



2025-02-26 - T1

Visita Técnica

ID Técnica: T1
Fecha de Visita: 2025-02-26
Hora de Visita: 9:22:00
Operador: UNION TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2024
Institución: 77/01 IE HORMIGUERO - PANTANO DE VARGAS
Sede: 77/04 HOGAR JUVENIL EL HORMIGUERO
Focalización: 1472
Tipo de Ración Técnica: Industrializado
Código Sede: 77/04
Dirección: Vereda Cascajal
Zona: RURAL

Edificacion e instalaciones

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones	Foto
1	Se cuenta con un espacio para el almacenamiento transitorio y distribución de la ración industrializada.	1	None	
2	El lugar de consumo de las raciones industrializadas se encuentra ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	None	
3	Está constituido en la institución educativa el comité de alimentación escolar (CAE). Cuenta con acta de conformación.	1	None	
4	La institución educativa cuenta con acta de reunion bimensual del comité de alimentación escolar (CAE).	1	None	
SubTotal	$4 / 4 * 100 = 100.00\%$	Adecuado		

Area de Almacenamiento

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones	Foto
5	Los alimentos se encuentran almacenados transitoriamente en contenedores con tapa o alejados del piso	1	None	
6	Existen letreros alusivos a la aplicación de BPM, en buen estado y ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	None	
7	Existe identificación de los contenedores con tapa ó en el área de almacenamiento transitorio de los alimentos	1	None	

8	El área de almacenamiento transitorio y distribución cuenta con las condiciones higiénico sanitarias necesarias (sitio ordenado, pisos y paredes limpias, techo en buen estado, sin grietas y presencia de moho).	1	None	
9	Para las I.E. que cuenten con área exclusiva de almacenamiento de alimentos, se realiza el control de plagas (fumigación).	1	None	
SubTotal	5 / 5 * 100 = 100.00%	Adecuado		

Empaque

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones	Foto
10	Los alimentos de la ración industrializada se encuentran con empaque primario	1	None	
11	Se garantiza cumplimiento al rotulado y etiquetado de todos los alimentos suministrados de manera que en los empaques y envases aparezca la siguiente información: nombre del alimento, ingredientes, información nutricional, contenido neto, peso escurrido, nombre y dirección del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de vencimiento y/o de duración mínima e instrucciones para conservación, instrucciones de uso, y que las materias primas de calidad cumplan con las especificaciones técnicas descritas en la resolución 00335/21, con registro sanitario INVIMA (Resolución 5109 del 2005, 810 del 2021 y 2492 del 2022)	1	None	
SubTotal	2 / 2 * 100 = 100.00%	Adecuado		

Ciclo de minuta

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones	Foto
12	Se da cumplimiento al menú del día	1	None	
13	Se evidencia publicado ciclo de menú con dimensiones 64cm x 46cm establecidas por la SED, código QR del menú, QR de atención al ciudadano, además se debe evidenciar la publicación del Noti PAE con línea telefónica y correo electrónico de contacto del operador para la atención de las PQRS.	1	None	
14	Se evidencia la ficha técnica de información del PAE aprobada y publicada en un lugar visible.	1	None	
SubTotal	3 / 3 * 100 = 100.00%	Adecuado		

Características de calidad de los alimentos

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones	Foto
15	Se evidencia que se cumple con la modalidad contratada	1	None	
16	Los alimentos llegan con el peso y volumen por nivel escolar de acuerdo al ciclo de menú aprobado por la SED.	1	None	
17	Se evidencia formato de remisión de entrega por nivel escolar, con fecha, hora de entrega, debidamente firmado y las cantidades relacionadas en la remisión son acordes a la focalización designada.	1	None	
18	Los productos (lácteo, cereal, fruta, dulce) cumplen con las características organolépticas y físicas requeridas.	1	None	
19	Los productos industrializados son los aprobados por el Eje de Calidad e Inocuidad y Alimentación Saludable.	1	None	
20	Se evidencian que las frutas y empaques de producto lácteo se encuentran lavadas y desinfectadas.	1	None	
21	En la minuta industrializada el operador suministra leche entera, leche saborizada y avena Ultra Alta Temperatura.	1	None	
23	Las devoluciones realizadas al Operador por causa de baja calidad, deterioro o daño físico, lotes, fecha de producción y vencimiento, son resueltas de manera inmediata.	1	None	
24	Se evidencia formato de reposición ó entrega de faltante de acuerdo a formato establecido.	1	None	
25	Se evidencia la reposición ó entrega de faltante según sea el caso (reposición o faltante) y el diligenciamiento del formato.	1	None	
SubTotal	10 / 10 * 100 = 100.00%	Adecuado		

