**INFORMACIÓN GENERAL** Registre el Nombre del **Establecimiento Educativo** (E.E) y **Dirección**, Señale con una **X** el Concepto Sanitario de Secretaría de Salud y registre la fecha de la visita utilizando dos dígitos para día- mes y año, Seleccione con **X**  el o los operadores que ejecutan al interior del E.E

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CONTRATISTA**: | **GR LOGÍSTICA INTEGRAL** | |  | **ALIRIO GÓMEZ G. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN S.A.S** | |  | | **CONSORCIO PAE MEDELLÍN** | | |  |
| **ESPACIO INTERVENIDO:** | **ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO (E.E):** |  | | | **CONCEPTO DE SECRETARÍA DE SALUD - R.P.S.** | **NO TIENE** | **FAVORABLE** | | **CONDICIONADO** | **DD / MM / AA** | |
| **CONCEPTO DE SECRETARÍA DE SALUD - R.I.** | **NO TIENE** | **FAVORABLE** | | **CONDICIONADO** | **DD / MM / AA** | |
| **CONCEPTO DE SECRETARÍA DE SALUD - VL** | **NO TIENE** | **FAVORABLE** | | **CONDICIONADO** | **DD / MM / AA** | |
| **DIRECCIÓN** |  | | | **CONCEPTO DE SECRETARÍA DE SALUD - RC** | **NO TIENE** | **FAVORABLE** | | **CONDICIONADO** | **DD / MM / AA** | |
| **OPERADORES** | **GR LOGÍSTICA INTEGRAL** | |  | | **ALIRIO GÓMEZ G. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN S.A.S** |  | | **CONSORCIO PAE MEDELLÍN** | | |  |

**VISITA** Registre la fecha según directriz previa, seleccione con **X** si la visita es **Efectiva**. Registre hora de inicio y finalización de la visita. Diligencie con una **X** el Tipo de **Complemento** o complementos a evaluar en el E.E y registre según las modalidades de atención el **Número de titulares de derecho** programados según grupo poblacional (grados escolares: Transición, 1 a 3; 4 a 5, 6 a 9, 10 a 11), informe que **Semana** y **Menú** se ejecuta el día de la visita para cada **Complemento.** Esta información está sujeta a cambios de acuerdo a los pliegos de cada licitación del programa de Alimentación PAE



**LISTA DE CHEQUEO Responda a cada una de los Títulos de Preguntas Orientadoras en los siguientes términos: Cumple con la letra (C), No cumple (N.C), No observado (NO) o No Aplica (NA). Debe respetar la casilla descrita para cada modalidad de atención: Complemento jornada AM/PM (AM/PM), Complemento tipo almuerzo (CTA), Ración Industrializada (RI), Vaso de Leche (VL) y ración de contingencia (RC)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **PREGUNTAS ORIENTADORAS** | **AM/PM** | **CTA** | **RI** | **VL** | **RC** |
| **CARACTERÍSTICAS DE LOS VEHÍCULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS** | |  |  |  |  |  |
| **1** | ¿Los vehículos cuentan con condiciones higiénico- sanitarias adecuadas según la resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente, resolución 2505 de 2004? |  |  |  |  |  |
| **2** | ¿Los alimentos que requieren cadena de frío, la conservan durante el recibo y almacenamiento en el establecimiento educativo? |  |  |  |  |  |
| **3** | ¿Los vehículos cuentan con la documentación solicitada en las especificaciones técnicas? |  |  |  |  |  |
| **4** | ¿Los vehículos cuentan con la dotación (carretilla) solicitada en las especificaciones técnicas? |  |  |  |  |  |
| **5** | ¿Los vehículos se encuentran identificados con la imagen del Programa, según los lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones de la Alcaldía de Medellín? |  |  |  |  |  |
| **DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE** | |  |  |  |  |  |
| **6** | ¿El número de raciones entregadas al EE corresponde a los cupos asignados acorde a la modalidad de atención? |  |  |  |  |  |
