



ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI



2025-04-01 - T2

Visita Técnica

ID Técnica: T2

Fecha de Visita: 2025-04-01

Hora de Visita: 23:38:00

Operador: CORPORACION HACIA UN VALLE SOLIDARIO

Institución: 04/01 IE TECNICO DE COMERCIO SANTA CECILIA 1

Sede: 04/05 REPUBLICA DE BRASIL

Focalización: 1523

Tipo de Ración Técnica: Preparado en Sitio

Código Sede: 04/05

Dirección: CALLE 43 NORTE 7N-03

Zona: URBANO

Edificacion e instalaciones

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones
1	La unidad de servicio esta ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Los techos, paredes y pisos se encuentran en buen estado.	1	
3	Las puertas se encuentran protegidas para evitar el ingreso y refugio de plagas, las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no deben ser mayores a 1 cm.	1	
4	Los mesones empleados en el manejo y preparacion de alimentos se encuentran en buen estado.	1	
5	Las lamparas o bombillos se encuentran protegidas y funcionando.	1	
6	No se evidencian instalaciones electricas expuestas en la zona de preparacion	1	

7	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla anticucarachas), funcionando y limpios.	1	
8	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior estan provistas con malla anti-insecto resistentes, de facil limpieza y bien conservadas.	1	
9	La institucion educativa cuenta con comedor para el consumo de los alimentos.	1	
10	El comedor escolar o espacio destinado cuenta con las mesas y sillas de acuerdo al turno atendido y se encuentran en buen estado.	1	
11	Se cuenta con un area de almacenamiento protegida e iluminada, con ventilacion natural o artificial.	1	
12	El area de almacenamiento de las materias primas es acorde a la capacidad de los cupos atendidos.	1	
13	Esta constituido en la institucion educativa el comite de alimentacion escolar (CAE). Cuenta con acta de conformacion.	1	
14	La institucion educativa cuenta con acta de reunion bimensual del comite de alimentacion escolar (CAE).	1	
SubTotal	$14 / 14 * 100 = 100.00\%$	Adecuado	

Area de Almacenamiento

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones
15	La institucion educativa cuenta con servicio de gas propano (dos cilindros 1 de 100lb y 1 de 40lb uno en uso y el otro en reserva cargado)	1	
16	Los productos o materias primas se encuentran adecuadamente almacenados e identificados y en caso de tener jornada unica esten almacenados de acuerdo a la modalidad.	1	
17	Se evidencian alimentos libres de algun tipo de contaminacion.	1	
18	Se lleva un control de contramuestras de productos de alto riesgo para la salud (solo aplica para los dos sedes educativas designadas por cada operador)	1	
19	El area de almacenamiento se mantiene limpia y ordenada.	1	

20	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotacion de los productos.	1	
21	Existe recipientes de almacenamiento de agua adecuados y protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como minimo las necesidades correspondientes a un dia de preparacion, si usan recipientes cuentan con registro de limpieza y desinfeccion diligenciado.	1	
22	Se evidencia registro semanal de prueba de calidad del agua, con el kit basico test de PH y cloro residual en las sedes educativas oficiales	1	
SubTotal	$8 / 8 * 100 = 100.00\%$	Adecuado	

Requisitos higienicos

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones
23	Se cuenta con recipientes para la disposicion de residuos solidos apropiados con tapa y son removidos con frecuencia. Nota: Segun Resolucion 2148 de 2019. Bolsa blanca para residuos aprovechables (plastico, carton vidrio, papel, metales), bolsa verde para residuos organicos aprovechables (restos de comida y desechos agricolas) y bolsa negra para los residuos no aprovechables (servilletas, papeles y cartones contaminados con comida y papeles metalizados)	1	
24	La preparacion de los alimentos se realiza cumpliendo con lo estipulado en el plan de saneamiento (limpieza y desinfeccion, manejo de residuos, abastecimiento de agua y manejo integral de plagas).	1	
25	Los pisos, paredes, techos, mesones de las areas de preparacion, distribucion y consumo se encuentran limpios para garantizar condiciones higienico-sanitarias.	1	
26	Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado se limpia y desinfecta cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.	1	
27	Existen letreros alusivos a la aplicacion de BPM, en buen estado y ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

28	Se evidencia en el comedor escolar la implementacion de una ruta de evacuacion caracterizada a la unidad de servicio de los desechos solidos y liquidos.	1	
29	Se dispone de recipiente identificado para la recoleccion de aceite de cocina usado con area destinada para tal fin y se llevan el formato para su contabilizacion	1	
30	Se evidencian que las diferentes areas que conforman el comedor escolar estan identificadas y señalizadas con avisos elaborados en material lavable, resistente y se encuentran en buen estado.	1	
31	La Institucion Educativa cuenta con concepto higienico sanitario favorable o favorable con requerimientos o solicitud de visita por parte del operador para realizar visita por secretaria de salud.	1	
SubTotal	$9 / 9 * 100 = 100.00\%$	Adecuado	

Características de calidad de los alimentos.

