

Imagen N°39. Vehículo transportador de alimentos placa GQV 227 I.E. Blanca Duran de Padilla - Principal



Imagen N°40. Documentos Vehículo transportador de alimentos placa GQV 227 I.E. Blanca Duran de Padilla - Principal



Imagen N°41. Vehículo transportador de alimentos placa GQV 227 I.E. Blanca Duran de Padilla - Principal



Imagen N°42. Vehículo transportador de alimentos placa GQV 201 I.E. El Castillo – Las Nieves



Imagen N°43. Documentos vehículo transportador de alimentos placa GQV 201 I.E. El Castillo – Las Nieves



Imagen N°44. Vehículo transportador de alimentos placa GQV 201 I.E. El Castillo – Las Nieves

A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo a las instituciones educativas:

- El personal transportador del vehículo transportador de alimentos de placa GQV 201 no cuenta con la dotación completa (No cuenta con zapatos), adecuada para manipular alimentos I.E. El Castillo – Las nieves
- El vehículo transportador de alimentos de placa GQV 201 tiene el acta de inspección sanitaria vencida con fecha de vigencia hasta el 10-01-24 I.E. El Castillo – Las nieves



Imagen N°45. No conformidad dotacion personal tranportador de alimentos vehiculo de placa GQV 201I.E. El Castillo – Las nieves

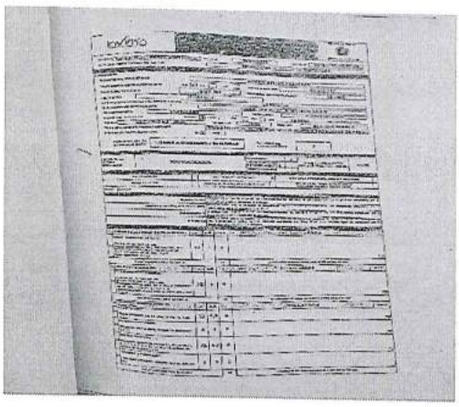


Imagen N°46. No conformidad acta de inspeccion sanitaria vehiculo tranportador de alimentos de placa GQV 201I.E. El Castillo – Las nieves

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

Durante la verificación de los equipos y utensilios y menaje utilizados para la modalidad ración industrializada se observó que están fabricados con material resistente a la corrosión, son de fácil limpieza y desinfección, de igual manera se evidencio que los recipientes donde se almacenan los alimentos son de material lavable y de fácil desinfección y se cuenta con suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.

Los equipos utilizados deben disponer de sus respectivos manuales, registros de mantenimiento preventivo y correctivo, así como de hoja de vida de los equipos, de igual forma, acorde a lo establecido en la Res. 2674/2013 Art. 10 (Anexo técnico de Calidad e inocuidad Resolución UApA No. 335 de 2021), los equipos de refrigeración y congelación (neveras-congeladores) cuentan con un control de temperatura (termómetro) y registro de temperaturas para comprobar sus adecuadas condiciones de funcionamiento para mantener las temperaturas de refrigeración o congelación requeridas.



Imagen N°47. Equipo de refrigeración I.E San Rafael de Chucuri – Campo Galan



Imagen N°48. Equipo de refrigeración I.E Tecnico de Comercio – La Libertad



Imagen N°49. Equipo de refrigeración I.E Tecnico de Comercio – Santa Isabel

En este sentido, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo a las Instituciones educativas:

- Durante la visita técnica se evidencia que no se lleva registro de temperatura de la nevera utilizada (Res. 2674/2013 Art. 10 inciso 3):

- I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño – Policarpa Salavarrieta
- I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo – La Gloria
- I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – La Libertad
- I.E. Los Laureles – Tierradentro – Campo 5
- I.E. San Marcos el Llanito – Penjamo
- I.E. San Rafal de Chucuri – Campo Galan
- I.E. El Castillo – Las Nieves – Cincuentenario – El Palmar
- I.E Diego Hernandez de Gallego – La floresta – San Silvestre
- I.E Blanca Duran de Padilla – Principal – Oficial El centro



Imagen N°50. No conformidad controles de temperatura de equipo de refrigeración I.E Diego Hernandez de Gallego – San Silvestre



Imagen N°51. No conformidad controles de temperatura de equipo de refrigeración I.E Blanca Duran de Padilla - Principal



Imagen N°52. No conformidad controles de temperatura de equipo de refrigeración I.E Diego Hernandez de Gallego – La floresta

IX. SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

En la inspección técnica se evidencia que se promueve el autocuidado garantizando el uso adecuado de tapabocas, lavado frecuente y adecuado de manos, publicando señalización de dichas medidas en lugares visibles, tales como, protocolo de lavado de manos y uso de elementos de protección personal, asimismo, se cuenta con solución desinfectante (gel antibacterial) tanto para colaboradores, como para los beneficiarios del programa.

El personal manipulador que interviene en el proceso cumple portando correctamente los elementos de protección personal, con el fin de garantizar una prestación del servicio previniendo todo tipo de contaminación cruzada (uso de protección naso bucal), así mismo se verifica los insumos (jabón líquido neutro, gel antibacterial) para un correcto lavado y desinfección de manos. Por otra parte, se observa extintores de incendios con fechas de recarga vigentes y botiquín de primeros auxilios para atender cualquier emergencia que se pueda presentar durante la jornada de entregas.



Imagen N°53. Extintor contra incendios I.E Blanca Duran de Padilla - Principal



Imagen N°54. Botiquin de primeros auxilios I.E Blanca Duran de Padilla - Principal



Imagen N°55. Extintor contra incendios I.E Diego Hernandez de Gallego – Caminos de San Silvestre

A continuación, se relacionan las no conformidades reportadas en las visitas de campo a las Instituciones educativas:

- ✓ No se evidencia el cumplimiento de medidas de bioseguridad como la existencia de extintor de incendios con fechas de recarga vigentes y botiquín de primeros auxilios, servilletas de un solo uso, en las instituciones educativas relacionadas a continuación:

  - I.E. Camilo Torres Restrepo – Antonio Nariño – Policarpa Salavarrieta
  - I.E. Agropecuario La Fortuna – Antonio José Restrepo – La Gloria – Zarzal la Y
  - I.E. Instituto Técnico Superior de Comercio – La Libertad.
  - I.E. Los Laureles – Tierradentro – Campo 5 – La Forest
  - I.E. San Marcos el Llanito – Penjamo
  - I.E. San Rafal de Chucuri – Campo Galan
  - I.E. El Castillo – Las Nieves – Cincuentenario – El Palmar
  - I.E Diego Hernandez de Gallego – La floresta – Caminos de San Silvestre
  - I.E Blanca Duran de Padilla – Principal – El centro
  - I.E Pueblo Regado – Principal – Campo 23 – Señor de los Milagros
  - I.E Instituto Técnico En Comunicación Barrancabermeja- – Buenos aires

VII. GESTIÓN SOCIAL

Durante las visitas técnicas realizadas en las sedes educativas, en el periodo del 22 al 31 de enero, se evidenció que se encuentran publicadas en el comedor escolar o espacio destinado para la distribución de las raciones industrializadas, las fichas técnicas de información del PAE actualizadas en lugares visibles, con la siguiente información: fecha, numero de contrato, número total de cupos adjudicados, nombre de la institución, sede, especificación del complemento y jornadas de entrega; de igual forma, el mecanismo que el operador y la Entidad Territorial Competente tienen para atender las SPQR. Del mismo modo, no se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.

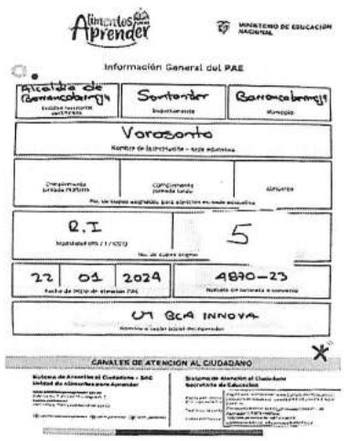


Imagen N°56. Evidencia fotográfica gestión Social I.E. Los Laureles - Varasanta

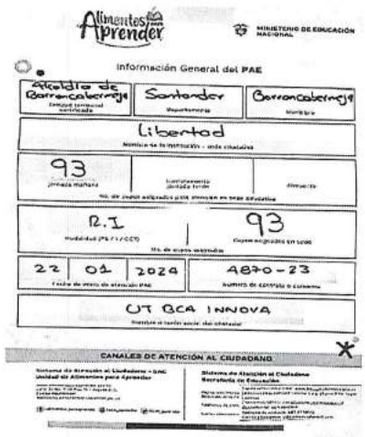


Imagen N°57. Evidencia fotográfica gestión Social I.E. Técnico de Comercio – La Libertad



Imagen N°58. Evidencia fotográfica gestión Social I.E. Diego Hernández de gallego – Caminos de San Silvestre

3. CASOS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

En el transcurso de las visitas técnicas de interventoría en las sedes educativas durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero del año en curso, con modalidad de Ración Industrializada (RI) se evidencian los siguientes casos de atención prioritaria:

- ✓ **I.E. Pueblo Regado – Señor de los Milagros:** Durante la visita técnica se evidencia que en el área de almacenamiento se encuentra desorden y presencia de suciedad (polvo).