| **7** | ¿El personal distribuidor, verifica la calidad y cantidad de los alimentos entregados, los cuales deben estar acordes al ciclo de menú correspondiente, de acuerdo a la modalidad y la cantidad de cupos asignados al EE? |  |  |  |  |  |
| **8** | ¿La remisión de alimentos se encuentra acorde a la establecida por el MEN, debidamente diligenciada y es firmada por el personal distribuidor, si se presenta un faltante o devolución de alimentos queda la nota consignada en la remisión? |  |  |  |  |  |
| **9** | ¿En el transporte de los alimentos se utilizan canastillas plásticas en adecuadas condiciones de limpieza, respetando un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto? |  |  |  |  |  |
| **10** | ¿Se realiza la remoción de los empaques de cartón de los comedores escolares y/o sitios de distribución? |  |  |  |  |  |
| **11** | ¿Se realiza la entrega del complemento según la modalidad en los horarios establecidos: Complemento AM/PM y CTA (6:00 am - 04:00 pm) y RI - VL - RC (6:00 am -08:00 am)? |  |  |  |  |  |
| **12** | ¿El contratista realiza la entrega de faltantes en los horarios establecidos según la modalidad: Complemento AM/PM y CTA (hasta 16 horas antes de la preparación del menú correspondiente) RI - VL (10:00 am para la jornada de la mañana y 12:00 m para la jornada de la tarde)? |  |  |  |  |  |
| **13** | ¿El contratista distribuye los complementos en los horarios establecidos: Complemento alimentario jornada de la mañana entre las 7:00 a.m. y 9:00 a.m., Complemento alimentario jornada de la tarde entre las 3:00 p.m. y 4:30 p.m., ¿Complemento tipo almuerzo entre las 11:30 a.m. y 1:00 p.m. RI - VL - RC jornada de la mañana 7:00 a.m. y 10:00 a.m. y jornada de la tarde 3:00 p.m. y 4:30 p.m.? |  |  |  |  |  |
| **14** | ¿El contratista atiende a los inicios de los periodos cortos y largos de vacaciones escolares con ración de contingencia, con el menú correspondiente para dicha semana, previa concertación del Equipo de Seguridad Alimentaria? |  |  |  |  |  |
| **CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS** | |  |  |  |  |  |
| **No** | **PREGUNTAS ORIENTADORAS** | **AM/PM** | **CTA** | **RI** | **VL** | **RC** |
| **15** | ¿Los alimentos entregados cumplen con las características establecidas en el Anexo B? |  |  |  |  |  |
| **16** | ¿Los alimentos que no cumplen con el anexo B, son identificados como “Producto No Conforme” y se registra el procedimiento definido para la disposición final? |  |  |  |  |  |
| **17** | ¿Todas las marcas de los alimentos entregados se encuentran incluidas en el listado de marcas aprobadas establecidas en el anexo D? |  |  |  |  |  |
| **18** | ¿Los productos panificados entregados en el EE, garantizan como mínimo, el 40% de su vida útil? |  | NA |  |  |  |
| **19** | ¿Los alimentos que componen los complementos cumplen con el rotulado según la normatividad que aplique? |  |  |  |  |  |
| **20** | ¿Los alimentos suministrados cuentan con el registro sanitario, el permiso sanitario o la notificación sanitaria, excepto los que se encuentran eximidos por la normatividad vigente? ¿Y esta información se evidencia en el empaque? |  |  |  |  |  |
| **21** | ¿El reempaque de unidades necesarias cuentan con el sticker que contenga la siguiente información: nombre del producto, marca comercial, peso del producto entregado, unidades del empaque, número de lote, fecha de vencimiento, ¿instrucciones de conservación y número de permiso sanitario, registro sanitario o notificación sanitaria? |  |  | NA | NA | NA |