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones
32	Los productos se encuentran con fecha de vencimiento vigente y son aptos para el consumo.	1	
33	Los productos utilizados en la unidad de servicio para la preparacion son avalados por el Eje de Calidad e Inocuidad y Alimentacion Saludable	1	
SubTotal	$2 / 2 * 100 = 100.00\%$	Adecuado	

Características de calidad de los alimentos

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones
34	Se lleva registro de temperatura de los alimentos preparados en sitio : control de temperatura 2 veces durante el tratamiento termico de la preparacion (minimo 75° C) y al inicio de la distribucion a los titulares de derecho (Minimo 65 °C).	1	
35	Se evidencia que el alimento a servir se encuentra a temperatura igual o mayor a 65°C.	1	
36	Se evidencia formato de remision de entrega por nivel escolar, con fecha, hora de entrega, debidamente firmado y las cantidades relacionadas en la remision son acordes a la focalizacion designada.	1	

37	Se evidencia entrega de la racion alimentaria designada al personal manipulador de alimentos.	1	
38	El inventario de los productos o materia prima estan acorde a los cupos focalizados y nivel escolar.	1	
39	Se garantiza cumplimiento al rotulado y etiquetado de todos los alimentos suministrados de manera que en los empaques y envases aparezca la siguiente informacion: nombre del alimento, ingredientes, informacion nutricional, contenido neto, peso escurrido, nombre y direccion del fabricante, pais de origen, identificacion del lote, fecha de vencimiento y/o de duracion minima e instrucciones para conservacion, instrucciones de uso, y que las materias primas de calidad cumplan con las especificaciones tecnicas descritas en la resolucion 00335/21, con registro sanitario INVIMA (Resolucion 5109 del 2005, 810 del 2021, 2492 del 2022)	1	
40	Los productos cumplen con las características organolépticas y físicas requeridas, En caso de suministrarse fruta porcionada, la cual por su composición química presente reacciones de pardeamiento enzimático (banano, manzana, pera), el operador deberá garantizar procedimientos no químicos para evitar esta alteración en sus características organolépticas.	1	
41	Los alimentos altamente perecederos (proteína, lácteos o alimentos de alto riesgo) se encuentran almacenados y refrigerados a temperatura que garantice su conservación (entre 0 a 4° C) en refrigeración y (temperaturas inferior a 0°C) en congelación, y se evidencia registro de temperatura mínimo una vez al día	1	
42	Se evidencian las guías de preparación en la unidad de servicio y se encuentran ajustadas al ciclo de menú.	1	
43	Los alimentos son preparados acorde con las guías de preparación estipuladas	1	
44	Los cortes de carne empleados para la preparación de los menú son acordes a lo establecido por la SED (Res (caderita, centro de pierna, bola negra) cerdo (brazo y pierna) y pollo (filete de pechuga de pollo sin marinar / pechuga sin piel, sin hueso y sin marinar/ pechuga con piel y hueso sin marinar por beneficiario se deberá calcular con base al 65% de parte comestible).	1	

45	Las reposiciones realizadas al operador por causa de baja calidad, deterioro o daño físico, lotes, fecha de producción y vencimiento, son resueltas de manera inmediata.	1	
46	Se evidencia formato de reposición o entrega de faltante de acuerdo a formato establecido por la SED	1	
47	Se evidencia la reposición o entrega de faltante según sea el caso (reposición o faltante) y el diligenciamiento del formato.	1	
48	Para las I.E se evidencia registro de control de temperatura en la recepción de los alimentos altamente perecederos (res, cerdo y pollo).	1	
49	El operador garantiza la inocuidad de los alimentos, evitando la contaminación cruzada en las diferentes etapas (Almacenamiento, Preparación y distribución)	1	
SubTotal	16 / 16 * 100 = 100.00%	Adecuado	

