



**ACTA DE SUPERVISIÓN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) REGULAR Y VACACIONES**

Código: C1E1612-01  
 Revisión: 01 del 05/04/2012  
 Página: 1 de 3

**Licitación: 16/2012 FOLIO : 2013007488**

**I. INFORMACIÓN GENERAL EMPRESA: SOCIEDAD DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN S.A.**

**1. Fecha Supervisión** 23 / 09 / 2013 **Hora inicio:** 09:47:48 **Hora término:** 11:16:33

**2. Identificación del Establecimiento**

<b>Nombre y Número establecimiento:</b> LICEO MUNICIPAL ALBERTO HURTADO		<b>R.B.D.</b> 2222	<b>Región</b> LIBERTADOR GENERAL BERNARDO	<b>Comuna</b> MOSTAZAL	<b>Teléfono:</b>  <b>e-mail:</b> albhurt@yahoo.com
<b>3. Dependencia</b> Municipal Daem	<b>5. Nivel y Programa</b>	<b>Transición</b> PB200	<b>Básica</b> B0250	<b>Media</b> M0350	<b>Hogares</b> X HM2300
<b>4. Matrícula</b> 478		PB400	B0450	M0650	HF2000
				M1000	<b>Vacaciones</b> P300 B300 M300
		<b>Otro:</b> Media <b>Otro programa:</b> M350			

**6. Número de Raciones Verificadas**

Servicio	Desayuno	Almuerzo	Once	Comida	Código Causa Pto. d y e
a) Asignadas	300				
b) Preparadas	300				
c) Servidas	300				
d) No servidas					
e) Servidas Incompletas					
f) Tot.Rac.Afectas					
g) Manipulado.	1				

Causal: Usar códigos de la Certificación del PAE (Online o Formulario)

<b>7. Muestra de supervisión</b>	Dirección Nacional	Si	No		
	Dirección Regional	Si	No		
	Seguimiento	Si	No		

<b>8. Lista beneficiarios</b>		<b>Asignación por</b>		<b>SINAE confirmado</b>	
Si	No	Si	No	Si	No
Disponibilidad de lista estudiantes ChileSolidario				Si	No

**II. INFORMACIÓN PARA CONTROL DE CALIDAD, VARIABLES C1 Y C6 DE CONCESIONARIOS**

**9. Servicio de Alimentación (C1)**

ASPECTOS	COD.	OBSERVACIONES
<b>Verificación de Minuta</b>		
1. Control de Minuta	1	
2. Existencia y uso correcto del	1	
<b>Características del servicio:</b>		
3. Presentación de la Ración	1	
4. Contenido de la Ración	1	
5. Condiciones MP y Prepar.	1	
6. Atención del personal	1	
7. Medi correct Preventivas de	2	
8. MP. Insumos. Productos o	1	
9. Tipo de cocina definido	1	

**Otros Aspectos No Imputables al Prestador**

1. Baño Para manipuladoras	1	
2. Espacio y aseo comedor por	2	
3. Encarg.Pae durante el servicio	1	
4. Agua apta para el consumo	1	
5. Bodega exclusiva PAE - Llaves	1	
6. Mantenc. Servic.básic.	1	
7. Resolución Sanitaria.	2	
8. Espacios cocina, bodega y patio	1	

Código respuestas ítem II: 0 = Sin información o no es posible obtener

1 = Cumple 2 = No Cumple 3 = No corresponde

**10. Operación y mantención logística (C6)**

ASPECTOS	COD.	OBSERVACIONES:
1. Cumple Asisten.e índice de	2	
2. Disposición de combustible	1	
3. Disposición y Mantenim.	2	
4. Cant. Disposición y Mantenim.	2	
5. Disposición y Mantenim.	1	
6. Cant. Disposic.manten.aparatos y	2	
7. Disposición vajilla y utensil.	2	
8. Disposición elementos prev.	2	
9. Suministro y manejo de MP.	1	
10. Sistema/frecuencia de	1	
11. Tratamiento termico frio o	2	
12. Existencia de Inventarios	1	
13. Ausencia o mal estado uniforme o	1	
14. Higiene en el servicio de	1	