- ✓ **I.E. Jhon F. Kennedy- Preescolar Santander:** Durante la visita de inspección técnica se evidencia almacenamiento de productos en área con apilamiento de sillas, escritorios, equipos de cómputo, y otros elementos, lo que dificulta una adecuada limpieza y desinfección, y a su vez, dicha acumulación representaría un ambiente favorable para el anidamiento de plagas.

- ✓ **I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada:** Se evidencia presencia de excremento de roedor en el área de almacenamiento.

- ✓ **I.E. San Rafael de Chucuri- Campo Galán:** Se evidencia presencia de excremento de roedor en el área de almacenamiento, asimismo, se evidencian daños causados por plaga en los recipientes con tapa destinados para el almacenamiento del panificado.

- ✓ **I.E. Técnico Superior de Comercio – La Libertad:** Se evidencia presencia de plaga (cucaracha y hormigas) en el área de almacenamiento.



Imagen N°59. Evidencia fotográfica CAP I.E. Jhon F. Kennedy- Preescolar Santander



Imagen N°60. Evidencia fotográfica CAP I.E. San Rafael de Chucuri – Campo Galán

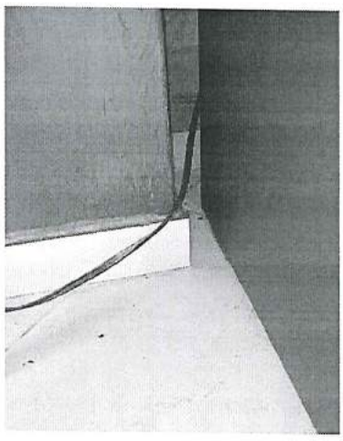


Imagen N°61. Evidencia fotográfica CAP I.E. Técnico Superior de Comercio – Lara Parada

4. VISITA A BODEGA PARA LIBERACIÓN DE PRODUCTOS

I. CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO

Se realizó una verificación de los productos que componen los diferentes menús aprobados para la entrega de alimentos en la modalidad de atención ración industrializada (RI) en el periodo comprendido entre el 22 de enero al 31 de enero, se realizó liberación de los productos alimenticios registrando los siguientes datos en el formato de liberación de inventario para PAE. (Nombre comercial, presentación del producto, N° del lote, tamaño del lote (verificar factura y/o remisión), tamaño de la muestra, F.F Y F.V, registro sanitario o equivalente, peso total y peso promedio con unidades, ausencia de contaminación física, condiciones, característica y rotulado del empaque, concepto final (liberación del lote -sí o no), observaciones. **(Anexo formato de liberación de inventario para PAE).**

A continuación, se describen las características de los productos verificados, los lotes liberados se pueden observar en el formato (***Anexo formato de liberación de inventario para PAE)***

- ✓ **Leche y productos lácteos**: Durante la revisión de los productos lácteos se verificó que las unidades de productos lácteos muestreadas se encontrarán en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, humedad y suciedad, del mismo modo se realizó una verificación y registro de rotulado y empaque de los productos evaluando los requisitos que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano (nombre comercial y nombre del alimento, contenido neto, identificación de lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, nombre y dirección del fabricante, instrucciones de uso, métodos de conservación declarados en el empaque), resolución 5109 de 2005, se realizó una verificación del empaque primario específicamente su cierre hermético, decreto 616 del 2016.

- ✓ **Leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT)** leche entera de vaca, larga vida Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, lote LE019, LE631, Registro Sanitario RSA-00222866- 2022, fabricado por: ALIMENTOS PIPPO S.A.S, vereda las flores parque agroindustrial buenos aires, guasca-Cundinamarca, este producto no requiere refrigeración, antes de abrir agitar y después de abierta consuma en el menor tiempo posible.

- ✓ **Leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) sabor a: (Fresa - vainilla)** Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, LV627, LV628, Registro Sanitario RSAD02147606, fabricado por: ALIMENTOS PIPPO S.A.S, vereda las flores parque agroindustrial buenos aires, guasca-Cundinamarca, este producto no requiere refrigeración, antes de abrir agitar y después de abierta consuma en el menor tiempo posible.

- ✓ **Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT): sabor a (canela-vainilla)** Marca: PIPPO, contenido neto 200 ml, lote AC630, AC014, AC004, Registro Sanitario RSA-0009096-2019 fabricado por: ALIMENTOS PIPPO S.A.S, vereda las flores parque agroindustrial buenos aires, guasca-Cundinamarca, este producto no requiere refrigeración, antes de abrir agitar y después de abierta consuma en el menor tiempo posible.



Imagen N°62. Evidencia fotográfica de empaques Secundarios de productos lácteos (PIPPO)



Imagen N°63. Evidencia fotográfica de empaques Primarios de productos lácteos (PIPPO)



Imagen N°64. Evidencia fotográfica de verificación de gramajes de productos lácteos (Leche entera PIPPO)

- ✓ **Derivados de cereal:** Se realizó verificación de los productos derivados de cereales se observó que los empaques primarios y secundarios de los productos no presentaban roturas, así mismo se verifico sus características organolépticas (color, olor, apariencia, textura), las características del empaque su rotulado el cual debe especificar (nombre comercial y nombre del alimento, contenido neto, identificación de lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, nombre y dirección del fabricante, instrucciones de uso, métodos de conservación declarados en el empaque) tal y como lo establece la resolución 5109 de 2005, verificación del peso.

- ✓ **Galleta casera:** Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta casera, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta casera (contenido neto 50 g), Lote C12022 con fecha de vencimiento del 21-02-2024), NSA-0011098-2021 fabricado por: COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

- ✓ **Galleta de coco:** Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta de coco, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos.

Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta de coco (contenido neto 50 g), Lote 003 con fecha de vencimiento del 13-02-2024, notificación Sanitaria NSA-0011098-2021 fabricado por: COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

- ✓ **Galleta combinada:** Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de galleta combinada, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta combinada (contenido neto 50g), Lote 002 con fecha de vencimiento del 14-02-2024, notificación Sanitaria NSA-0011098 -2021 fabricado por: COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

- ✓ **Galleta arcoíris** Se realizó verificación de las muestras seleccionadas, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas y las condiciones de empaque cumplían con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento de galleta arcoíris (contenido neto 50g), Lote 18-01-24 con fecha de vencimiento del 16-02-2024, notificación Sanitaria NSA-005097-2018 fabricado por: industria alimenticia la HUERTA S.A.S

- ✓ **Ponqué Tipo muffin sabor a fresa:** Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de muffin sabor a fresa, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. Se evidenció existencia en bodega de almacenamiento muffin de fresa (contenido neto 50g), notificación Sanitaria NSA-0011115-2021 fabricado por CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S para COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

- ✓ **Pan Chocolate:** Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan chocolate, asimismo se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 50g), lote 22-01-2024, con fecha de vencimiento 10-02-2024, Registro Sanitario NSA-0011112-2021 fabricado por: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

- ✓ **Pan siete granos:** Se realizó verificación de las muestras seleccionadas de pan siete granos, se evidenció cumplimiento de las condiciones organolépticas, las condiciones de empaque cumplen con las especificaciones, dejando el registro en el formato de evaluación y liberación de productos. A continuación, se relacionan los gramajes, lotes, registro sanitario y fabricante del producto: (contenido neto 50g), lote 22-01-2024, con fecha de vencimiento 10-02-2024 notificación Sanitaria NSA-0011112-2021 fabricado por: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

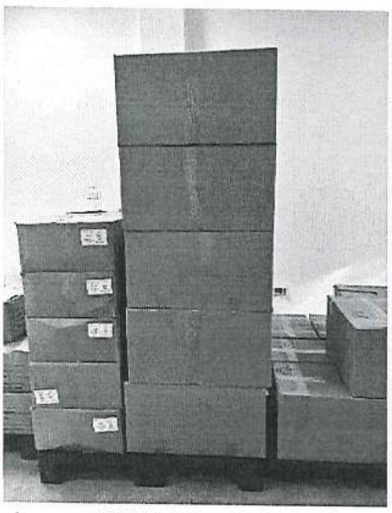


Imagen N°65. Evidencia fotográfica de empaques Secundarios de productos derivados de cereales (galleta combinada)

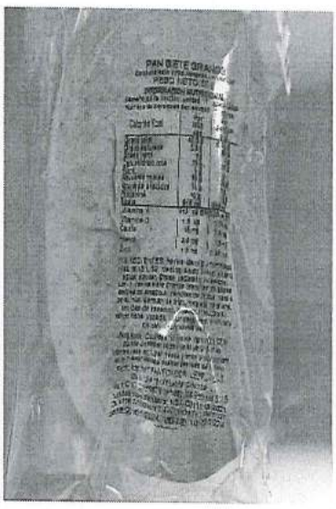


Imagen N°66. Evidencia fotográfica de verificación De rotulados empaques de derivados de cereales (pan siete granos)



Imagen N°67. Evidencia fotográfica de verificación de gramajes de derivados de cereales (galleta casera CNG)

- ✓ **Azúcares, dulces y snack :**Se realizó verificación de los productos clasificados como azúcares, dulces y snack, se observó que los empaques primarios y secundarios de los productos no presentaban roturas, así mismo se verifico sus características organolépticas (color, olor, apariencia, textura), las características del empaque su rotulado por producto el cual debe especificar (nombre comercial y nombre del alimento, contenido neto, identificación de lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, nombre y dirección del fabricante, instrucciones de uso, métodos de conservación declarados en el empaque) tal y como lo establece la resolución 5109 de 2005,verificación del peso.