Personal manipulador de alimentos

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones
50	La unidad de servicio cuenta con la cantidad de manipuladora(e)s necesarios de acuerdo al número de raciones o de acuerdo a lo aprobado por la SED	1	
51	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	
52	El personal manipulador cuenta con la documentación requerida: certificados médicos, cronograma de capacitaciones (mínimo 10 horas), copia de la entrega de dotación. Debidamente organizada y archivada en la unidad de servicio.	1	
53	Se evidencia registro de capacitación en Salud Ocupacional y el personal manipulador de alimentos tiene conocimiento del tema	1	
54	Se evidencia registro de capacitación continua en aspectos de BPM (higiene personal y locativa) y el personal manipulador de alimentos posee conocimientos en el tema	1	
55	Se evidencia registro de capacitación en preparación de alimentos y el personal manipulador de alimentos demuestra conocimiento del tema	1	

56	El personal manipulador cuenta con certificado de capacitacion en manipulacion de alimentos o plan de capacitacion y listado de asistencia.	1	
57	Se evidencia registro de capacitacion en minuta patron, ciclo de menu y conoce del tema	1	
58	Se evidencia registro de capacitacion en manejo y diligenciamiento de formatos (plan de saneamiento, entradas y salidas, formato de faltantes, formatos de registro de temperaturas)	1	
59	Se evidencia registro de capacitacion en estandarizacion de porciones y servido de alimentos.	1	
60	Se evidencia registro de capacitacion en plan de saneamiento y conoce del tema	1	
61	El personal manipulador cuenta con el uniforme completo (pantalon blanco, camisa o bata blancos, zapatos antideslizantes cerrados blancos y delantal plastico) y usan elementos de proteccion personal (gorro, tapa bocas y guantes en caso de ser necesario).	1	
62	Se exige al personal externo que visite las areas de almacenamiento, preparacion y/o participe en la distribucion de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotacion y el cumplimiento de las practicas de higiene y de manipulacion de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.	1	
SubTotal	13 / 13 * 100 = 100.00%	Adecuado	

Ciclo de minuta

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones
63	Se evidencia que se cumple con la modalidad contratada	1	
64	Se evidencia publicado ciclo de menu con dimensiones 64cm x 46cm establecidas por la SED, QR de atencion al ciudadano, ademas se debe evidenciar la publicacion del Noti PAE con linea telefonica y correo electronico de contacto del operador para la atencion de las PQRS.	1	
65	Se da cumplimiento al menu del dia	1	
66	Se cumple con el peso servido de acuerdo al ciclo de menu por nivel escolar.	1	

67	Se evidencia la lista de intercambios en el comedor escolar	1	
68	Se evidencia la ficha tecnica de informacion del PAE aprobado y publicado en un lugar visible.	1	
69	Se evidencia el cumplimiento del manual de imagen en la documentacion (formatos, avisos, informes, procedimientos e instructivos)	1	
SubTotal	$7 / 7 * 100 = 100.00\%$	Adecuado	

Horario del consumo de alimentos

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones
70	El horario de consumo de los alimentos se encuentra publicado en un lugar visible del comedor escolar	1	
71	Se evidencia que se cumple con los horarios de consumo de los alimentos (Los cambios de horarios deben ser aprobados previamente por el CAE y debe constar acta firmada).	1	
SubTotal	$2 / 2 * 100 = 100.00\%$	Adecuado	

Plan de Saneamiento

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones
72	Se evidencia Plan de Saneamiento en tamaño adecuado de letra, acorde a la Unidad de Servicio, cumpliendo con los programas: limpieza y desinfeccion, control de plagas, desechos solidos y abastecimiento o suministro de agua.	1	
73	Se lleva Registro de Limpieza y desinfeccion diligenciado de acuerdo al Plan de Saneamiento.	1	
74	Se garantiza que los equipos para el almacenameinto de los alimentos y utensilios se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y desinfeccion.	1	
75	Se evidencia certificado de control de plagas en la unidad de servicio vigente.	1	
76	Se observa registros de las actividades realizadas y tipo de sustancias empleadas	1	
77	Se evidencia el formato para el registro semanal de las actividades para control de plagas debidamente diligenciado.	1	