**OBSERVACIONES SOBRE ACEPTABILIDAD O INGESTA**

**JUSTIFICACIONES DE LOS INCUMPLIMIENTOS (2)**

C1.10.a.-no hay mosquetero fluoresente,C1.7.a.-no esta rotulado ,C6.1.a.-falta una de acuerdo al indice de cocina convencional,C6.1.b.-no hay nadie que asuma,C6.11.b.-sin rotulacion,C6.11.f.-no hay registro,C6.15.a.-no hay inventario,C6.15.b.-no hay inventario,C6.15.c.-no hay inventario,C6.17.k.-pintura mal estado,C6.3.a.-pintura no es antihongos, gran prescencia de humedad,C6.4.b.-no hay plan de mantencion,C6.6.b,C6.7.b,C6.8.a.-jovenes rompen servicios,C6.8.b.-no hay inventarios,A1.2.c.-no se hace aseo durante presencia monitor,A1.7.a.-no hay resolucio

NOMBRE y RUT, Supervisor(a) JUNAEB

monitor23 (monitor23)



ACTA DE SUPERVISIÓN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN  
ESCOLAR (PAE) REGULAR Y VACACIONES

Código: C1E1612-01  
Revisión: 01 del 05/04/2012  
Página: 2 de 3

Licitación: 16/2012

FOLIO : 2013007488

Resumen de Incumplimientos:

ASPECTO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
C1. 7. 0. Materias primas o preparaciones aptas para el Cons.	Prestador	
C1. 7. a. Los productos no aptos para el consumo humano, alimentos contaminados o con agentes o materias extrañas, se encuentran identificados y claramente separados de alimentos en uso y en espera de ser retirados por parte de la empresa prestadora.	Prestador	no esta rotulado
C1. 10. 0. Manejo de plagas y otras especies de animales .	Prestador	
C1. 10. a. El prestador gestiona medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos ante la presencia de plagas, roedores, parásitos u otros agentes infecciosos en el servicio de alimentación (Cocina, Bodegas y Patio de Servicio) de acuerdo a lo establecido en el Capítulo III, Punto 9 de las Bases Técnicas vigentes.	Prestador	no hay mosquitero fluorescente
C6. 1. 0. Asistencia e índice de gestión.	Prestador	
C6. 1. a. Se encuentran presentes todas las manipuladoras asignadas al establecimiento de acuerdo a asignación de raciones y el tipo de cocina.	Prestador	falta una de acuerdo al indice de cocina convencional
C6. 1. b. La preparación la asume transitoriamente personal manipulador autorizada para asumir esta función en el número equivalente necesario para cumplir el índice de gestión, ejemplo: manipuladora volante.	Prestador	no hay nadie que asuma
C6. 3. 0. Disposición y Mantenimiento Infraestructura.	Prestador	
C6. 3. a. Pintura : - ha sido aplicada en el plazo establecido (máximo mes de julio sólo para el primer año del contrato, posteriormente deberá estar finalizada al mes de marzo de cada año de Contrato). -La pintura es lavable, de color claro y antihongo. - Puesta en superficie lisa (lo que implica empastar, lijar, pintar). -Ha sido aplicada a todo el interior del recinto (muros, cielo, puertas, ventanas y campana). Se puso un mínimo de dos manos.	Prestador	pintura no es antihongos, gran prescencia de humedad
C6. 4. 0. Cantidad, Disposición y Mantenimiento Mobiliario.	Prestador	
C6. 4. b. La empresa aplica un plan de mantención del mobiliario para toda la duración del contrato (es imputable, pero no multable).	Prestador	no hay plan de mantencion
C6. 6. 0. Funcionamiento del equipamiento.	Prestador	
C6. 6. b. La empresa aplica un plan de mantención del equipamiento para toda la duración del contrato. (Es imputable, pero no multable).	Prestador	
C6. 7. 0. Cantidad, disposición, mantención de aparatos y el.	Prestador	
C6. 7. b. La empresa aplica un plan de mantención de aparatos y/o elementos para toda la duración del contrato. (Es imputable, pero no multable).	Prestador	
C6. 8. 0. Disposición, renovación de vajilla y utensilios.	Prestador	
C6. 8. a. Cantidad y/o calidad de vajilla y/o utensilios:El prestador debe suministrar la vajilla y cubiertos según el número de servicios asignados, declarado en su oferta técnica: Tipo de vajilla y utensilios a utilizar, Materiales de vajilla y utensilios, Cantidades, según número de servicios asignados, Criterios de reposición, eliminación y retiro de los establecimientos, Vida útil de vajilla y utensilios.JUNAEB tendrá la facultad de solicitar los ajustes requeridos en la eventualidad que lo ofrecido	Prestador	jovenes rompen servicios
C6. 8. b. Que se encuentre disponible un inventario de vajillas.	Prestador	no hay inventarios
C6. 11. 0. Suministro, Manejo Mat. Primas, Alimentos y No Ali.	Prestador	
C6. 11. b. Los alimentos no aptos para el consumo, preparaciones o materias primas que presenten daños o deterioro físico, no se encuentren segregados e identificados, en la bodega del establecimiento, de acuerdo a lo establecido en el Título V de las presentes Bases Técnicas y Operativas de JUNAEB, JUNJI e INTEGRA	Prestador	sin rotulacion