- ✓ **Bocadillo de guayaba:** Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado de bocadillo de guayaba contenido neto 15g, lote L10.01 con fecha de vencimiento del 10-06-2024, Marca: la sabrosura, Notificación Sanitaria NSA002056-2016, fabricado por: PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.

- ✓ **Bocadillo de guayaba con manjar blanco:** Durante la revisión de producto se verificó el almacenamiento, condiciones de empaque y rotulado de bocadillo de guayaba con manjar blanco contenido neto 15g, lote L10.01 con fecha de vencimiento del 10-06-2024, Marca: la sabrosura, Notificación Sanitaria NSA002056-2016, fabricado por: PRODUCTOS LA SABROSURA S.A.S.



Imagen N°68. Evidencia fotográfica de empaques secundarios de dulces y snack (bocadillo – LA SABROSURA)



Imagen N°69. Evidencia fotográfica de empaques primario y rotulado de dulces y snack (bocadillo combinado- LA SABROSURA)



Imagen N°70. Evidencia fotográfica de verificación de gramajes de dulces y snack (bocadillo de guayaba – LA SABROSURA)

✓ **Frutas:** se realizó liberación de frutas entera (manzana, mandarina y durazno) Se realizó verificación de las frutas enteras, se observó que estos se encontraban libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, libres de enfermedades y daños por golpes o mal manipulación, tal y como se establece en la normatividad vigente NTC 1291, Resolución 2674/2013.



Imagen N°71. Evidencia fotográfica de verificación de características de empaques y almacenamiento de fruta entera (manzana)

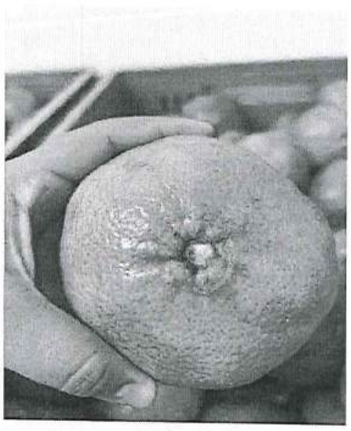


Imagen N°72. Evidencia fotográfica de verificación de características organolépticas de fruta entera (Mandarina)



Imagen N°73. Evidencia fotográfica de verificación de características organolépticas de fruta entera (Durazno)

5. VISITA A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y SEDE ADMINISTRATIVA DE OPERADOR UNIÓN TEMPORAL BCA INNOVA

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Durante la visita técnica y administrativa se evidencia que la bodega está alejada de focos de insalubridad o contaminación, asimismo, sus accesos, alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en adecuado estado de mantenimiento.

Se verifica que la edificación y el funcionamiento de la planta y/o Bodega no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad, del mismo modo, las instalaciones están construidas de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.

Se verifica que la edificación este construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y exista una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas.

Se verifica que las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio, de igual manera, existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social).



Imagen N°74. Área de almacenamiento



Imagen N°75. Área de Almacenamiento



Imagen N°76. Área social.



Imagen N°77. Área Administrativa

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Durante la visita técnica y administrativa se evidencia que el agua utilizada cumple con las normas de calidad establecidas y se realiza un mantenimiento regular de las instalaciones de agua para evitar la acumulación de microorganismos.

Adicionalmente, se evidencia que el tanque de almacenamiento de agua está construido con material resistente, se encuentra identificado y con capacidad suficiente para almacenar agua para un día de trabajo. Asimismo, se verifica que llevan registros de limpieza y desinfección.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales, asimismo el manejo de los residuos líquidos dentro de la planta y/o bodega no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con esto.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

Durante la visita de inspección se evidencia que se implementa un programa con procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. Por tal motivo existen recipientes suficientes, adecuadamente ubicados e identificados para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente.

Se evidencia instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, separados, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento. (Resolución 2184 de 2019).

NO CONFORMIDAD: Durante la visita se evidencia acumulación de residuos sólidos en áreas externas de la bodega de almacenamiento (área de lavado de canastillas).

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

Durante la visita se evidencia que la bodega cuenta con programa y procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros.

Se evidencian dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se evidencia programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta y/o Bodega, equipos, superficies, manipuladores para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la contaminación microbiológica, química y física de los alimentos

Se evidencia que los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados.

INSTALACIONES SANITARIAS

Se evidencia que la bodega cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios, cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos

para este propósito, y se evidencian avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad.



Imagen N°78. Área de almacenamiento de agua



Imagen N°79. Área disposición de residuos



Imagen N°80. Control de plagas



Imagen N°81. Área de servicio Sanitario

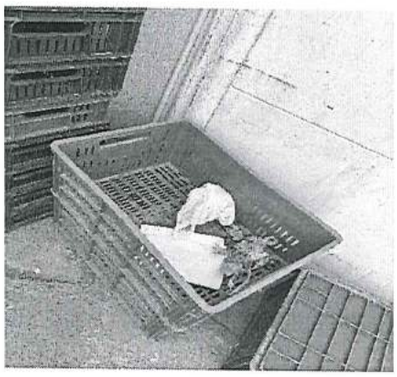


Imagen N°82. No Conformidad. Acumulación de Residuos sólidos

III. PERSONAL MANIPULADOR

Se realiza verificación documental al personal administrativo y personal de bodega que cuentan con certificado médico de aptitud para manipular alimentos estipulado en el contrato del operador UT BCA INNOVA.

Se evidencia que los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.
Los empleados que están en contacto directo con el producto no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas.

Durante la visita se evidencia el correcto lavado de manos del manipulador Arnold Guerra C.c. 1096243044

NO CONFORMIDAD: Durante la visita técnica se evidencia que no se encuentra soporte de entrega de dotación a manipulador de alimentos y copia de contrato laboral y se anexa archivo Excel.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Se evidencia plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso

tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.

Se evidencia que existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos, asimismo, se verifica que los manipuladores conozcan y cumplan las prácticas higiénicas



Imagen N°83. Personal Manipulador de alimentos de bodega

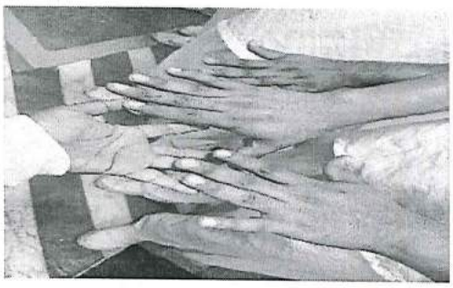


Imagen N°84. Conformidad Buenas prácticas



Imagen N°85. Lavado de manos Manipulador Arnold Guerra



Imagen N°86. BPM Personal Manipulador de alimentos de bodega

IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

Se evidencia que el techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio, asimismo, no existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia pisos con grietas.

NO CONFORMIDAD: Se evidencia formación de condensación en el área de almacenamiento de productos químicos y utensilios de aseo.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos. Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso

Asimismo, los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.



Imagen N°87. No Conformidad piso y pared del área de almacenamiento

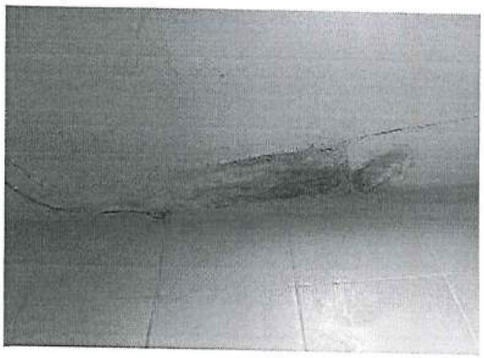


Imagen N°88. No Conformidad formación de condensación en área de productos químicos.

V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Se ha verificado el cumplimiento de las regulaciones sanitarias vigentes en cuanto al etiquetado de las materias primas e insumos, su integridad dentro del período de validez y las medidas de recepción implementadas para prevenir la contaminación y el crecimiento microbiano. Asimismo, se ha constatado que las condiciones de almacenamiento de las materias primas son adecuadas, respetando los requerimientos específicos de cada producto en cuanto a temperatura y humedad, y se ha implementado una manipulación cuidadosa para minimizar el riesgo de contaminación.