| **22** | ¿Los excedentes de alimentos se identifican con el sticker establecido según las especificaciones técnicas? |  |  | NA | NA | NA |
| **23** | ¿El contratista tiene implementado la utilización del Kardex en los EE y se encuentra diligenciado y actualizado? |  |  | NA | NA | NA |
| **24** | ¿El contratista reporta a la ESAN por escrito y recoge los alimentos sobrantes? |  |  |  |  |  |
| **CICLOS DE MENÚ** | |  |  |  |  |  |
| **25** | ¿El contratista cuenta con el Anexo A al interior del Comedor escolar para consulta del personal procesador y/o distribuidor? |  |  |  |  |  |
| **26** | ¿El contratista cumple con el ciclo de menú definido en el Anexo A, en cuanto a preparaciones y gramajes según las especificaciones técnicas? |  |  |  |  |  |
| **27** | ¿El contratista tiene publicado en un lugar visible a la comunidad educativa el anexo F? |  |  |  |  |  |
| **28** | ¿El menú cumple con el gramaje establecido según el rango de edad? |  |  |  | NA |  |
| **29** | ¿Se cumple con la estandarización de utensilios para la servida del menú según el grupo de edad? |  |  | NA | NA | NA |
| **30** | ¿El contratista cuenta y utiliza el anexo E “Guías de preparación alimentos” en el interior del comedor escolar? |  |  | NA | NA | NA |
| **31** | ¿El comedor escolar cuenta con la ficha técnica de información del PAE y línea de atención en un lugar visible a la comunidad educativa, cumpliendo las especificaciones técnicas del MEN y Municipio de Medellín? |  |  |  |  |  |
| **32** | ¿El contratista suministra al personal distribuidor o procesador una ración diaria según el menú del día? |  |  |  |  |  |
| **33** | ¿El EE cuenta con la lista de intercambios de acuerdo a la modalidad establecida? |  |  |  |  |  |
| **DOTACIÓN DE EQUIPOS DE MEDICIÓN** | |  |  |  |  |  |
| **34** | ¿El comedor escolar cuenta con el termómetro, báscula y balanza con las características requeridas según especificaciones técnicas? (RI, VL y RC solo termómetro) |  |  |  |  |  |
| **No** | **PREGUNTAS ORIENTADORAS** | **AM/PM** | **CTA** | **RI** | **VL** | **RC** |
| **35** | ¿El termómetro, la báscula y la balanza son verificados semanalmente (RPS) y quincenalmente (RI-VL), por el personal supervisor del contratista?, se consigna esta información en la hoja de vida del equipo? |  |  |  |  |  |
| **36** | ¿Los equipos de medición, son reemplazados mientras son enviados a calibración cuando se detectan desviaciones en el proceso de verificación en un tiempo máximo de 5 días hábiles después de la fecha en que se reportó el dato alterado? |  |  |  |  |  |
| **MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO** | |  |  |  |  |  |
| **37** | ¿El comedor escolar cumple con las condiciones higiénico-sanitarias según la resolución 2674 de 2013? |  |  |  |  |  |
| **38** | ¿Se cuenta en el comedor escolar con una copia del Plan de Saneamiento Básico (PSB) que incluye los programas descritos en las especificaciones técnicas y se identifica su implementación con los formatos y registros? |  |  |  |  |  |
| **39** | ¿El contratista realiza los procesos de limpieza y desinfección establecidos según las especificaciones técnicas y el plan de saneamiento básico? |  |  |  |  |  |
| **40** | ¿El comedor escolar cuenta con fichas técnicas y hojas de seguridad de desinfectantes y jabones biodegradables contempladas en el programa de limpieza y desinfección? |  |  |  |  |  |
| **41** | ¿Se mantienen en óptimas condiciones de higiene y limpieza las zonas altas como techos, paredes y lámparas del comedor escolar? |  |  |  |  |  |