78	Se evidencia cronograma para el control de plagas en el comedor escolar (fumigacion, desratizacion y desinsectacion) y se cumple con el mismo.	1	
79	Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de daños causados por plagas o roedores (ratas, hormigas, palomas, cucarachas, etc.).	1	
80	Se garantiza el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias de limpieza y desinfeccion en contenedores y las areas establecidas con hoja o carta de seguridad, debidamente identificadas evitando el contacto con las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje.	1	
81	Se evidencia que las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas, frutas y huevos se lavan y/o desinfectan antes de su preparacion.	1	
SubTotal	$10 / 10 * 100 = 100.00\%$	Adecuado	

Transporte de alimentos

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones
82	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservacion requeridas por el producto alimentario: refrigeracion, congelacion, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc., y cumple con la normatividad vigente. (Resolucion 2505 de 2004), no se transportan conjuntamente en un mismo vehiculo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminacion del alimento o la materia prima (incluye productos de aseo y pipas de gas)	1	
83	Las materias primas son transportadas en canastillas plasticas limpias. el transportador deja copia del registro del previo lavado y desinfeccion de las mismas desde la bodega hasta las Institucion Educativa Oficial.	1	
84	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operacion para el transporte de los alimentos.	1	
85	El vehiculo tiene concepto sanitario favorable, formato de limpieza y desinfeccion del vehiculo y formulario de inscripcion sanitaria para vehiculos transportadores de alimentos y bebidas.	1	
86	El transporte de alimentos cuenta con aviso del Programa de Alimentacion Escolar (PAE).	1	

87	El transportador (conductor y ayudante) cuenta con registro de capacitacion continua en aspectos de BPM segun anexo 24, examen medico-ocupacional, vestimenta limpia y adecuada (elementos de proteccion personal), de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
88	El personal manipulador puede verificar la cantidad de materia prima recepcionada, ya sea con bascula en la IOE o vehiculo.	1	
SubTotal	$7 / 7 * 100 = 100.00\%$	Adecuado	

Equipo y utensilios

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones
89	Los equipos (estufa, licuadora, equipo de frio), utilizados en la preparacion se encuentran funcionando adecuadamente y cuentan con hoja de vida.	1	
90	Los equipos de medicion (gramera, termometro y balanza) cuentan con registro de verificacion de masa y temperatura.	1	
91	Las neveras, congeladores y demas equipos de almacenamiento cuentan con registro de temperatura (minimo una vez al dia)	1	
92	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demas menaje estan fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosion de facil limpieza y desinfeccion y se encuentran en buen estado.	1	
93	Se cuenta con los equipos y utensilios minimos requeridos para la prestacion del servicio segun modalidad	1	
94	El operador garantiza como minimo el 60% del menaje (platos, vasos, cucharas) y equipos (nevera, estufa, licuadora y congelador) correspondientes a lo focalizado en la IEO y se evidencia la relacion en la carpeta tecnica.	1	
SubTotal	$6 / 6 * 100 = 100.00\%$	Adecuado	

Insumos e implementos de aseo

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones
95	Se evidencia dotacion de los elementos de higiene personal (jabon liquido antibacterial inoloro, papel higienico).	1	

96	Se evidencia que los implementos de limpieza y desinfección (desinfectante líquido, detergente biodegradable para el lavado de platos inodoro, esponja de fibra abrasiva media, limpiadores en microfibra, toallas absorbentes, jabón de aseo general inodoro, bolsas plásticas de color blanco, verde y negro, esponja plástica para el lavado de ollas, escoba, trapeo y recogedor) se encuentran en la cantidad requerida de acuerdo al cupo atendido para complemento alimentario y jornada única, según corresponda en las unidades de servicio especificados en la resolución 335 del 23 de diciembre del 2021.	1	
97	Los implementos de aseo permanecen almacenados en lugares separados de las materias primas y alimentos, en adecuadas condiciones y son reemplazados cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste, se evidencia soporte de solicitud de reemplazo.	1	
SubTotal	$3 / 3 * 100 = 100.00\%$	Adecuado	

Otros

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones
98	Se evidencia diligenciado el formato de registro diario de asistencia por parte del operador.	1	
SubTotal	$1 / 1 * 100 = 100.00\%$	Adecuado	

Total General

Totales	$98 / 98 * 100 = 100.00\%$	Adecuado
---------	----------------------------	----------

Observación: sfasfa hola

Firmas

Nombre Representante: asfasf
Cédula Representante: 498494272

Nombre Visita Profesional: asfafa
Cédula Profesional: 4888777