Horario del consumo de alimentos

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones	Foto
26	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	None	

27	El horario de consumo de los alimentos se encuentra publicado en un lugar visible del comedor escolar	1	None	
SubTotal	$2 / 2 * 100 = 100.00\%$	Adecuado		

Transporte de alimentos

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones	Foto
28	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas por el producto alimentario: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc., y cumple con la normatividad vigente. (Resolución 2505 de 2004), no se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima (incluye productos de aseo y pipas de gas)	1	None	
29	El vehículo tiene concepto sanitario favorable, y formulario de inscripción sanitaria para vehículos transportadores de alimentos y bebidas; cuenta con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".	1	None	
30	El transportador (conductor y ayudante) cuenta con registro de capacitación continua en aspectos de BPM según anexo 24, examen medico-ocupacional, vestimenta limpia y adecuada (elementos de protección personal), de acuerdo a la normatividad vigente.	1	None	
31	Las materias primas son transportadas en canastillas plásticas limpias. el transportador deja copia del registro del previo lavado y desinfección de las mismas desde la bodega hasta las IEO.	1	None	
32	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos.	1	None	
33	El transporte de alimentos cuenta con aviso del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	0	1740579765_Gracias.png	
SubTotal	$5 / 6 * 100 = 83.33\%$	Adecuado		

Personal manipulador de alimentos

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones	Foto
----	----------	-----------	---------------	------

34	El personal manipulador cuenta con el uniforme completo (pantalón blanco, camisa o bata blancos y zapatos antideslizantes cerrados blancos) y usan elementos de protección personal (gorro, tapa bocas y guantes en caso de ser necesario).	1	None	
35	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	None	
36	Se evidencia registro de capacitación continua en aspectos de BPM (higiene personal y locativa) y el personal manipulador de alimentos o persona designada posee conocimientos en el tema.	1	None	
37	Se lleva Registro de Limpieza y desinfección diligenciado de acuerdo al Plan de Saneamiento.	1	None	
SubTotal	$4 / 4 * 100 = 100.00\%$	Adecuado		

Insumos e implementos de aseo

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones	Foto
38	Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos apropiados con tapa y son removidos con frecuencia. Nota: Según Resolución 2148 de 2019. Bolsa blanca para residuos aprovechables (plástico, cartón vidrio, papel, metales), bolsa verde para residuos orgánicos aprovechables (restos de comida y desechos agrícolas) y bolsa negra para los residuos no aprovechables (servilletas, papeles y cartones contaminados con comida y papeles metalizados)	1	None	
39	Se evidencia que los implementos de limpieza y desinfección (desinfectante liquido, jabón de aseo general inoloro, bolsas plásticas de color blanco, verde y negro, escoba, trapero y recogedor) según corresponda en la unidades de servicio especificados en la resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021	1	None	
40	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	None	
SubTotal	$3 / 3 * 100 = 100.00\%$	Adecuado		

Otros

N°	Pregunta	Respuesta	Observaciones	Foto
41	Se evidencia diligenciado el formato de registro diario de asistencia por parte del operador.	1	None	
SubTotal	1 / 1 * 100 = 100.00%	Adecuado		

Total General

Totales	39 / 40 * 100 = 97.50%	Adecuado
---------	------------------------	----------

Observación: NO

Firmas

Nombre Representante: HOLA
Cédula Representante: 1848778

Nombre Visita Profesional: HOLA 2
Cédula Profesional: 5434534534