

ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:	Gonzalo Suarez yendon sede central				ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	28/08/2023	
Dirección:	18-16 #22				Hora de Inicio:	9:00			Hora de Terminación:	12:00	
Operador:	Fupadeso				No. Contrato / Convenio:				Fecha de Inicio de atención:	31/07/2023	
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria						
Visita verificación técnica	Si				Visita verificación de ETA			NO		Visita SPQR	NO
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
Agosto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14	1035	X	X	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA					FECHA DE VISITA						
					CONCEPTO EMITIDO						
PUNTAJE ESPERADO	61				PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE %	96 %			
CONCEPTO FINAL					Favorable						

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100 %
------------------	----	------------------	----	--------------	-------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	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.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	7	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	hacen entrega de suficientes elementos de aseo para dar remisión

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	7	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	7	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	0	realizar marcación (etiquetas) rotulado

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	77	PUNTAJE OBTENIDO	70	PORCENTAJE %	83%
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	-----

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NO	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NO	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NO	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NO	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NO	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NO	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NO	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NO	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	NO	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	NO	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NO	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %	NO
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA			

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Albeiro Benítez ✓	NOMBRE:	José Benítez
CARGO:	PAE - SET	CARGO:	operario
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:	3442778824	TELEFONO:	316882380
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:	JUNOS SEIBER				ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	03/08/2023	
Dirección:	Barrio Asta				Hora de Inicio:	9:00		Hora de Terminación:	12:00		
Operador:	FUPADESO				No. Contrato / Convenio	506/2023		Fecha de Inicio de atención:	31/07/2023		
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria						
Visita verificación técnica	Si				Visita verificación de ETA			NO		Visita SPQR	NO
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
Agosto	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	604			X	X	X
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA					FECHA DE VISITA						
					CONCEPTO EMITIDO						
PUNTAJE ESPERADO	67				PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE %	96 %			
CONCEPTO FINAL					Favorable						

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0
------------------	---	------------------	---	--------------	---

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	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.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	7	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	hacen entrega de suficientes elementos de aseo para dar remisión

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	7	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	7	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	0	realizar marcación (etiquetas) rotulado

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	traer mejor cantidad
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7	de compra (1/1/1)

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	77	PUNTAJE OBTENIDO	70	PORCENTAJE %	83%
------------------	----	------------------	----	--------------	-----

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NO	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NO	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NO	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NO	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NO	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NO	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NO	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NO	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	NO	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	NO	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NO	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %	NO
------------------	----	------------------	----	--------------	----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA			

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Albeiro Benítez ✓	NOMBRE:	
CARGO:	PAE - SET	CARGO:	
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	
TELEFONO:	3442778824	TELEFONO:	
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Patricia Rodríguez
CARGO:		CARGO:	Gerente
FIRMA:		FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:		TELEFONO:	3213287183

ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:	Gustavo Rojas sede Kennedy		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	03/08/2023			
Dirección:	Kennedy		Hora de Inicio:	9:00			Hora de Terminación:	12:00			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	S06/2023			Fecha de Inicio de atención:	31/07/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria								
Visita verificación técnica	Si		Visita verificación de ETA	NO			Visita SPQR	NO			
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
Agosto	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	799			X	X	X
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA								
			CONCEPTO EMITIDO								
PUNTAJE ESPERADO	67		PUNTAJE OBTENIDO	58		PORCENTAJE %	96 %				
CONCEPTO FINAL			Favorable								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0
------------------	---	------------------	---	--------------	---

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	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.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	7	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	hacen entrega de suficientes elementos de aseo para dar remisión

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	7	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	7	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	0	realizar marcación (etiquetas) rotulado

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	traer mejor cantidad
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7	de compra (1/1)

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	70	PORCENTAJE %	83%
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	-----