ENVASES Y EMBALAJES

Se ha constatado el almacenamiento de los envases bajo condiciones adecuadas de higiene y limpieza, observando que se mantienen alejados de fuentes de contaminación y se garantiza su protección adecuada.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

Durante la inspección se ha observado un método organizado de almacenamiento de los productos, empleando sistemas de estibas o pilas sobre palés especialmente diseñados, con una distancia apropiada entre los productos y las paredes, así como del suelo para garantizar condiciones óptimas. Además, los productos devueltos a la planta, tanto por fecha de vencimiento como por defectos de fabricación, se almacenan en una zona debidamente señalizada, ubicada estratégicamente y exclusiva para tal propósito, llevándose registros detallados que incluyen información sobre el lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, motivo de devolución y destino final.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Durante la inspección se ha evidenciado el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura a los vehículos, de la misma manera se ha hecho verificación de toda la documentación requerida para transporte de alimentos, también se hace una inspección sanitaria a cada uno de los vehículos arrojando resultados favorables de buenas condiciones.



Imagen N°89. Empaque secundario.



Imagen N°90. Materias primas.



Imagen N°91. Materia Prima



Imagen N°92. Vehículo inspeccionado GQV-201



Imagen N°93. Vehículo inspeccionado LPK-451

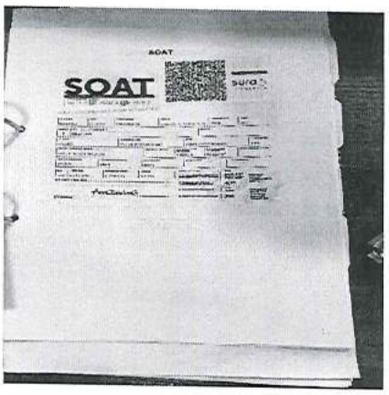


Imagen N°94. Revisión documentos vehículo.

SISTEMA DE CONTROL

Se evidencia el registro sistemático de fichas técnicas para las materias primas e insumos utilizados, incluyendo información sobre su procedencia, volumen, rotación y condiciones de conservación. De manera similar, también se mantienen criterios definidos para la aceptación, liberación y rechazo de dichos elementos, así como del producto terminado.

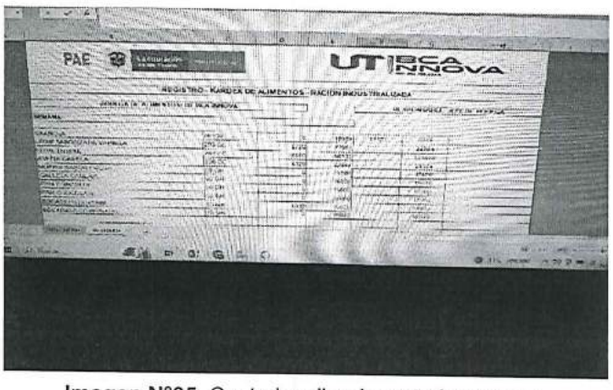


Imagen N°95. Control recibo de materias primas.

VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

En la inspección se evidencia que la Bodega cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección emitida por el INVIMA, el cual ha sido calificado como "Favorable". Además, los productos almacenados en la Bodega cuentan con registros y permisos sanitarios vigentes.

Se ha constatado la existencia de un Plan de Contingencias que aborda diversas situaciones, como fallas en el transporte, ausencia de personal manipulador, desviaciones en la calidad y cantidad de materia prima para la ración industrializada, así como casos de desastres naturales, inundaciones, incendios y eventos fortuitos.

Se verifica que la Bodega dispone de manuales y registros relacionados con la Salud y Seguridad en el Trabajo. Asimismo, se cuenta con la documentación que respalda la adquisición y entrega de implementos de aseo en las instalaciones de la Institución Educativa.

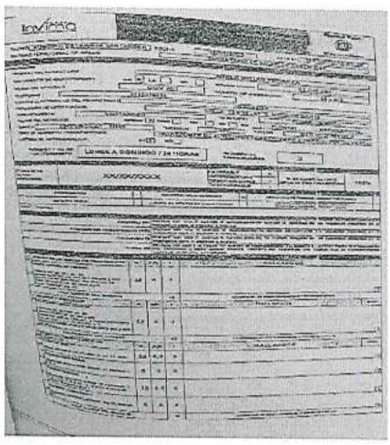


Imagen N°96. Concepto sanitario de bodega de almacenamiento

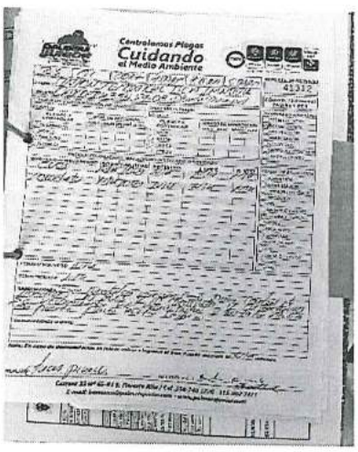


Imagen N°97. Soporte Certificado de fumigación.

VIII. COMPRA DE ALIMENTOS

Se ha verificado lo siguiente:

- ✓ Los alimentos almacenados están en consonancia con el ciclo de menús establecido.
- ✓ Se lleva a cabo una compra local mediante proveedores regionales o cooperativas, cumpliendo con un mínimo del 20% del total adquirido.
- ✓ Se ha constatado que las remisiones y facturas corresponden a los proveedores presentados en la propuesta.
- ✓ La adquisición de alimentos perecederos se limita a un máximo de cinco (5) días.

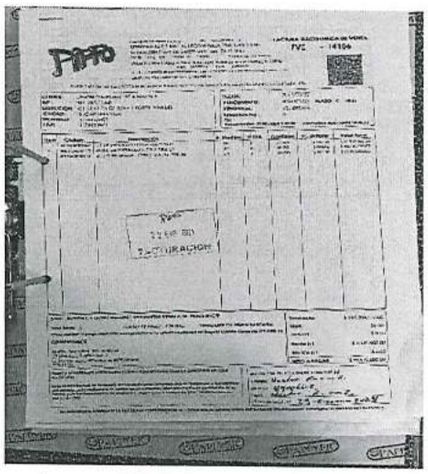


Imagen N°98. Factura de compras.

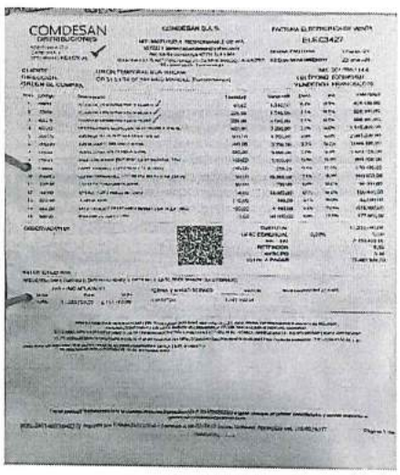


Imagen N°99. Factura de compras.

IX. GESTIÓN SOCIAL

Se observa claramente el mecanismo mediante el cual el operador UT BCA INNOVA interactúa con la entidad territorial competente para dar respuesta a las Solicitudes, Peticiones, Quejas y Reclamos (SPQR) de la comunidad.

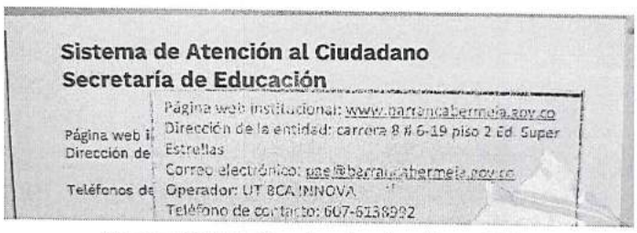


Imagen N°100. Canales de atención a SPQR.

6. OTRAS ACTIVIDADES

I. EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Se realiza evaluación organoléptica de los alimentos que conforman la ración industrializada (RI) a entregar durante el periodo correspondiente a la semana del 22 de enero al 26 de enero y la semana del 29 al 30 de enero del 2024 en la modalidad de ración industrializada.

A continuación, se relaciona los productos que componen la minuta de ración industrializada para la ejecución del programa para el mes de enero:

✓ Semana del 22 de enero al 26 de enero de 2024:

Cuadro 3: Productos correspondientes para la semana del 22 al 26 de enero.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC004	31-03-2024
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC630	31-03-2024
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC004	31-03-2024
Leche entera UHT x 200 c.c.	PIPPO	LE 631	29-03-2024
Leche entera UHT x 200 c.c.	PIPPO	LE 019	29-03-2024

Leche saborizada vainilla x 200 c.c.	PIPPO	LV 627	27-03-2024
Leche saborizada vainilla x 200 c.c.	PIPPO	LV 628	27-03-2024
Muffin sabor a fresa x 50 gr	CNG	A27022	11-02-2024
Torta de naranja x 50 gr.	CNG	A27015	04-02-24
Pan con Queso x 50 gr.	CNG	15/01/2024	03-02-2024
Pan siete granos x 50 gr.	CNG	22/01/2024	10-02-2024
Pan chocolate x 50 gr.	CNG	22/01/2024	10-02-2024
Galleta con sabor a coco x 50 gr.	CNG	001	12-02-2024
Galleta con sabor a coco x 50 gr.	CNG	003	13-02-2024
Galleta combinada x 50 gr.	CNG	002	14-02-2024
Galleta arco iris x 50 gr.	LA HUERTA	18/01/24	16-02-2024
Galleta casera x 50 gr.	CNG	C12022	21-02-2024
Granola Max x 20 gr.	CNG	016	13-09-24
Fruta (Mandarina)	N. A	N. A	N. A
Fruta (Naranja)	N. A	N. A	N. A
Fruta (Durazno)	N.A.	N.A.	N.A.
Fruta (Manzana)	N.A.	N.A.	N.A.
Bocadillo Guayaba x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24
Dulce con leche x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24
Bocadillo Guayaba con manjar blanco x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24

Cuadro 4: Productos correspondientes a la semana del 29 al 31 enero.