| **42** | ¿Se implementa diariamente el uso de la cintilla correspondiente para medir la concentración del desinfectante utilizado en ppm? |  |  |  |  |  |
| **43** | ¿El EE cuenta con trampa de grasa en acero inoxidable y se realizan los procesos de limpieza y desinfección según especificación técnica, se cuenta con los formatos de seguimiento diligenciados y actualizados? |  |  |  |  |  |
| **44** | ¿Se realiza la limpieza y desinfección de la trampa de grasa subterránea, de acuerdo a la frecuencia establecida, se cuenta con los formatos de seguimiento diligenciados y actualizados? |  |  |  | NA |  |
| **45** | ¿Se aplican los procesos y procedimientos establecidos en el programa del control de plagas? |  |  |  |  |  |
| **46** | ¿Se cuenta con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos y control biológico a utilizar en el programa de control de plagas? |  |  |  |  |  |
| **47** | ¿Se verifica la instalación de barreras físicas y en caso de presentarse deterioro de estas, se realiza el cambio? |  |  |  |  |  |
| **48** | ¿Se realiza el adecuado manejo de residuos sólidos de acuerdo al programa y se cuenta con los formatos de seguimiento diligenciados y actualizados? |  |  |  |  |  |
| **49** | ¿El contratista ejecuta en cada comedor escolar el procedimiento para la recolección y disposición final del aceite usado de acuerdo a la normativa ambiental Vigente? |  |  | NA | NA | NA |
| **50** | ¿Se verifica la implementación del programa de abastecimiento y suministro de agua potable y se cuenta con los formatos de seguimiento diligenciados y actualizados? |  |  |  |  |  |
| **51** | ¿El contratista implementa el **Anexo G** “Orientaciones para la higiene y manejo ambiental en los comedores escolares PAE Medellín” y Dentro del PGIRS “Plan Integral de Gestión de Residuos Sólidos”, se tiene contemplado actividades y/o estrategias para la reducción de residuos plásticos de un solo uso dando así respuesta a lo normatizado en el Acuerdo 020 de diciembre de 2020 del municipio de Medellín? |  |  |  |  |  |
| **No** | **PREGUNTAS ORIENTADORAS** | **AM/PM** | **CTA** | **RI** | **VL** | **RC** |
| **SUMINISTRO DE IMPLEMENTOS DE ASEO** | | | | | | |
| **52** | ¿Se cuenta con la permanencia de los productos incluidos en el kit de aseo, en cantidades suficientes y en perfecto estado, que garanticen la realización de los procesos de limpieza y desinfección diariamente? |  |  |  |  |  |
| **53** | ¿Se cuenta con la remisión de la entrega de los productos del kit de aseo, la cual debe contener nombre y firma de quien recibe a satisfacción? |  |  |  |  |  |
| **54** | ¿En los comedores escolares donde se cuenta con la existencia del gorro de algodón y la bata blanca, el contratista garantiza que se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza, para el uso de visitantes? |  |  |  |  |  |
| **PLANTA FÍSICA Y DOTACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS ATENDIDOS** | | | | | | |
| **55** | ¿El EE cuenta con el inventario de equipos firmado y aprobado por la institución y además coincide con los equipos existentes dentro del restaurante escolar? |  |  |  |  |  |
| **56** | ¿Los equipos se encuentran identificados con la placa o el código suministrado por el municipio de Medellín o por el contratista? |  |  |  |  |  |
| **57** | ¿El contratista realiza la gestión con la rectoría de EE para el retiro de equipos y utensilios en desuso? |  |  |  |  |  |
| **58** | ¿El contratista realiza la verificación, identificación y señalización en material durable, que no deteriore la infraestructura, en material de fácil remoción y lavable en las diferentes áreas de procesos? |  |  |  |  |  |
