

	<b>MACROPROCESO MISIONAL</b>	<b>CÓDIGO: MBUr005</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO</b>	<b>VERSIÓN: 10</b>
	<b>VERIFICACIÓN DE CONDICIONES</b>	<b>VIGENCIA: 2024-12-16</b>
		<b>PAGINA: 1 de 3</b>

Código de la dependencia.

Fecha: \_\_\_\_\_ Programa Socioeconómico: \_\_\_\_\_

Nombre del proveedor: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_

La calificación correspondiente a **DOS (2)** se dará cuando se cumpla totalmente con el aspecto descrito; **UNO (1)** cuando este sea cumplido parcialmente; y **CERO (0)** cuando no lo cumpla; **NA** cuando el aspecto no sea aplicable en el establecimiento y **NO** cuando el aspecto no sea observable.

**NOTA:** En caso de obtener calificación de CERO o UNO (1) en alguno de los aspectos a evaluar, se deberá dejar la observación clara del motivo de dicha calificación.

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
<b>1.</b>	<b>INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS</b>		
1.1	El establecimiento está ubicado en un lugar libre de humedad.		
1.2	El establecimiento está alejado del lugar de recolección de basura del municipio.		
1.3	La construcción está diseñada en condiciones aptas de higiene.		
1.4	Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento y para uso público, separado por género y debidamente dotados (toallas, jabón, papel de baño) en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos).		
1.5	Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas. Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno.		
1.6	El establecimiento es independiente de la vivienda (Nota: No aplica para el hogar universitario).		
1.7	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas		
<b>2.</b>	<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>	<b>CALIFICACIÓN 0-1-2</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
2.1	El agua que utiliza es potable y apta para el consumo humano.		
2.2	El tanque de almacenamiento de agua está protegido, se limpia y desinfecta periódicamente.		
2.3	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados los recipientes para la recolección de basuras, dotados de bolsa plástica interior y tapa. Se les hace mantenimiento diario y correcto manejo.		

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca  
Teléfono: (601) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414  
[www.ucundinamarca.edu.co](http://www.ucundinamarca.edu.co) E-mail: [info@ucundinamarca.edu.co](mailto:info@ucundinamarca.edu.co)  
NIT: 890.680.062-2

	<b>MACROPROCESO MISIONAL</b>	<b>CÓDIGO: MBUr005</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO</b>	<b>VERSIÓN: 10</b>
	<b>VERIFICACIÓN DE CONDICIONES</b>	<b>VIGENCIA: 2024-12-16</b>
		<b>PAGINA: 2 de 3</b>

<b>3.</b>	<b>CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b>	<b>CALIFICACIÓN 0-1-2</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
3.1	Las paredes y techos son lisos, de fácil limpieza, y no presentan acumulación de suciedad.		
3.2	No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.		
3.3	El establecimiento cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial).		
3.4	Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergentes, plaguicidas) se encuentran en el lugar adecuado debidamente identificado.		
<b>4.</b>	<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>	<b>CALIFICACIÓN 0-1-2</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
4.1	La indumentaria y las superficies que tienen contacto con los alimentos se encuentran en condiciones adecuadas. (Fabricados con materiales inertes, no tóxicos y no presentan deterioro y/o roturas.		
4.2	Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables (cubiertos, platos, vasos).		
<b>5.</b>	<b>CONDICIONES DE MANEJO PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>	<b>CALIFICACIÓN 0-1-2</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
5.1	El lugar de almacenamiento de los alimentos es adecuado.		
5.2	El lavado de los alimentos (carne, verduras, hortalizas y productos) se realiza con agua potable, antes de la preparación.		
5.3	Se realiza la adecuada limpieza de los recipientes usados para el almacenamiento de los alimentos.		
<b>6.</b>	<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b>	<b>CALIFICACIÓN 0-1-2</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
6.1	Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón).		
6.2	Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen durante las 24 horas siguientes, son desechados.		
<b>7.</b>	<b>PERSONAL MANIPULADOR</b>	<b>CALIFICACIÓN 0-1-2</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
7.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos.		
7.2	Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniforme adecuado, poseen gorros y los utilizan cubriendo la totalidad del cabello.		
7.3	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortadas y sin esmalte.		

	<b>MACROPROCESO MISIONAL</b>	<b>CÓDIGO: MBUr005</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO</b>	<b>VERSIÓN: 10</b>
	<b>VERIFICACIÓN DE CONDICIONES</b>	<b>VIGENCIA: 2024-12-16</b>
		<b>PAGINA: 3 de 3</b>

7.4	No se observa ningún manipulador con signos evidentes de enfermedad y sus manos no presentan laceraciones ni vendajes.		
7.5	El establecimiento dispone de una persona exclusivamente dedicada a recibir el dinero.		
7.6	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario o cuando cambian de actividad.		
<b>8.</b>	<b>SALUD OCUPACIONAL</b>	<b>CALIFICACIÓN 0-1-2</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
8.1	Existen extintores de incendios cargados debidamente, debidamente señalizados y con fecha vigente de carga.		
8.2	Existe botiquín de primeros auxilios con los implementos necesarios para su uso en caso de ser necesario.		

**SUGERENCIAS Y/O OBSERVACIONES DEL EVALUADOR:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**CONCEPTO:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Nombre del profesional que evalúa:	Firma profesional que evalúa:	Firma del proveedor:

**DILIGENCIAR ÚNICAMENTE EN CASO DE REQUERIRSE SEGUNDA VISITA DE VERIFICACIÓN:** \_\_\_\_\_

**FECHA:** \_\_\_\_\_

**OBSERVACIONES:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Nombre del profesional que evalúa:	Firma profesional que evalúa:	Firma del proveedor:

Código Serie Documental (Ver Tabla de Retención Documental).



Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca  
 Teléfono: (601) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414  
[www.ucundinamarca.edu.co](http://www.ucundinamarca.edu.co) E-mail: [info@ucundinamarca.edu.co](mailto:info@ucundinamarca.edu.co)  
 NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad  
 Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*