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NO	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NO	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NO	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NO	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NO	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NO	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NO	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NO	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	NO	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	NO	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NO	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %	NO
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Albeiro Benítez ✓	NOMBRE:	Luz Joneth Hernández
CARGO:	PAE - SET	CARGO:	Ecónoma
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	3442778824	TELEFONO:	322 8271303
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:	Libertador simon bolivar sede trinidad		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	04/08/2023			
Dirección:	trinidad		Hora de Inicio:	9:00			Hora de Terminación:	12:00			
Operador:	fupadeso		No. Contrato / Convenio	506/2023			Fecha de Inicio de atención:	31/07/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria								
Visita verificación técnica	si		Visita verificación de ETA		NO		Visita SPQR		NO		
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
Agosto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	167		X	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA								
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %		96 %				
67			58		96 %		Favorable				
CONCEPTO FINAL			Favorable								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensillos y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0
------------------	---	------------------	---	--------------	---

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	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.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	7	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	hacen entrega de suficientes elementos de aseo para dar remisión

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	7	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	7	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	0	realizar marcación (etiquetas) rotulado

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83%
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	-----

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NO	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NO	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NO	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NO	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NO	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NO	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NO	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NO	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	NO	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	NO	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NO	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %	NO
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Albeiro Benítez ✓	NOMBRE:	Dora Meca
CARGO:	PAE - SET	CARGO:	coordinadora
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	3442778824	TELEFONO:	3193090274
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:	Sra. No. Rodríguez Sede - Jordan		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	10/08/2023			
Dirección:	Jordan		Hora de Inicio:	9:00			Hora de Terminación:	12:00			
Operador:	Fupadeso		No. Contrato / Convenio	506/2023			Fecha de Inicio de atención:	31/07/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	CET Franja Jordan							
Visita verificación técnica	Si		Visita verificación de ETA	NO			Visita SPQR	NO			
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
Agosto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	299	A	X	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA					
PUNTAJE ESPERADO						PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %				
48						48	96 %				
CONCEPTO FINAL						Favorable					

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	NA	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio.	NA	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	NA	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	NA	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	NA	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NA	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	NA	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0
------------------	---	------------------	---	--------------	---

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	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.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 X
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 X
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	7	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	hacen entrega de suficientes elementos de aseo para dar remisión

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	7	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	7	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	0	realizar marcación (etiquetas) rotulado

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83%
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	-----

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NO	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NO	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NO	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NO	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NO	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NO	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NO	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NO	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	NO	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	NO	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NO	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %	NO
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA			

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Albeiro Benítez ✓	NOMBRE:	Patty Bonales
CARGO:	PAE - SET	CARGO:	Comuna
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	3412778824	TELEFONO:	321920588
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



ACTA DE VERIFICACIÓN ÁREA TEMPORAL DE ALIMENTOS DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa y Sede:	Simnacio Gran Colombiano					ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	10/08/2023	
Dirección:	antonía santos					Hora de Inicio:	9:00			Hora de Terminación:	11:00	
Operador:	Fujadeso					No. Contrato / Convenio	506/2023			Fecha de Inicio de atención:	31/04/2023	
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>			Identifique la causal del caso de atención prioritaria						
Visita verificación técnica	SI					Visita verificación de ETA			NO		Visita SPQR	NO
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)	
190510	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	900	X	X	X	X	X	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA						
PUNTAJE ESPERADO						52	PUNTAJE OBTENIDO	52	PORCENTAJE %	100%		
CONCEPTO FINAL												

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afijos a señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en el área temporal de alistamiento y entrega.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados).	1	
15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
16	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	1	
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad	1	

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS- GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1			
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papelería)	1			
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1			
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1			
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1			
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1			
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1			
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1			
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1			

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	7		
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	7		
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7		
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7		
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	7		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7		
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7		
43	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	7		
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	No		
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	No		
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	No		
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No		
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No		
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No		
51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	No		
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica, licencia de tránsito, etc.)	No		
53	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No		
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	No		
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	No		
56	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	No	PUNTAJE OBTENIDO	No	PORCENTAJE % No
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
57	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	7		
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	7		
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 70%
CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	7		
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	7		
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	7		
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	7		
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	7		