ACTA DE SUPERVISIÓN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN  
ESCOLAR (PAE) REGULAR Y VACACIONES

Código:	C1E1612-01
Revisión:	01 del 05/04/2012
Página:	3 de 3

Licitación: 16/2012

FOLIO : 2013007488

ASPECTO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
C6. 11. f. Existe registro de los saldos, excedentes y mermas de alimentos perecibles (incluido el cook and chill) y no perecibles	Prestador	no hay registro
C6. 15. 0. Existencia de Inventario de los Bienes.	Prestador	
C6. 15. a. Existe inventario actualizado de todos los bienes existentes en los recintos del servicio de alimentación: cocina, bodega, patio de servicio. Para hacer este levantamiento, podrá basarse en el Acta de Entrega y Recepción y/o Formulario de Declaración de Inventarios de Establecimientos, realizada por la empresa saliente, el prestador adjudicado y/o el sostenedor de cada establecimiento educacional, actualizado conforme a los nuevos bienes dispuestos por el prestador.	Prestador	no hay inventario
C6. 15. b. El inventario general es de conocimiento público, dispuesto de forma plastificada en los establecimientos educacionales en un lugar visible del recinto cocina o bodega que permita ser supervisado. La actualización del inventario se realiza al existir renovación de los mobiliarios, equipamiento, elementos y aparatos, y a lo menos durante los meses de diciembre de cada año	Prestador	no hay inventario
C6. 15. c. El inventario de vajilla es de conocimiento público y dispuesto de forma plastificada en los establecimientos educacionales en un lugar visible del recinto cocina o bodega que permita ser supervisado. La actualización del inventario se realiza al existir renovación de la vajilla a lo menos durante los meses de diciembre de cada año.	Prestador	no hay inventario
C6. 17. 0. Higiene en el Servicio de Alimentación.	Prestador	
C6. 17. k. Piso, paredes y cielo en buenas condiciones de higiene. Ej.: inexistencia de restos o derrames de alimentos, hongos, acumulación de polvo, heces o fecas de roedores, u otros animales, entre otras.	Prestador	pintura mal estado
A1. 2. 0. Espacio y Aseo Comedor por el Establecimiento.	Sotenedor	
A1. 2. c. Cumple las condiciones adecuadas de aseo del comedor (no se encuentran alimentos derramados, presencia de animales, etc., )	Sotenedor	no se hace aseo durante presencia monitor
A1. 7. 0. Resolución Sanitaria.	Sotenedor	
A1. 7. a. El establecimiento cuenta con resolución sanitaria vigente del servicio de alimentación del establecimiento educacional, solicitar documento y registrar el N° de la Resolución.	Sotenedor	no hay resolucion