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC004	31-03-2024
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC630	31-03-2024
Avena sabor Canela x 200 c.c.	PIPPO	AC004	31-03-2024
Leche entera UHT x 200 c.c.	PIPPO	LE 631	29-03-2024
Leche entera UHT x 200 c.c.	PIPPO	LE 019	29-03-2024
Leche saborizada vainilla x 200 c.c.	PIPPO	LV 627	27-03-2024
Leche saborizada vainilla x 200 c.c.	PIPPO	LV 628	27-03-2024
Muffin sabor a fresa x 50 gr	CNG	A27022	11-02-2024
Torta de naranja x 50 gr.	CNG	A27015	04-02-24
Pan con Queso x 50 gr.	CNG	15/01/2024	03-02-2024
Pan siete granos x 50 gr.	CNG	22/01/2024	10-02-2024
Pan chocolate x 50 gr.	CNG	22/01/2024	10-02-2024
Galleta con sabor a coco x 50 gr.	CNG	001	12-02-2024
Galleta con sabor a coco x 50 gr.	LA HUERTA	003	13-02-2024
Galleta combinada x 50 gr.	CNG	002	14-02-2024
Galleta arco iris x 50 gr.	LA HUERTA	18/01/24	16-02-2024
Galleta casera x 50 gr.	CNG	C12022	21-02-2024
Galleta casera x 50 gr.	CNG	02624G	26-03-2024

Galleta casera x 50 gr.	CNG	02624G	26-02-2024
Galleta combinada x 50 gr.	CNG	02624G	26-02-2024
Pan con mantequilla x 50 gr.	CNG	15/01/2024	14-02-2024
Granola Max x 20 gr.	CNG	016	13-09-24
Fruta (Mandarina)	N. A	N. A	N. A
Fruta (Naranja)	N. A	N. A	N. A
Fruta (Durazno)	N.A.	N.A.	N.A.
Fruta (Manzana)	N.A.	N.A.	N.A.
Bocadillo Guayaba x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24
Dulce con leche x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24
Bocadillo Guayaba con manjar blanco x 15 gr.	LA HUERTA	10.01	10-06-24
Concentrado de fruta Sabor manzana	LA VITTA	120086012424	24-01-2025
Concentrado de fruta Sabor manzana	LA VITTA	120086012524	25-01-2025

A continuación, se relaciona evidencia fotográfica de las pruebas organolépticas:



Imagen N°101. Menú #5 prueba organoléptica.



Imagen N°102. Menú # 4 prueba organoléptica.



Imagen N°103. Menú #6 prueba organoléptica.



Imagen N°104. Menú #7 prueba organoléptica.

II. REVISIÓN DEL PLAN DE ALISTAMIENTO

Se realiza revisión del plan de alistamiento del operador enviado respuesta mediante oficios No. PA-B-198, enviando las observaciones dentro del plan de alistamiento presentado por UNIÓN TEMPORAL BCA INNOVA, para bodega, centro de producción de alimentos y sedes educativas en modalidad PS y Ración industrializada.



Imagen N° 105. Oficio PA-B-198 plan de alistamiento

7. APORTES ÁREA NUTRICIÓN

ACTIVIDADES REALIZADAS:

- Revisión del plan de alistamiento del operador en lo referente al componente nutricional.

Durante la semana del 22 al 26 de enero se realizó la revisión del plan de alistamiento y las observaciones encontradas fueron enviadas en el oficio **No. PA-B- 198** relacionando a continuación los hallazgos encontrados:

CICLO DE MENÚS, ANÁLISIS QUÍMICO Y NUTRICIONAL Y LISTAS DE INTERCAMBIO MODALIDAD AM/PM RACIÓN INDUSTRIALIZADA. – se presentan variación en el análisis de los siguientes menús: 3,4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 18, 19 y 20, observando en ellos diferencias mínimas en los nutrientes que al totalizar varía el % de adecuación. Productos como brownie, bocadillo de guayaba, galleta variedades combinada, dulce con leche coco guayaba, muffin con sabor a fresa, pan siete granos, bocadillo de guayaba con manjar blanco (bocadillo combinado), galleta variedades sabor a limón, ponqué sabor a vainilla, pan dulce con bocadillo, galleta variedades tostarica, galleta variedades arcoíris, dulce con leche, galleta variedades sabor a coco.

Debido al rechazo de los estudiantes y poca aceptación por motivos de pelar y consumir, se sugiere el cambio de la naranja por otro tipo de fruta que tenga mayor aceptación y fácil consumo.

CICLO DE MENÚS, ANÁLISIS QUÍMICO Y NUTRICIONAL, GUÍAS DE PREPARACIONES Y LISTAS DE INTERCAMBIO MODALIDAD ALMUERZO - No cumple el análisis químico en los menús, revisar los rangos de los componentes y verificar que el gramaje sea acorde a lo recomendado en el lineamiento técnico, ajustar el gramaje en cada nivel escolar y dar cumplimiento.

CICLO DE MENÚS, ANÁLISIS QUÍMICO Y NUTRICIONAL, GUÍAS DE PREPARACIONES Y LISTAS DE INTERCAMBIO MODALIDAD AMPM PREPARADO EN SITIO – No cumple el análisis químico en los menús, el % de adecuación es por debajo a lo recomendado en el lineamiento técnico, ajustar el gramaje en cada nivel escolar y dar cumplimiento.

FICHAS TÉCNICAS DE LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA – En las fichas técnicas se observa que todos los productos no cuentan con el sello frontal de advertencia, teniendo en cuenta

las resoluciones 81' de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 en la cual se establece que "Todos los productos comestibles o bebibles clasificados de acuerdo a nivel de procesamiento con cantidad excesiva de nutrientes críticos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, deberán implementar un etiquetado frontal donde se incorpore un sello de advertencia, que deberá ser de alto impacto preventivo, claro, visible, legible, de fácil identificación y comprensión para los consumidores, con mensajes inequívocos que adviertan al consumidor de los contenidos excesivos de nutrientes críticos."

El producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A, D, B1, B2 y NIACINA fabricado por la empresa La Mejor S.A. se solicita ser enviado muestra para la realización de evaluación organoléptica y de aceptación del producto.

Días de recepción: lunes a jueves de 9:00 am -12:00 m y/o 2:00 pm–4:00 pm.
Ubicación: Calle 58 # 15 B 55 pueblo nuevo.
Interventor: As del Valle

A la fecha nos encontramos a la espera de respuesta al oficio enviado.

El día 30 de enero se solicita por medio de **oficio No. PA-B-200** fichas técnicas de la modalidad de preparado en sitio de los alimentos de interés en salud pública, sin respuesta a corte de 31 de enero.

- ❖ Minuta aprobada

  - Semana 22 al 26 de enero: la minuta de contingencia fue aprobada el día 15 de enero vía correo electrónico por parte de la secretaría de Educación del Distrito de Barrancabermeja, el cual se puede observar en el **anexo 1 archivo digital**.

MINUTA CONTINGENCIA 22 AL 26 ENERO 2023					
COMPONENTES	LUNES	MARTES.	MIERCOLES.	JUEVES.	VIERNES.
LÁCTEOS	AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, VAINILLA, AREQUIPE O CHOCOLATE	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
DERIVADO DE CEREAL	TORTA CON SABOR A NARANJA	PAN CON QUESO	GALLETA VARIEDADES SABOR A COCO	GALLETA VARIEDADES ARCOIRIS	GALLETA VARIEDADES COMBINADA
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA			
AZÚCARES Y DULCES			GRANOLA	BOCADILLO DE GUAYABA	DULCE CON LECHE COCO GUAYABA

Durante la semana se presentaron las siguientes novedades:
23 de enero: Se reemplazó la fruta por dulce con leche en las siguientes sedes educativas:
- Instituto Técnico Superior de Comercio jornada tarde
- Escuela la Independencia
- Institución Educativa Jonh F. Kennedy
- Instituto Técnico Industrial.

26 de enero: se reemplazó por fruta programa el día martes en las siguientes sedes educativas:
- Instituto Técnico Superior de Comercio jornada tarde
- Escuela la Independencia
- Institución Educativa Jonh F. Kennedy
- Instituto Técnico Industrial.

En el **anexo 2 archivo digital** se encuentra solicitudes y aprobaciones.