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	7			
TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA			FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
En constancia firman:					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	Albeiro Benitez		NOMBRE:	Katherine Saavedra	
CARGO:	PAE - SET		CARGO:	Economista	
FIRMA:	[Firma]		FIRMA:	[Firma]	
TELEFONO:	71-778824		TELEFONO:	3189789118	
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:			NOMBRE:		
CARGO:			CARGO:		
FIRMA:			FIRMA:		
TELEFONO:			TELEFONO:		

ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:	Rural oval sur sede Puerto ABAJO	ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	11/08/2023		
Dirección:	Puerto ABAJO	Hora de Inicio:	9:00	Hora de Terminación:	12:00				
Operador:	FUPADES O	No. Contrato / Convenio	506/2023		Fecha de Inicio de atención:	31/07/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria							
Visita verificación técnica	SI	Visita verificación de ETA		NO	Visita SPQR		NO		
No. de Visita:	N°1 <input type="checkbox"/> N°2 <input type="checkbox"/> N°3 <input type="checkbox"/> N°4 <input type="checkbox"/> N°5 <input checked="" type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	359		Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
Agosto						X	X	X	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA							
		CONCEPTO EMITIDO							
PUNTAJE ESPERADO	60	PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE %	96 %				
CONCEPTO FINAL		Favorable							

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	73	PUNTAJE OBTENIDO	73	PORCENTAJE %	700 %
------------------	----	------------------	----	--------------	-------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	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.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 X
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 X
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	7	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	hacen entrega de suficientes elementos de aseo para dar remisión

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	7	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	7	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	0	realizar marcación (etiquetas) rotulado

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	77	PUNTAJE OBTENIDO	70	PORCENTAJE %	83%
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	-----

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NO	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NO	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NO	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NO	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NO	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NO	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NO	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NO	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	NO	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	NO	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NO	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %	NO
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA			

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Albeiro Benítez ✓	NOMBRE:	YURI MOORANO SANTIBAN
CARGO:	PAE - SET	CARGO:	Biologo
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	3442778824	TELEFONO:	32200921820
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:	Rural del sur sede CAJUP MARTINEZ	ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	4/08/2023		
Dirección:	Ciudad Jordán	Hora de Inicio:	9:00	Hora de Terminación:	12:00				
Operador:	Fupadeso	No. Contrato / Convenio	S06/2023		Fecha de Inicio de atención:	31/07/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria							
Visita verificación técnica	SI	Visita verificación de ETA	NO		Visita SPQR	NO			
No. de Visita:	N°1 <input type="checkbox"/> N°2 <input type="checkbox"/> N°3 <input type="checkbox"/> N°4 <input type="checkbox"/> N°5 <input checked="" type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	229		Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
Agosto							X	X	X
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA							
PUNTAJE ESPERADO		48	PUNTAJE OBTENIDO	45	PORCENTAJE %	96 %			
CONCEPTO FINAL		Favorable							

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100 %
------------------	----	------------------	----	--------------	-------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	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.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 X
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 X
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	7	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	hacen entrega de suficientes elementos de aseo para dar remisión

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	7	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	7	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	0	realizar marcación (etiquetas) rotulado

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83%
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	-----

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NO	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NO	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NO	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NO	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NO	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NO	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NO	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NO	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	NO	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	NO	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NO	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %	NO
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA			

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Albeiro Benítez ✓	NOMBRE:	Stefany Jara Jara ✓
CARGO:	PAE - SET	CARGO:	Beonara
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	3442778824	TELEFONO:	3203046608
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:	Libertador Simon Bolívar sede San Francisco		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	15/08/2023			
Dirección:	San Francisco		Hora de Inicio:	9:00			Hora de Terminación:	12:00			
Operador:	Fupadeso		No. Contrato / Convenio	506/2023			Fecha de Inicio de atención:	31/07/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria								
Visita verificación técnica	Si		Visita verificación de ETA		NO		Visita SPQR		NO		
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
Agosto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8	288		X			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA					
						CONCEPTO EMITIDO					
PUNTAJE ESPERADO	67		PUNTAJE OBTENIDO	58		PORCENTAJE %	96 %				
CONCEPTO FINAL						Favorable					