| **MANTENIMIENTO DE EQUIPOS** | | | | | | |
| **59** | ¿Se encuentra en el EE la carpeta de los equipos con toda la documentación: copia del plan de mantenimiento, ¿inventario de equipos, fichas técnicas y hojas de vida con sus actualizaciones? |  |  |  |  |  |
| **60** | ¿Se cuenta con las fichas técnicas y hojas de vida de cada uno de los equipos del comedor escolar, con la información de los mantenimientos realizados? |  |  |  |  |  |
| **61** | ¿El Contratista realiza los mantenimientos correctivos dentro de los 5 días hábiles, luego de ser reportado el daño del equipo? |  |  |  |  |  |
| **62** | ¿El contratista ha realizado las visitas de mantenimiento preventivo según el cronograma establecido? |  |  |  |  |  |
| **63** | ¿El inventario de equipos que reposa en el comedor escolar relaciona todos los equipos, codificaciones y modificaciones? |  |  |  |  |  |
| **64** | Si durante la visita al EE el proveedor del contratista realiza mantenimiento de equipos, este se desarrolla cumpliendo con las especificaciones técnicas para cada equipo. |  |  |  |  |  |
| **65** | ¿El contratista cumple con el tiempo establecido en las especificaciones técnicas, en caso de necesitarse el reemplazo de un equipo? |  |  |  |  |  |
| **REQUERIMIENTOS DE INFORMACIÓN** | |  |  |  |  |  |
| **66** | ¿El personal procesador /distribuidor diligencia diariamente el formato de registro y control diario de asistencia en el EE, que se encuentra establecido por el MEN? |  |  |  |  |  |
| **No** | **PREGUNTAS ORIENTADORAS** | **AM/PM** | **CTA** | **RI** | **VL** | **RC** |
| **67** | ¿El personal procesador/distribuidor verifica el día anterior a la preparación del menú la asistencia de los escolares y se registra en la Bitácora? |  |  | NA | NA | NA |
| **TEMPERATURA Y EMPAQUE** | |  |  |  |  |  |
| **68** | ¿El panificado suministrado está empacado en bolsa de polipropileno transparente con leyenda: “Municipio de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización” ?, ¿y además contiene el logo y el eslogan actual de la Alcaldía de Medellín acorde a los lineamientos impartidos por el área de comunicaciones de la Alcaldía? | NA | NA |  |  |  |
| **69** | ¿El empaque de las bebidas, tiene impresa la leyenda: “Municipio de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización” y el logo actual de la Alcaldía de Medellín? |  | NA |  |  |  |
| **70** | ¿El queso de porción individual se suministra en bolsa plástica individual, transparente y sellada? | NA | NA |  |  |  |
| **71** | ¿El complemento RI se encuentra identificado por colores de acuerdo a las especificaciones técnicas (rojo- transición, amarillo – 1° a 3°, verde - 4° a 5°, blanco - 6° a9° y negro - 10° a 11°), cada una de las bolsas donde está empacado el panificado debe contener una servilleta en su interior? | NA | NA |  | NA | NA |
| **72** | ¿Las frutas son transportadas en canastillas plásticas perforadas que garantizan la conservación adecuada del producto? |  |  |  | NA |  |
| **73** | ¿Los productos lácteos (leche, yogurt, yogurt griego y el queso en porción individual) se entregan en el EE con una temperatura entre 0°C y 6°C según normatividad vigente, siendo este el límite permisible para la entrega de estos alimentos? | NA |  |  |  |  |
| **74** | ¿El sándwich y la hamburguesa se entregan a una temperatura entre 0° C y 4°C en el EE? | NA | NA |  | NA | NA |
| **PERSONAL REQUERIDO** | |  |  |  |  |  |
| **75** | ¿El comedor escolar cuenta con el personal procesador y/o distribuidor exigido, de acuerdo al número de cupos y modalidad ejecutada en el EE? |  |  |  |  |  |