- Semana 29 de enero al 2 de febrero: aprobada el día 25 de enero por el equipo PAE vía correo electrónico el cual se puede observar en el **anexo 1 archivo digital.**

SEMANA No. 2				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
LECHE SABORIZADA UHT / LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA CON LECHE UHT / LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT
MUFFIN CON SABOR A FRESA / GALLETA CASERA	PAN CHOCOLATE / PAN SIETE GRANOS	GALLETA COMBINADA / GALLETA COCO	PAN SIETE GRANOS / PAN CON MANTEQUILLA	GALLETA ARCOIRIS / GALLETA CASERA
FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA / CONCENTRADO DE FRUTA (3.490 unidades) / FRUTA EMPACADA (3.261 unidades)	FRUTA DE COSECHA / CONCENTRADO DE FRUTA (12.289 unidades) / FRUTA EMPACADA (4.504 unidades)		
			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	BOCADILLO DE GUAYABA

Durante la semana se presentaron las siguientes novedades:

Sede educativa CAMPO 23 de la I.E. Pueblo Regao: solicita el día 29 de enero ofrecer minuta de contingencia manifestando que en dicha sede se presentó paro académico durante la semana del 22 al 26 enero, esto repercutiendo en las entregas de raciones programadas, dando de baja los alimentos más perecederos como el pan y la fruta.

Fue autorizada por el equipo PAE la entrega para garantizar que los productos cumplan con su vida útil, ver **anexo 1 archivo digital.**

MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA
LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, VAINILLA, AREQUIPE O CHOCOLATE
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA

TORTA CON SABOR A NARANJA / GALLETA COMBINADA
GALLETA VARIEDADES SABOR A COCO
PAN MANTEQUILLA / GALLETA COMBINADA
GALLETA VARIEDADES ARCOIRIS

MANZANA

GRANOLA

BOCADILLO DE GUAYABA
DULCE CON LECHE

NOTA: La fruta manzana y el pan mantequilla, son productos programados para esta semana por lo tanto aún se encuentran en bodega disponibles para enviarse a la sede educativa.

- 30 de enero: sede educativa Instituto Técnico Superior Industrial reemplazo pan chocolate/pan multicereal por pan mantequilla.
- 31 de enero: se presentaron novedades por el aumento de atención a los beneficiarios.
  - sede educativa Instituto Técnico Superior Industrial reemplazo la galleta combinada/galleta coco por galleta arcoíris.
  - sede educativa Mary Villamizar reemplazo la galleta combinada/galleta coco

por pan multicereal.

❖ Matriz de verificación y validación de productos alimentarios para RI y RPS. El cual se realizó a los productos de RI, los cuales cumplen con las características requeridas como su marca, registro sanitario, fecha de vencimiento. Ver **anexo 3 archivo digital.**

❖ Revisión de fichas técnicas RI durante la semana del 22 al 26 de enero.
Las cuales se relacionan de la siguiente manera:

- Ficha técnica lácteos ver **anexo 4 archivo digital.**
  - Avena: bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a canela marca MR. PIPPO.
  - Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera fortificada con hierro marca MR. PIPPO.
  - Leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a fresa, vainilla, arequipe o chocolate marca MR. PIPPO.
  - Bebida con leche y avena variedades: bebida con leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera con avena y canela. Bebida con leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera con avena sabor natural marca ALGARRA, LATTI.

- Ficha técnica panificados ver **anexo 5 archivo digital.**
  - Brownie, galleta casera, galleta combinada, galleta con sabor a coco, galleta con sabor a limón, galleta tostarica dulce y sal, galleta con grajea de colores arcoíris, mantecada, muffin con sabor a fresa, pan chocolate, pan dulce con bocadillo, pan con queso, pan con sabor a coco, pan siete granos, pan de maíz, pan leche especial, pan con mantequilla, ponqué con sabor a vainilla, torta con sabor a chocolate, torta con sabor a naranja todas marca CNG Compañía de negocios globales S.A.S.
  - Galleta arcoíris, galleta casera, galleta sabor coco, galleta sabor limón, muffin sabor fresa, torta sabor naranja, ponqué sabor vainilla, torta sabor chocolate, marca LA HUERTA.

- Ficha técnicas dulces ver **anexo 6 archivo digital.**
  - Bocadillo de guayaba, bocadillo de guayaba combinado, bocadillo de guayaba con dulce de coco, marca LACKY LUCK COMPANY SAS.
  - Bocadillo de guayaba, dulce con leche coco guayaba, dulce con leche, marca LA SABROSURA.
  - Granola max marca PRONAVID.

❖ Soportes de las solicitudes realizadas por el operador y a su vez respuestas. En el **anexo 1 y 2 archivo digital** se evidencia los correos enviados por el operador con las autorizaciones por parte de la alcaldía y el equipo PAE, y las novedades presentadas durante la semana del 22 al 26 y la semana del 29 al 2 de enero.

❖ Evaluación de las características organolépticas: Durante la semana del 22 al 26 de enero se realizó evaluación organoléptica a los diferentes productos a ofrecer durante la semana en la minuta aprobada de contingencia.

- 22 de enero: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:
  - Avena canela Pippo de 200 ml.
  - Torta con sabor a naranja de 50 gr.
  - Mandarina.
  - Leche entera Pippo de 200 ml.

- Pan con queso de 50 gr.
- Galleta con sabor a coco.
- Granola max de 20 gr.
- Galleta arcoíris de 50 gr.
- Bocadillo de guayaba de 15 gr.
- Galleta combinada de 50 gr.
- Dulce con leche de 15 gr.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACIÓN INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23 — CONTRATO DE SUMINISTRO: 4871-23

CDP: — BODEGA / OFICINA: Calle 59 # 15 B-55

FECHA: 22-01-2024

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque "1" si aplica / "0" si incumple / N/A: no aplica / NO: no observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	INSTALADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Avena Canela pippo 200ml AC004 FV 31-MAR-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta con sabor a naranja 50g AR015 FV 04-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera Pippo 200 ml LE631 FV 29-MAR-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con queso 50g Lote 15-01-2024 FV 03-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera pippo 200ml LE631 FV 29-MAR-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta con Sabor a coco Lote 001 FV 12-02-2024 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta con Sabor a coco Lote 003 FV 15-02-2024 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Granola max 20g Lote 016 FV 13-09-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera Pippo Vainilla 200ml LV622 FV 27-MAR-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Arcoiris 50g L:18-01-24 FV 16-02-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo de Guayaba 15g Lote 110.01 FV 10-06-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT Pippo 200ml LE631 FV 29-MAR-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Combinada 50g Lote 1002 FV 14-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Dulce con leche 15g Lote 1[illegible] FV 10-06-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON UN (01) CRITERIO QUE OBTENGA 0 SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz — FIRMA Y CC: Luisa A pallares 1096201412.

- 26 de enero: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:
  - Leche entera sabor vainilla pippo de 200 ml.
  - Galleta casera de 50 gr.
  - Muffin sabor a fresa de 50 gr.
  - Leche entera UHT de 200 ml.
  - Pan siete granos de 50 gr.
  - Pan chocolate de 50 gr.
  - Manzana.
  - Avena sabor canela pippo de 200 ml.
  - Galleta combinada de 50 gr.
  - Mandarina.
  - Bocadillo guayaba con manjar blanco.
  - Leche entera pippo de 200 ml.
  - Galleta con sabor a coco de 50 gr.
  - Durazno.
  - Galleta arcoíris de 50 gr.
  - Galleta casera de 50 gr.
  - Bocadillo de guayaba de 15 gr.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4821-23
CDP: ———
FECHA: 26-01-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / OFICINA: Calle 58 # 15 B-35

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (1: ACEPTABLE Y 2: RECHAZADO) MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE) MARQUE UNO (01) O CERO (0)
RACION INDUSTRIALIZADA	Leche entera Sabor Vainilla pippo 200 ml Lote LV627.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera Sabo Vainilla Pippo 200 ml lote LV628	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Casera 50g Lote C12022 FV 21-02-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Muffin Sabor a fiesta 50g Lote A29022 FV 17-02-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT 200 ml Pippo Lote LE631	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche Entera UHT 200 ml Pippo Lote CE019.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Sick Guayo 50g Lote 22-01-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Chocolate 50g Lote 22-01-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mantera.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Sabor Canela 200 ml Pippo AC604	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Sabor Canela 200 ml Pippo AC630	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Sabor Canela 200 ml Pippo AC014.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Combinada 50g Lote 002	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Sirle Guayo 50g Lote 22-01-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo Guayaba con mantol blanco Lote 10.01	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entra Pippo 200 ml Lote LE631	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON UN (01) LISTO MAS OBTENDRA EL CONSIDERA RECHAZANDO EL PRODUCTO

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz
FIRMA Y CC: Luisa Pallares 1046201912.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4821-23
CDP: ———
FECHA: 26-01-2023
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / OFICINA: Calle 58 # 15 B 35.