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	73	PUNTAJE OBTENIDO	73	PORCENTAJE %	100 %
------------------	----	------------------	----	--------------	-------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	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.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 X
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 X
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	7	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	hacen entrega de suficientes elementos de aseo para dar remisión

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	7	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	7	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	0	realizar marcación (etiquetas) rotulado

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83%
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	-----

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NO	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NO	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NO	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NO	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NO	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NO	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NO	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NO	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	NO	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	NO	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NO	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %	NO
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA			

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Albeiro Benítez ✓	NOMBRE:	[Firma]
CARGO:	PAE - SET	CARGO:	Economía
FIRMA:	[Firma]	FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:	3412778824	TELEFONO:	3178890334
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:	San Jerónimo Emilian, sede Bethelemitas				ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	17/08/2023	
Dirección:	Obrero				Hora de Inicio:	9:00		Hora de Terminación:	12:00		
Operador:	Fupadeso				No. Contrato / Convenio	S06/2023		Fecha de Inicio de atención:	31/07/2023		
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria						
Visita verificación técnica	Si				Visita verificación de ETA			NO		Visita SPQR	NO
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
Agosto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	323	X	NA	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA					FECHA DE VISITA						
					CONCEPTO EMITIDO						
PUNTAJE ESPERADO					PUNTAJE OBTENIDO	88	PORCENTAJE %		96 %		
CONCEPTO FINAL					Favorable						

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100 %
------------------	----	------------------	----	--------------	-------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	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.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	7	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	hacen entrega de suficientes elementos de aseo para dar remisión

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	7	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	7	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	0	realizar marcación (etiquetas) rotulado

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	77	PUNTAJE OBTENIDO	70	PORCENTAJE %	83%
------------------	----	------------------	----	--------------	-----

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NO	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NO	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NO	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NO	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NO	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NO	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NO	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NO	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	NO	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	NO	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NO	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %	NO
------------------	----	------------------	----	--------------	----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Albeiro Benítez ✓	NOMBRE:	Julio de la Cruz
CARGO:	PAE - SET	CARGO:	enonomo
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	3442778824	TELEFONO:	308897842
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



ACTA DE VERIFICACIÓN ÁREA TEMPORAL DE ALIMENTOS DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa y Sede:	Gustavo Rojas Pinilla Sede Central				ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	17/08/2023		
Dirección:	LA FUENTE				Hora de Inicio:	9:00		Hora de Terminación:	11:00			
Operador:	FUPADESO				No. Contrato / Convenio	506/2023		Fecha de Inicio de atención:	31 04 2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>			Identifique la causal del caso de atención prioritaria						
Visita verificación técnica	SI				Visita verificación de ETA			NO		Visita SPQR	NO	
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)	
190510	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	438			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA						
PUNTAJE ESPERADO						52	PUNTAJE OBTENIDO		52	PORCENTAJE %		100%
CONCEPTO FINAL												

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afijos a señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en el área temporal de alistamiento y entrega.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados).	1	
15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
16	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	1	
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad	1	

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS- GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1			
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papelería)	1			
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1			
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1			
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1			
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1			
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1			
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1			
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1			

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	7		
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	7		
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7		
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7		
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	7		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7		
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7		
43	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	7		
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	No		
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	No		
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	No		
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No		
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No		
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No		
51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	No		
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica, licencia de tránsito, etc.)	No		
53	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No		
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	No		
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	No		
56	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	No	PUNTAJE OBTENIDO	No	PORCENTAJE % No
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
57	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	7		
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	7		
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 70%
CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	7		
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	7		
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	7		
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	7		
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	7		

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	7			
TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE		
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
En constancia firman:					
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA			
NOMBRE:	Albeiro Benitez	NOMBRE:	Socorro Torres		
CARGO:	PAE - SET	CARGO:	Ciclonoma		
FIRMA:	[Firma]	FIRMA:	[Firma]		
TELEFONO:	71-778824	TELEFONO:	32024733-66		
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA			
NOMBRE:		NOMBRE:			
CARGO:		CARGO:			
FIRMA:		FIRMA:			
TELEFONO:		TELEFONO:			

ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:	AURAI del sur sede Barón Germaniá				ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	22/08/2023	
Dirección:	Germaniá				Hora de Inicio:	9:00		Hora de Terminación:	12:00		
Operador:	Fupadeso				No. Contrato / Convenio:				Fecha de Inicio de atención:	31/07/2023	
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria						
Visita verificación técnica	Si				Visita verificación de ETA			NO		Visita SPQR	NO
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
Agosto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12	43	X	X	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA					FECHA DE VISITA						
					CONCEPTO EMITIDO						
PUNTAJE ESPERADO	61				PUNTAJE OBTENIDO	58		PORCENTAJE %	96 %		
CONCEPTO FINAL					Favorable						

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100 %
------------------	----	------------------	----	--------------	-------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	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.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 X
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 X
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	7	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	hacen entrega de suficientes elementos de aseo para dar remisión

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	7	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	7	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	0	realizar marcación (etiquetas) rotulado

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83%
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	-----

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NO	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NO	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NO	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NO	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NO	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NO	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NO	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NO	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	NO	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	NO	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NO	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %	NO
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA			

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Albeiro Benítez ✓	NOMBRE:	Paola Zurada
CARGO:	PAE - SET	CARGO:	economa
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:	3442778824	TELEFONO:	3228799389
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



ACTA DE VERIFICACIÓN ÁREA TEMPORAL DE ALIMENTOS DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa y Sede:	SARVINO RODRIGUEZ Sede Jaime Roca					ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	25/08/2023	
Dirección:	Jaime Roca					Hora de Inicio:	9:00			Hora de Terminación:	11:00	
Operador:	FUPADESO					No. Contrato / Convenio	506/2023			Fecha de Inicio de atención:	31/04/2023	
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>			Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO					
Visita verificación técnica	SI					Visita verificación de ETA	NO			Visita SPQR	NO	
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)	
190510	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13	184			X	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA						
PUNTAJE ESPERADO						52	PUNTAJE OBTENIDO		52	PORCENTAJE %		100%
CONCEPTO FINAL												

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afijos a señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en el área temporal de alistamiento y entrega.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados).	1	
15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
16	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	1	
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad	1	

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS- GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1			
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papelería)	1			
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1			
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1			
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1			
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1			
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1			
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1			
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1			

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	7		
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	7		
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7		
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7		
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	7		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7		
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7		
43	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	7		
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	No		
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	No		
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	No		
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No		
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No		
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No		
51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	No		
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica, licencia de tránsito, etc.)	No		
53	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No		
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	No		
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	No		
56	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	No	PUNTAJE OBTENIDO	No	PORCENTAJE % No
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
57	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	7		
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	7		
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 70%
CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	7		
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	7		
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	7		
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	7		
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	7		

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	7			
TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE		
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
En constancia firman:					
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA			
NOMBRE:	Albeiro Benitez	NOMBRE:	Maribel Ayala		
CARGO:	PAE - SET	CARGO:	Economista		
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>		
TELEFONO:	71-778824	TELEFONO:	3132743691		
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA			
NOMBRE:		NOMBRE:			
CARGO:		CARGO:			
FIRMA:		FIRMA:			
TELEFONO:		TELEFONO:			



ACTA DE VERIFICACIÓN ÁREA TEMPORAL DE ALIMENTOS DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa y Sede:	Ivem sede (América)				ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	31/08/2023	
Dirección:	Barrio Americas				Hora de Inicio:	9:00		Hora de Terminación:	11:00		
Operador:	FUPADESO				No. Contrato / Convenio	506/2023		Fecha de Inicio de atención:	31/04/2023		
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria						
Visita verificación técnica	SI				Visita verificación de ETA			NO		Visita SPQR	NO
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
190510	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16	463			X	X	

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA					FECHA DE VISITA						
PUNTAJE ESPERADO					52	PUNTAJE OBTENIDO	52	PORCENTAJE %	100%		
CONCEPTO FINAL											

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afijos a señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en el área temporal de alistamiento y entrega.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	77	PUNTAJE OBTENIDO	77
PORCENTAJE %	100%		

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados).	1	
15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
16	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5
PORCENTAJE %	100%		