| **76** | ¿El personal procesador/distribuidor y de transporte cuenta con todos los elementos de protección exigidos por las especificaciones técnicas y los protocolos de bioseguridad aprobados por la ARL? |  |  |  |  |  |
| **77** | ¿El personal procesador/ distribuidor no presenta sintomatología que ponga en riesgo la inocuidad del complemento? |  |  |  |  |  |
| **78** | ¿Se verifica que se cuente con un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, este se encuentre documentado y socializado en cada EE. Incluyendo la rutade reporte inmediato en caso de accidente laboral? |  |  |  |  |  |
| **79** | ¿El personal procesador/distribuidor/y de vehículos cuenta con copia de certificados de manipulación de alimentos y de aptitud laboral en el EE? |  |  |  |  |  |
| **80** | ¿El supervisor del contratista realiza visita al comedor escolar una vez por semana en los establecimientos asignados, de manera que se verifiquen todos los procesos durante el mes, consignando dichas visitas en la bitácora? |  |  |  |  |  |
| **81** | ¿El supervisor del contratista cuenta con balanza, termómetro, gorro y delantal de color claro con imagen corporativa de la Alcaldía de Medellín (logo y slogan) y marcado con el nombre de dicho supervisor? |  |  |  |  |  |
| **82** | ¿La bata del personal procesador / distribuidor/ y de vehículos cuenta con el logo y eslogan actual de la Alcaldía de Medellín? |  |  |  |  |  |

**LISTA DE CHEQUEO** Responda a cada una de las **Preguntas** en los siguientes términos: **(SI)** ó **(NO).**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **SITUACIONES DE ALERTA** | **AM/PM** | **CTA** | **RI** | **VL** | **RC** |
| **83** | Por necesidad de mantenimiento correctivo de equipos |  |  |  |  |  |
| **84** | Por faltante de materia prima |  |  |  |  |  |
| **85** | Por necesidad de control químico para plagas en E.E. |  |  |  |  |  |
| **86** | Por necesidad de control físico contra plagas en E.E. |  |  |  |  |  |
| **87** | Por necesidad de reemplazo de personal procesador o distribuidor de alimentos |  |  |  |  |  |
| **No** | **ACTIVIDADES VERIFICADAS** | **AM/PM** | **CTA** | **RI** | **VL** | **RC** |
| **88** | Recepción de los alimentos. |  |  |  |  |  |
| **89** | Condiciones de transporte de alimentos. |  |  |  |  |  |
| **90** | Condiciones de almacenamiento y características de los alimentos. |  |  |  |  |  |
| **91** | Procesamiento de alimentos. |  |  |  |  |  |
| **92** | Distribución y servicio. |  |  |  |  |  |
| **93** | Estado de equipos y menaje. |  |  |  |  |  |
| **91** | Condiciones del personal (número y funciones del personal, soporte documental) |  |  |  |  |  |
| **92** | Ejecución del plan de saneamiento básico. |  |  |  |  |  |
| **93** | Seguimiento al perfil higiénico sanitario. |  |  |  |  |  |
| **94** | Suministro de implementos de aseo |  |  |  |  |  |
| **95** | Suministro de implementos de gas |  |  |  |  |  |

**EVALUACIÓN DE MENÚ.** Registre según la PREPARACIÓN a evaluar, el Nombre del alimento, seleccione sobre el grupo poblacional a evaluar con X (TRN= transición; 1ª3; 4ª5; 6ª9; 10ª11) registre los pesos de referencia según los lineamientos para el grupo de edad seleccionado, registre el peso de verificación en la casilla REAL y califique con la letra **C** (Cumple) o **NC** (No Cumple) el cotejo de PESOS (g) y las CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS del menú evaluado. Esta información está sujeta a cambios de acuerdo a los pliegos de cada licitación del programa de Alimentación PAE.