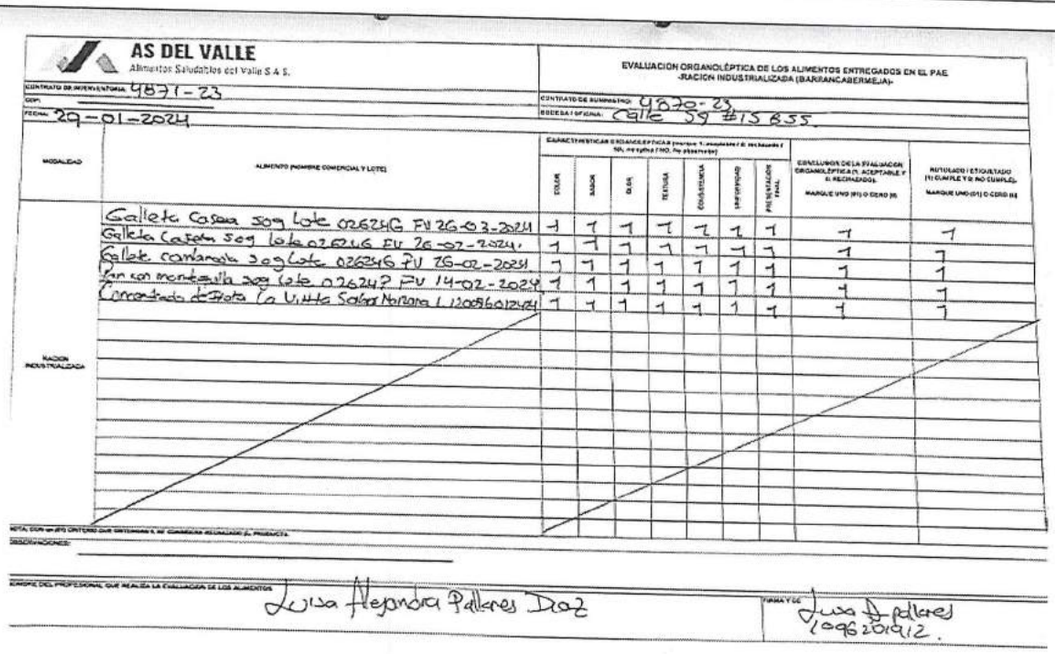
MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (1: ACEPTABLE Y 2: RECHAZADO) MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE) MARQUE UNO (01) O CERO (0)
RACION INDUSTRIALIZADA	Galleta con sabor a coco 50g lote 002	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera pippo 200 ml CE019	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera Pippo 200 ml LE631	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Durazno	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Picaris 50g L:18-01-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera 50g Lote C12022.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo de Guayaba 150g Lote 10.01	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON UN (01) LISTO MAS OBTENDRA EL CONSIDERA RECHAZANDO EL PRODUCTO

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz
FIRMA Y CC: Luisa A Pallares 1046201912.

- 29 de enero: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:
  - Galleta casera de 50 gr.
  - Galleta combinada de 50 gr.
  - Pan de mantequilla de 50 gr.
  - Concentrado de fruta La vitta.



AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
FECHA: 29-01-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / OFICINA: Calle 59 #15 A 55

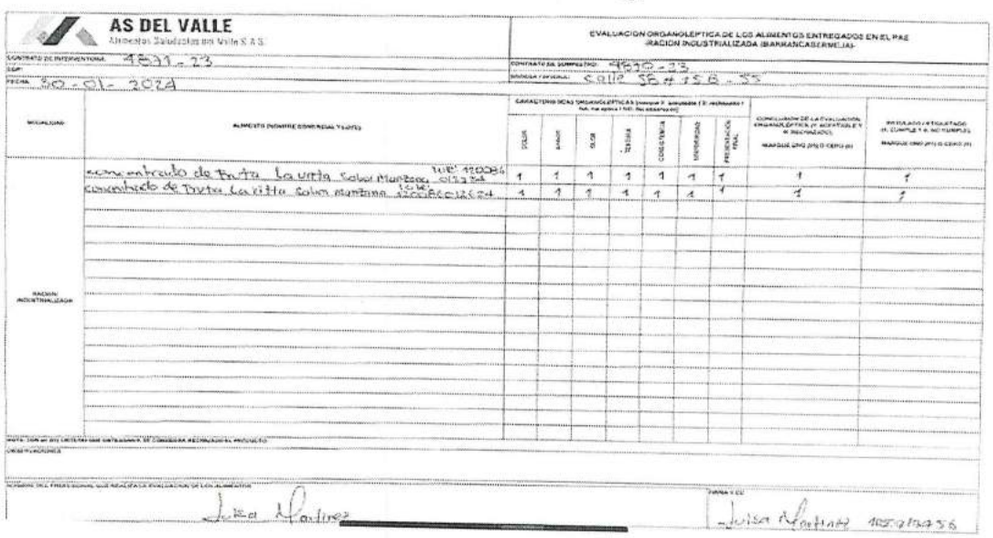
MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (P. ACEPTABLE Y R. RECHAZADO) MARQUE UNO (X) O CERO (0)	ROTULADO Y ETIQUETADO (1) CUMPLE Y (0) NO CUMPLE MARQUE UNO (X) O CERO (0)
RACION INDUSTRIALIZADA	Galleta Casera 30g Lote 02624G FV 26-03-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Casera 30g lote 02624G FV 26-03-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta cantarola 30g Lote 02624G FV 26-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con mantequilla 30g lote 02624? FV 14-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Concentrado de fruta La Vitta Sabor Manzana L 120086012424	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz

FIRMA Y CC: Luisa A. Pallares 1096204912.

- 30 de enero: concentrado de fruta cumple con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:
  - Concentrado de fruta la Vitta sabor manzana.



AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
FECHA: 30-01-2024
CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / OFICINA: Calle 59 #15 A 55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (P. ACEPTABLE Y R. RECHAZADO) MARQUE UNO (X) O CERO (0)	ROTULADO Y ETIQUETADO (1) CUMPLE Y (0) NO CUMPLE MARQUE UNO (X) O CERO (0)
RACION INDUSTRIALIZADA	concentrado de fruta La vitta Sabor Manzana L: 120086 012324	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	concentrado de fruta La vitta Sabor manzana L:120086012624	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Martinez

FIRMA Y CC: Luisa Martinez 1096204912

En el **anexo 7 archivo digital** se encuentran los oficios y pruebas organolépticas realizadas durante el periodo comprendido entre el 22 y 31 de enero del presente año.

6. APORTES ÁREA MICROBIOLOGICA

Teniendo en cuenta pliego de condiciones para la selección del contratista encargado de ejecutar el contrato cuyo objeto es: **"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER",** se relacionan los avances relacionados al contrato No 4871-23

1. Como retroalimentación al Plan de alistamiento del área de Microbiología tenemos:

Se reciben los siguientes documentos y se dejan establecidas las siguientes anotaciones:

1. Concepto técnico **INOQUALAB S.A.S:** Cuenta con fecha de expedición 31 enero de 2023, por lo cual se solicita actualización para la continuidad del contrato ya que tiene validez por un año desde la fecha de expedición. **Actualizar certificación.**
2. Resolución de laboratorio. Se encuentra dentro del listado de laboratorios autorizados en el #202 en la ciudad de Barrancabermeja. **Aceptado.**
3. Instructivo de contra muestras para restaurantes y centros de producción. **Aceptado.**
4. Registro de establecimiento comercial con fecha de expedición 31 de enero del 2023. Aceptado.
5. Certificación de PICCAP. fecha de expedición 29 de noviembre del 2022. **Actualizar certificación**.
6. Certificación secretaria de salud alimentos y aguas. Expedición marzo 28 del 2023. **Aceptado.**
7. Certificado de laboratorio de aguas. Expedición 13 de enero del 2023. **Actualizar certificación.**

En respuesta a las observaciones anteriormente descritas, se recibe programación de los muestreos a realizar durante la ejecución del contrato y el cronograma del primer muestreo programado para el mes de febrero y la proyección.

2. Dentro del muestreo Microbiológico realizado a las Instituciones educativas se ejecuta por el laboratorio LABALIME S.A.S (Laboratorio de aguas, alimentos y bebidas), las cuales son realizadas por auxiliares técnico de laboratorio, contando con los protocolos de bioseguridad para garantizar el resultado obtenido. En el periodo comprendido del 31 de Enero se realizó muestreo a las siguientes instituciones educativas descritas a continuación.

- I.E Camilo Torres Restrepo, María cano (Fecha de la muestra: 31 enero 2024)



Imagen N° 106. Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Muestra Avena de canela. FDV 04.04.24 Lote. AC 014.



Imagen N° 107. Análisis microbiológico de panificado — Galleta combinada FDV 26.02.24 lote:02614



Imagen N° 108. Análisis microbiológico de superficie de mesa.



Imagen N° 109. Análisis microbiológico de ambiente de distribución.

- **I.E Camilo Torres Restrepo, Mi granjita (Fecha de la muestra: 31 enero 2024)**



Imagen N° 110. Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebidas láctea, yogurt, avena, leche entera, leche saborizada) – Muestra Avena de canela. FDV 04.04.24 Lote.



Imagen N° 111. Análisis microbiológico de panificado – Galleta combinada FDV 26.02.24 lote:02614



Imagen N° 112. Análisis microbiológico de superficie de mesa.



