

	MACROPROCESO MISIONAL	CÓDIGO: MBUF005
	PROCESO GESTIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO	VERSIÓN: 9
	VERIFICACIÓN DE CONDICIONES	VIGENCIA: 2024-10-29
		PAGINA: 1 de 4

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 UNO (1) en alguno de los aspectos a evaluar, se deberá dejar la observación clara del motivo de dicha calificación.

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.	INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	0-1-2	
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 alientos).		
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.		
1.7	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas		
2.	CONDICIONES DE SANEAMIENTO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
		0-1-2	
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 E-mail: 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*

	MACROPROCESO MISIONAL	CÓDIGO: MBUF005
	PROCESO GESTIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO	VERSIÓN: 9
	VERIFICACIÓN DE CONDICIONES	VIGENCIA: 2024-10-29
		PAGINA: 2 de 4

3.	CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
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.		
4.	EQUIPOS Y UTENSILIOS	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
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).		
5.	CONDICIONES DE MANEJO PREPARACIÓN Y SERVIDO	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
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.		
6.	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
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.		
7.	PERSONAL MANIPULADOR	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
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.		

	MACROPROCESO MISIONAL	CÓDIGO: MBUF005
	PROCESO GESTIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO	VERSIÓN: 9
	VERIFICACIÓN DE CONDICIONES	VIGENCIA: 2024-10-29
		PAGINA: 3 de 4

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.		
8.	SALUD OCUPACIONAL	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
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 E-mail: 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*

	MACROPROCESO MISIONAL	CÓDIGO: MBUF005
	PROCESO GESTIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO	VERSIÓN: 9
	VERIFICACIÓN DE CONDICIONES	VIGENCIA: 2024-10-29
		PAGINA: 4 de 4

CONTROL DE CAMBIOS					
VERSIÓN	FECHA DE APROBACIÓN			DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	
	AAAA	MM	DD		
1	2009	07	27	No Aplica	
2	2013	05	20	Se requiere modificar este formato por mejoras y necesidades del servicio	
3	2015	05	25	Se modificó cuadro control de cambios para mejoras del formato	
4	2015	07	31	Se agregó "programa" al inicio y al final del documento se agregaron las variables - seguimiento - fecha - observaciones para mejoras del formato.	
5	2018	12	12	Se realizó actualización por modificación en la plantilla de formato	
6	2019	02	13	Se deja el código de dependencia y Código Serie Documental opcional para ser diligenciado.	
7	2020	02	20	Se realizó cambio de imagen corporativa de Bienestar Universitario	
8	2022	07	25	Se realizó cambio del nombre del formato MBUF005.	
9	2024	10	29	Se agrega Nota al inicio del cuestionario de verificación. Se agrega espacio para firma del proveedor evaluado. Según la resolución rectoral 074 del 22 de julio del 2024, dando cumplimiento a la ley 2345 del 2023 "chao marcas" y dando alcance a la circular 006 "Cambio de identificador visual en los documentos de gestión documental" se realiza el cambio de logo en el documento.	
ELABORÓ					
NOMBRES Y APELLIDOS			CARGO		
Ana Carolina Mayorga Niño			Psicóloga		
Angie Lorena Rincón Chingaté			Técnico II		
REVISÓ					
NOMBRES Y APELLIDOS			CARGO		
María Margarita Moya González			Directora Bienestar Universitario		
APROBÓ (GESTOR RESPONSABLE DEL PROCESO)					
NOMBRES Y APELLIDOS		CARGO		FECHA	
				AAAA	MM
María Margarita Moya González		Directora Bienestar Universitario		2024	10
					DD
					29