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	1	
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE %	100%		

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad	1	

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS- GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1			
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papelería)	1			
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1			
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1			
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1			
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1			
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1			
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1			
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, esbozos, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1			

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	7		
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	7		
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7		
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7		
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	7		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7		
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7		
43	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	7		
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	No		
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	No		
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	No		
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No		
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No		
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No		
51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	No		
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica, licencia de tránsito, etc.)	No		
53	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No		
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	No		
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	No		
56	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	No	PUNTAJE OBTENIDO	No	PORCENTAJE % No
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
57	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	7		
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	7		
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 70%
CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	7		
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	7		
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	7		
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	7		
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	7		

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	7			
TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA			FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
En constancia firman:					
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA			
NOMBRE:	Albeiro Benitez	NOMBRE:			
CARGO:	PAE - SET	CARGO:	Econara		
FIRMA:		FIRMA:			
TELEFONO:	71-778824	TELEFONO:	7142570902		
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA			
NOMBRE:		NOMBRE:			
CARGO:		CARGO:			
FIRMA:		FIRMA:			
TELEFONO:		TELEFONO:			

ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:	SAR JERONIMO emiliani SANTA ANA				ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	29/08/2023	
Dirección:	SANTA ANA				Hora de Inicio:	9:00			Hora de Terminación:	12:00	
Operador:	FUPADESO				No. Contrato / Convenio				Fecha de Inicio de atención:	31/07/2023	
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>			Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
Visita verificación técnica	Si				Visita verificación de ETA			NO		Visita SPQR	NO
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
Agosto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75	258	X	X	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA					
PUNTAJE ESPERADO						61	PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE %	96 %	
CONCEPTO FINAL						Favorable					

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	73	PUNTAJE OBTENIDO	73	PORCENTAJE %	100 %
------------------	----	------------------	----	--------------	-------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1		
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	
		PORCENTAJE %	100 %	
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1		
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1		
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1		
23	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.	1		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	
		PORCENTAJE %	100 %	
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1		
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1		
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1		
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	
		PORCENTAJE %	100 %	
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1		
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1		
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1		
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1		
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1		
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1		
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1		
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1		
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1		
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO		9
		PORCENTAJE %		100 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1		

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	7	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	hacen entrega de suficientes elementos de aseo para dar remisión

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	7	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	7	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	0	realizar marcación (etiquetas) rotulado

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	77	PUNTAJE OBTENIDO	70	PORCENTAJE %	83%
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	-----

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NO	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NO	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NO	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NO	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NO	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NO	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NO	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NO	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	NO	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	NO	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NO	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %	NO
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Albeiro Benítez ✓	NOMBRE:	Sara Lucia Ibañez Suarez
CARGO:	PAE - SET	CARGO:	Oconomía
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	3442778824	TELEFONO:	320488778
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:	Gonzalo Suarez yendon sede central				ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	28/08/2023	
Dirección:	18-16 #22				Hora de Inicio:	9:00			Hora de Terminación:	12:00	
Operador:	Fupadeso				No. Contrato / Convenio				Fecha de Inicio de atención:	31/07/2023	
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>			Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
Visita verificación técnica	Si				Visita verificación de ETA	NO			Visita SPQR	NO	
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
Agosto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14	1035	X	X	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA					FECHA DE VISITA						
					CONCEPTO EMITIDO						
PUNTAJE ESPERADO	61				PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE %	96 %			
CONCEPTO FINAL					Favorable						

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100 %
------------------	----	------------------	----	--------------	-------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	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.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	7	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	hacen entrega de suficientes elementos de aseo para dar remisión

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	7	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	7	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	0	realizar marcación (etiquetas) rotulado

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	77	PUNTAJE OBTENIDO	70	PORCENTAJE %	83%
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	-----

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NO	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NO	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NO	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NO	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NO	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NO	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NO	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NO	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	NO	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	NO	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NO	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %	NO
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA			

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Albeiro Benítez ✓	NOMBRE:	José Acevedo
CARGO:	PAE - SET	CARGO:	operario
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:	3442778824	TELEFONO:	316882380
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	