																										X					
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO				X																										X					
TECHOS				X																															
CANECAS PARA RESIDUOS				X																										X					
AREA DEL COMEDOR																																			
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X					
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X					
VENTANAS				X																										X					
PAREDES				X																										X					
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X					
TECHOS				X																										X					
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X					
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X					
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X					
BANDEJAS																																			
POCILLOS																																			
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																			
CUARTO ALMACENAMIENTO				X																										X					
ELEMENTOS DE ASEO				X																										X					
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO				X																										X					
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X					
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X					
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X					
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																			
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																			
Desinfección de alimentos-frutas				X																										X					
Desinfección de huevos				X																										X					
Desinfección de empaques				X																										X					
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																			
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																			
OLOR		C	C	C																								C	C	C					
COLOR		C	C	C																								C	C	C					
SABOR		C	C	C																								C	C	C					
TURBIEDAD		C	C	C																								C	C	C					
CONTROL DE PLAGAS																																			
TIPO DE PLAGA		Roedores		Cucarachas																															
ILUSTRACIÓN																																			
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																			
¿Hay presencia de plagas vivas?		N	N	N	N																							N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?		N	N	N	N																							N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?		N	N	N	N																							N	N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?		S	S	S	S																							S	S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																			
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																			
VERIFICACION EVACUACIÓN DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																			
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																			
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR		X	X	X	X																							X	X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																			
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																			
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																			
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																			
RESPONSABLE <i>Elizabeth Carvajal</i>																																			
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																			

				CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS																												
Nombre del municipio:		IPIALES - la victoria		Nombre de la Sede:		UTNP25-PSB-RPS-001		Actualización 13/05/2025																								
Nombre Responsable del diligenciamiento:		Nilsa Burgos				Mes/Año:		Julio - 2025																								
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.																																
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla																																
Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																									X	X	X	
CAMPANAS																																
PAREDES				X																											X	
VENTANAS				X																											X	
PUERTAS				X																											X	
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X		
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X		
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X		
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X		
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X		
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X		
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X		
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X		
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X		
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X		
HORNOS																															X	
REFRIGERADOR				X																												
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA				X																											X	
ESTANTERIAS				X																											X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO				X																											X	
TECHOS				X																											X	
CANECAS PARA RESIDUOS				X																											X	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X		
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X		
VENTANAS				X																											X	
PAREDES				X																											X	
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X		
TECHOS				X																											X	
VASOS/	X	X	X	X																								X	X	X		
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X		
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X		
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO				X																											X	
ELEMENTOS DE ASEO																																
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO				X																											X	
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X		
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X		
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X		
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas				X																											X	
Desinfección de huevos				X																											X	
Desinfección de empaques				X																											X	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																								C	C	C		
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C		
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C		
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA		Roedores				Cucarachas																										
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	S	N	N	N																												
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																												
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																												
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	S	S	S	S																												
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																								X	X	X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																
Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras																																
RESPONSABLE																																
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																

				CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS																												
Nombre del municipio:		IPALES - la victoria		Nombre de la Sede:		UTNP25-PSB-RPS-001		Actualización 13/05/2025																								
Nombre Responsable del diligenciamiento:		Maribel Ceron		Mes/Año:		Julio - 2025																										
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																
Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.																																
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla																																
Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																									X	X	X	
CAMPANAS																																
PAREDES				X																											X	
VENTANAS				X																											X	
PUERTAS				X																											X	
MESONES	X	X	X	X																								X	X	X		
LAVAPLATOS	X	X	X	X																								X	X	X		
CUCHILLOS	X	X	X	X																								X	X	X		
CUCHARONES	X	X	X	X																								X	X	X		
JARRAS	X	X	X	X																								X	X	X		
BANDEJAS	X	X	X	X																								X	X	X		
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																								X	X	X		
OLLAS	X	X	X	X																								X	X	X		
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																								X	X	X		
ESTUFAS	X	X	X	X																								X	X	X		
LICUADORAS	X	X	X	X																								X	X	X		
HORNOS																																
REFRIGERADOR					X																										X	
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA				X																											X	
ESTANTERIAS				X																											X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO				X																											X	
TECHOS																																
CANECAS PARA RESIDUOS				X																											X	
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																								X	X	X		
SILLAS	X	X	X	X																								X	X	X		
VENTANAS				X																												X
PAREDES				X																												X
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X		
TECHOS				X																												
VASOS	X	X	X	X																								X	X	X		
PLATOS	X	X	X	X																								X	X	X		
CUBIERTOS	X	X	X	X																								X	X	X		
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO				X																												X
ELEMENTOS DE ASEO				X																												
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO				X																												X
TRAPERO	X	X	X	X																								X	X	X		
ESCOBA	X	X	X	X																								X	X	X		
RECOGEDOR	X	X	X	X																								X	X	X		
GUANTES	X	X	X	X																								X	X	X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas				X																											X	
Desinfección de huevos				X																											X	
Desinfección de empaques				X																											X	
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																								C	C	C		
COLOR	C	C	C	C																								C	C	C		
SABOR	C	C	C	C																								C	C	C		
TURBIEDAD	C	C	C	C																								C	C	C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA		Roedores		Cucarachas																												OBSERVACIONES
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																							N	N	N			
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																							N	N	N			
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																							N	N	N			
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	S	S	S	S																							S	S	S			
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																							X	X	X			
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
RESPONSABLE																																
Maribel Ceron.																																
FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Nombre del municipio:

ipiales la victoria

Nombre de la Sede:

C-E- San Jose alto

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Elsa Quintanilla

Mes/Año:

Julio 2025

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
ÁREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																								X	X	X		
CAMPANAS	X																															
PAREDES				X																											X	
VENTANAS				X																											X	
PUERTAS				X																											X	
MESONES	X	X	X	X																							X	X	X			
LAVAPLATOS	X	X	X	X																							X	X	X			
CUCHILLOS	X	X	X	X																							X	X	X			
CUCHARONES	X	X	X	X																							X	X	X			
JARRAS	X	X	X	X																							X	X	X			
BANDEJAS	X	X	X	X																							X	X	X			
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																							X	X	X			
OLAS	X	X	X	X																							X	X	X			
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																							X	X	X			
ESTUFAS	X	X	X	X																							X	X	X			
LICUADORAS	X	X	X	X																							X	X	X			
HORNOS																																
REFRIGERADOR					X																										X	
CONGELADOR																																
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA					X																										X	
ESTANTERIAS					X																										X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO					X																										X	
TECHOS					X																										X	
CANECAS PARA RESIDUOS				X																											X	
ÁREA DEL COMEDOR																																
MESAS	X	X	X	X																							X	X	X			
SILLAS	X	X	X	X																							X	X	X			
VENTANAS				X																											X	
PAREDES				X																											X	
PISOS				X																											X	
TECHOS				X																											X	
VASOS	X	X	X	X																							X	X	X			
PLATOS	X	X	X	X																							X	X	X			
CUBIERTOS	X	X	X	X																							X	X	X			
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
ÁREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO					X																										X	
ELEMENTOS DE ASEO					X																										X	
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO					X																										X	
TRAPERO	X	X	X	X																							X	X	X			
ESCOBA	X	X	X	X																							X	X	X			
RECOGEDOR	X	X	X	X																							X	X	X			
GUANTES	X	X	X	X																							X	X	X			
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas				X																												
Desinfección de huevos				X																												
Desinfección de empaques				X																												
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR	C	C	C	C																							C	C	C			
COLOR	C	C	C	C																							C	C	C			
SABOR	C	C	C	C																							C	C	C			
TURBIEDAD	C	C	C	C																							C	C	C			
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																Cucarachas															
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N																							N	N	N			
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N																							N	N	N			
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N																							N	N	N			
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de viveres?	S	S	S	S																							S	S	S			
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																							X	X	X			
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																
Frecuencia de recolección: Marque una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																
RESPONSABLE	Elsa Quintanilla																															

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARIMAZ IMPRESORES: 300 425 5525



CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS



ALCALDIA MUNICIPAL DE IPIALES

UTNP25-PSB-RPS-001

Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:

Ipiiales - la victoria

Nombre de la Sede:

C. E. - la victoria

Nombre Responsable del diligenciamiento:

Marisol Cardenas

Mes/Año:

Julio - 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.
Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla																																OBSERVA- CIONES	
Escriba una X en cada casilla cuando realice	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
Días del mes	AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS	X	X	X	X																													X
CAMPANAS					X																												X
PAREDES					X																												X
VENTANAS					X																						X	X	X	X			
PUERTAS					X																						X	X	X	X			
MESONES	X	X	X	X																							X	X	X	X			
LAVAPLATOS	X	X	X	X																							X	X	X	X			
CUCHILLOS	X	X	X	X																							X	X	X	X			
CUCHARONES	X	X	X	X																							X	X	X	X			
JARRAS	X	X	X	X																							X	X	X	X			
BANDEJAS	X	X	X	X																							X	X	X	X			
RECIPIENTES PLASTICOS	X	X	X	X																							X	X	X	X			
OLLAS	X	X	X	X																							X	X	X	X			
TABLAS DE PICADO	X	X	X	X																							X	X	X	X			
ESTUFAS	X	X	X	X																							X	X	X	X			
LICUADORAS	X	X	X	X																													X
HORNOS																																	
REFRIGERADOR					X																												
CONGELADOR																																	
GRAMERA																																X	
TERMOMETRO																																X	
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA					X																											X	
ESTANTERIAS					X																											X	
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO					X																											X	
TECHOS					X																											X	
BANECAS PARA RESIDUOS					X																												
AREA DEL COMEDOR																																	

AREA DEL COMEDOR

MESAS	X	X	X	X																												
SILLAS	X	X	X	X																												
VENTANAS																																
PAREDES																																
PISOS	X	X	X	X																												
TECHOS																																
VASOS	X	X	X	X																												
PLATOS	X	X	X	X																												
CUBIERTOS	X	X	X	X																												
BANDEJAS																																
POCILLOS																																

AREA ELEMENTOS DE ASEO

CUARTO ALMACENAMIENTO					X																											
ELEMENTOS DE ASEO																																
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO																																
TRAPERO	X	X	X	X																												
ESCOBA	X	X	X	X																												
RECOGEDOR	X	X	X	X																												
GUANTES	X	X	X	X																												

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

Desinfección de alimentos-frutas					X																											
Desinfección de huevos					X																											
Desinfección de empaques					X																											

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

OLOR	C	C	C	C																												
COLOR	C	C	C	C																												
SABOR	C	C	C	C																												
TURBIEDAD	C	C	C	C																												

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores										Cucarachas									
																				

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S; SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																												OBSERVACIONES																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
¿Hay presencia de plagas vivas?	S	N	N	N	N																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														</

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR	X	X	X	X																												
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.																																

RESPONSABLE

Marisol Cardenas



UT NUTRIPAE IPIALES
CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO
OBLIGACIÓN ESPECIFICAS S

Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.



UT NUTRIPAE IPIALES

IpiALES, septiembre de 2025

DR.

FRANKLIN ORTEGA SALAZAR

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA
PARA EL ITEM S.

Apreciados Señores

Yo. LINA MARCELA MOYA, identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante legal de UT NUTRIPAE IPIALES 2025 con 901.944.148-0, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el 01-07-2025 y 31-07-2025, no se realizaron reposiciones o reporte de faltantes de alimentos. En cumplimiento a la obligación específica S. Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.

Cordialmente

2025

LINA MARCELA MOYA MAHECHA
C.C 53.013.232 de Bogotá DC
REPRESENTANTE LEGAL



UT NUTRIPAE IPIALES
CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS T

Presentar un documento de arriendo o de compra de la sede administrativa y bodega que garantice la permanencia durante la duración del contrato, conforme a la propuesta técnica presentada dentro de selección por licitación pública.



UT NUTRIPAE IPIALES

Ipiales, septiembre de 2025

DR.

FRANKLIN ORTEGA SALAZAR

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA
PARA EL ITEM T.

Apreciados Señores

Yo. LINA MARCELA MOYA, identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante legal de UT NUTRIPAE IPIALES 2025 con 901.944.148-0, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el 01-07-2025 y 31-07-2025, el contrato no se ha modificado desde el inicio de la operación, quedando como evidencia el presentado en el informe #1 correspondiente al mes de mayo. En cumplimiento a la obligación específica T. Presentar un documento de arriendo o de compra de la sede administrativa y bodega que garantice la permanencia durante la duración del contrato, conforme a la propuesta técnica presentada dentro de selección por licitación pública.

Cordialmente

LINA MARCELA MOYA MAHECHA
C.C 53.013.232 de Bogotá DC
REPRESENTANTE LEGAL