| **EVALUACIÓN DE MENÚ VISITA** | | | | | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PREPARACIÓN** | **ALIMENTOS** | **GRUPO**  **DE EDAD** | | | | | **PESOS (g) / VOLUMEN (cc)** | | | **CARACTERISITICAS**  **ORGANOLEPTICAS** | |
| **REF** | **REAL** | **C/NC** | **C/NC** | **MODALIDAD** |
| **Bebida 1** |  | **TRN** | **1ª3** | **4ª5** | **6ª9** | **10ª11** |  |  |  |  |  |
| **Bebida 2** |  | **TRN** | **1ª3** | **4ª5** | **6ª9** | **10ª11** |  |  |  |  |  |
| **Proteico** |  | **TRN** | **1ª3** | **4ª5** | **6ª9** | **10ª11** |  |  |  |  |  |
| **Acompañante 1** |  | **TRN** | **1ª3** | **4ª5** | **6ª9** | **10ª11** |  |  |  |  |  |
| **Acompañante 2** |  | **TRN** | **1ª3** | **4ª5** | **6ª9** | **10ª11** |  |  |  |  |  |
| **Acompañante 3** |  | **TRN** | **1ª3** | **4ª5** | **6ª9** | **10ª11** |  |  |  |  |  |
| **Acompañante 4** |  | **TRN** | **1ª3** | **4ª5** | **6ª9** | **10ª11** |  |  |  |  |  |
| **Ensalada** |  | **TRN** | **1ª3** | **4ª5** | **6ª9** | **10ª11** |  |  |  |  |  |
| **Fruta 1** |  | **TRN** | **1ª3** | **4ª5** | **6ª9** | **10ª11** |  |  |  |  |  |
| **Fruta 2** |  | **TRN** | **1ª3** | **4ª5** | **6ª9** | **10ª11** |  |  |  |  |  |
| **Acompañante VL** |  | **TRN** | **1ª3** | **4ª5** | **6ª9** | **10ª11** |  |  |  |  |  |
| **Bebida VL** |  | **TRN** | **1ª3** | **4ª5** | **6ª9** | **10ª11** |  |  |  |  |  |

**INVENTARIO DE ALIMENTOS** Registre el nombre de **10 Productos a Inventariar**, La Marca, El Lote, Fecha de vencimiento, registre con la letra **C** (Cumple), **NC** (No Cumple) o NA (No aplica) en las variables que lo indican de

**Condiciones De Empaque** y **Condiciones De Rotulado** y exprese las cantidades de alimentos evaluados en unidades de medida. **Tener en cuenta los alimentos de alto riesgo.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **INVENTARIO DE ALIMENTOS** | | | | | | | | | | | |
| **PRODUCTOS** | **MARCA** | **LOTE** | **FECHA DE**  **VENCIMIENTO** | **CONDICIONES**  **DE**  **EMPAQUE** | **CONDICIONES**  **DE**  **ROTULADO** | **CANTIDAD** | | | | | **COINCIDE**  **CON**  **KARDEX** |
| **C/NC** | **C/NC** | **ENCONTRADA** | **ESPERADA** | **EXCEDENTE**  **EMPAQUE** | **DIFERENCIA** | **C/NC** | **C/NC** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**INVENTARIO DE ALIMENTOS** Registre los productos del complemento **V.L y/o R.I,** La Marca, El Lote, Fecha de vencimiento, registre con la letra **C** (Cumple), **NC** (No Cumple) o **NA** (No aplica) en las variables que lo indican de **Condiciones De Empaque, Condiciones De Rotulado, Cantidad, Condiciones de transporte y Temperatura recepción** y exprese las cantidades de alimentos evaluados en unidades de medida.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **INVENTARIO DE ALIMENTOS** | | | | | | | | | | | |
| **PRODUCTOS V.L – R.I** | **MARCA** | **LOTE** | **FECHA DE**  **VENCIMIENTO** | **CONDICIONES**  **DE EMPAQUE** | **CONDICIONES**  **DE ROTULADO** | **CANTIDAD** | | | | **CONDICIONES**  **TRANSPORTE** | **TEMPERATURA RECEPCIÓN** |
| **C/NC** | **C/NC** | **ENCONTRADA** | **ESPERADA** | **DIFERENCIA** | **C/NC** | **C/NC** | **C/NC** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**INVENTARIO DE ALIMENTOS** Registre los productos del complemento **R.C.**, La Marca, El Lote, Fecha de vencimiento, registre con la letra **C** (Cumple), **NC** (No Cumple) o **NA** (No aplica) en las variables que lo indican de **Condiciones De Empaque, Condiciones De Rotulado, Cantidad, Condiciones de transporte y Temperatura recepción** y exprese las cantidades de alimentos evaluados en unidades de medida.

| **INVENTARIO DE ALIMENTOS** | | | | | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTOS R.C** | **MARCA** | **LOTE** | **FECHA DE**  **VENCIMIENTO** | **CONDICIONES**  **DE EMPAQUE** | **CONDICIONES**  **DE ROTULADO** | **CANTIDAD** | | | | **CONDICIONES**  **TRANSPORTE** | **TEMPERATURA RECEPCIÓN** |
| **C/NC** | **C/NC** | **ENCONTRADA** | **ESPERADA** | **DIFERENCIA** | **C/NC** | **C/NC** | **C/NC** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**SEGUIMIENTO A LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS,** Evalúe cada una de las Condiciones Higiénico Sanitarias con los siguientes términos: Cumple **(C),** No cumple **(NC)**, No Observado **(NO)** o No aplica **(NA);** Complemento tipo Almuerzo **(CTA)**, Ración Industrializada **(RI),** Vaso de Leche **(VL)** y ración de Contingencia **(RC).**

| **Res 2674**  **Título II De 2013** | **REQUISITO** | **AM/ PM** | **CTA** | **RI** | **VL** | **RC** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Artículo 6 (2.7)** | No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 6 (4.2)** | El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 6 (6.2)** | Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como, pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 6 (6.4)** | En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 10 (2)** | La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 13 Parágrafo1** | Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 13 Parágrafo2** | El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites. |  |  |  |  |  |
| **Articulo 14 (1).** | Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 14 (3).** | El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. |  |  |  |  |  |
| **Articulo 14 (4)** | Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 14 (5).** | Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 14 (7).** | Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte |  |  |  |  |  |
| **Artículo 14 (8).** | No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores, En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 14 (9).** | Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 14 (10).** | De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 14 (11).** | No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 14 (13).** | Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 14 (14).** | Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 16 (5).** | Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. |  | NA | NA | NA | NA |
| **Artículo 16 (7).** | Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 17 (3).** | Envases y embalajes. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 17 (4).** | Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 18 (5).** | Las operaciones de fabricación deben realizarse de forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otro tipo de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas (>60°C) o bajas no mayores de 4°C +/- 2°C según sea el caso. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 18 (6).** | Los procedimientos mecánicos de manufactura, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 18 (10).** | No se permite el uso de utensilios de vidrio en las áreas de elaboración debido al riesgo de ruptura y contaminación del alimento |  |  |  |  |  |
| **Artículo 20 (1).** | Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iníciales del proceso |  |  |  |  |  |
| **Artículo 20 (5).** | Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado |  |  |  |  |  |
| **Artículo 22 (1).** | Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 28 (2)** | El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18ºC o menor. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 28 (4).** | El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 28 (5).** | En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 28 (7).** | Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 29 (7).** | Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. |  |  |  |  |  |
| **Artículo 29 (8).** | Se prohíbe transportar 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. |  |  |  |  |  |

Utilice el cuadro de **Notas de Apoyo** para ampliar o justificar calificaciones como N.A – N.O u otras variables encontradas durante de la visita de Supervisión que ameriten claridad.

|  |
| --- |
| **Notas de apoyo:** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **VISITA No** | **MODALIDAD: AM/PM\_\_\_\_\_ C.T.A R.I V.L R.C** |
| **NOMBRE DEL INTERVENTOR:** | **NOMBRE DE QUIEN RECIBE LA SOCIALIZACIÓN:** |
| **FIRMA:** | **FIRMA:** |
| **CÉDULA:** | **CÉDULA:** |

**Nota: Las preguntas orientadoras serán establecidas según las especificaciones técnicas de la licitación pública vigente y la evaluación del perfil higiénico-sanitario será adecuado a las condiciones de cada espacio intervenido (teniendo como base los artículos 1, 2, 6, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 22, 28 y 29 del título II de la resolución 2674-2013).**