Imagen N° 113. Análisis microbiológico de ambiente de distribución.

- **I.E Técnico superior de comercio, La libertad (Fecha de la muestra: 31 enero 2024)**



Imagen N° 114. Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebidas lácteaS, yogurt , avena , leche entera , leche saborizada) — Muestra Avena de canela . FDV 26.03.24 Lote. AC 630.

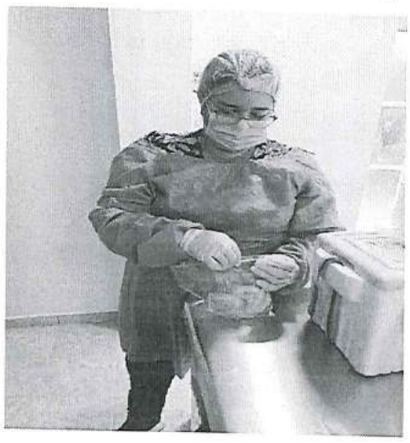


Imagen N° 115. Análisis microbiológico de panificado — Galleta sabor coco FDV 13.02.24 Lote:003.



Imagen N° 116. Análisis microbiológico de superficie de mesa.

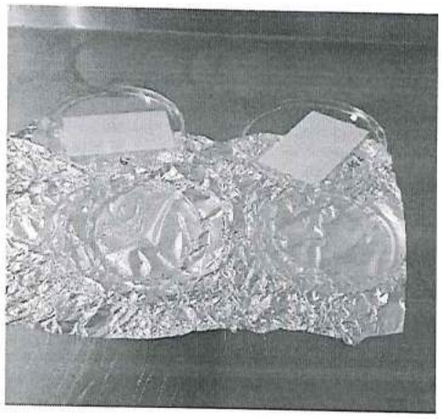


Imagen N° 117. Análisis microbiológico de ambiente de distribución.

- **I.E Técnico superior industrial, Sede general córdoba (Fecha de la muestra: 31 enero 2024)**



Imagen N° 118. Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebidas láctea, yogurt, avena, leche entera, leche saborizada) — Muestra Avena de canela . FDV 26.03.24 Lote. AC 630



Imagen N° 119. Análisis microbiológico de panificado — Galleta combinada FDV 14.02.24 Lote:002.



Imagen N° 120. Análisis microbiológico de superficie de mesa.

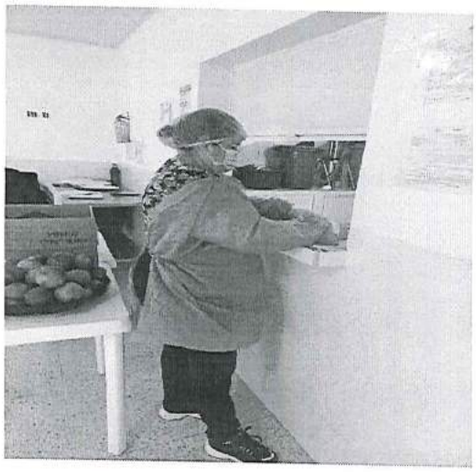


Imagen N° 121. Análisis microbiológico de ambiente de distribución.

Observaciones:

1. Estamos en espera de los documentos pendientes por actualización al laboratorio de referencia del Operador para dar cumplimiento al plan de alistamiento por parte del componente Microbiológico.
2. Estamos a la espera de los resultados de laboratorio ejecutados por parte de esta interventoría para hacerlos llegar al Operador y dar actualización a este informe de avance y el plan de mejora a que corresponda.

1. FUNCIONES DE LA INTERVENTORIA

De acuerdo con la cláusula segunda Alcance del Objeto del Contrato de la interventoría, esta debe realizar la correspondiente vigilancia, logística y verificación de los procedimientos que deba realizar el ejecutor respecto a la elaboración de informes, presentaciones, actas de recibo parcial y final del contrato vigilado, controlar, exigir, colaborar, absolver, prevenir y verificar la ejecución y el cumplimiento de las actividades contratadas, teniendo como referencia los principios rectores de la ley de contratación estatal, los decretos reglamentarios, las cláusulas de los contratos, el pliego de condiciones, el manual de contratación del Distrito de Barrancabermeja y demás documentos que originaron la relación contractual para la ejecución del contrato vigilado. Las actividades a realizar por el interventor para el desarrollo del alcance técnico, financiero y Contable, adicionalmente son las establecidas en el Decreto 125 del 30 de junio de 2015 por la cual se expide el manual de funciones y/o actividades que deben cumplir los interventores y/o supervisores del Distrito de Barrancabermeja.

SEGÚN ANEXO DE CONDICIONES AL PROCESO CONTRACTUAL CM-030-2023		
1. FUNCIONES U OBLIGACIONES DE LA INTERVENTORIA		
FUNCIONES	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
a. Solicitar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los soportes documentales requeridos e información necesaria fueron solicitados en su momento a la entidad; teniendo en cuenta que los mismos se encuentran publicados en la plataforma SECOP II.	Ejecutado

b. Establecer mecanismos ágiles y eficientes paro el desarrollo de la interventoría a su cargo.	Esta interventoría se está ejecutando conforme al manual de contratación.	En Ejecución
c. Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
d. Verificar que existan las licencias, autorizaciones y / o permisos necesarios para la ejecución del contrato. así mismo revisar los requisitos exigidos por las entidades competentes a través de dichos permisos con el fin de garantizar su implementación antes del inicio del contrato. No se debe dar orden de inicio sin los permisos pertinentes.	Conforme a la legalización del contrato y conforme a la aprobación de garantías se emite por parte de la entidad acta de inicio con fecha 22/01/2024 con el fin de iniciar la ejecución del contrato.	Ejecutado
e. Programar y coordinar con el contratista y con el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato. así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto. acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunos.	Cada vez que se ha necesario realizar reuniones se harán durante la ejecución del contrato.	En Ejecución
f. Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.	Mes a mes serán presentadas al supervisor del contrato actas parciales y acta final del contrato de operación con el fin de avalar los correspondientes pagos de cada cuenta.	En Ejecución
g. Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.	Los Auxiliares Administrativos tiene bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
h. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal o su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución

i. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución. avance y terminación del contrato.	Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato.	En Ejecución	
j. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución	
k. Firma de las actas de inicio, recibo parcial y seguimiento a los contratos, modificación de cantidades y precios no previstos, recibo final y proyecto de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Se Firma acta de inicio con fecha 22 de Enero de 2024. Esta interventoría esta presta a la firma de otro si modificatorio y demás actas modificatorias que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	En Ejecución	
l. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Mes a mes se requiere al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	En Ejecución	
m. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismos. adjuntando los respectivos soportes.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución	
n. Si es necesario suspender el contrato de ejecución. o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión. la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre lo suspensión.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución	
o. Revisor las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones. suspensiones. etc. del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su aprobación final: las cuales deben estar suficientemente justificadas. indicando el monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución	
p. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución	
q. Velar por el oportuno trámite de los solicitudes y peticiones que hagan los particulares, la comunidad educativa o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato.	Se responderá por toda clase de solicitudes y peticiones que se presenten durante la ejecución del Contrato.	En Ejecución	
r. Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del casó. cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones o que haya lugar, el interventor deberá informar al distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) de este evento, con el fin de que se tomen las medidos a que hayo lugar.	Las pólizas fueron emitidas en los términos establecidos y aprobadas por la entidad.	Ejecutado	

s. En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) copia de los requerimientos realizados al contratista, de los cuales siempre se deberá allegar copia o la compañía aseguradora, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución	
u. Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.	Se hará una vez finalice el contrato	En Ejecución	
v. Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos o los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez el operador presente los informes y cuentas de cobro mensual; esta interventoría procederá a solicitar certificaciones y/o paz y salvos según la naturaleza del contrato, con el fin de emitir aval para pago mensual conforme a la documentación radicada.	En Ejecución	
w. Cada vez que se produzca un documento soporte del contrato, debe entregar al distrito de Barrancabermeja (oficina jurídica) o quien esté a cargo del expediente para que las archive. folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución	
x. Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución	
2.1. INFORMES MENSUALES: El interventor incluirá en los informes mensuales las acciones de tipo técnico, logístico. operativo, administrativo, jurídico y financiero que se implementen durante lo ejecución, además de los informes de avances técnicos, acompañados por cuadros, fotografías, análisis y comentarios sobre el estado de ejecución del contrato, en todos sus aspectos. Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes. Los informes deben evidenciar que la información se gestiona de manera permanente y actualizada durante la ejecución del contrato, por medio del sistema de información tecnológico implementado por el contratista del suministro vigilado, para el registro, control y procesamiento de la información capturada en desarrollo del contrato de suministro de los complementos alimentarios, y entregar al Distrito de Barrancabermeja cuando lo requiera y lo estime conveniente y oportuno, los resultados obtenidos de la ejecución diaria o periódica del suministro,	En el informe mensual son incluidas todos los componentes técnico, logístico, operativo, administrativo, jurídico y financiero desarrollado durante el periodo mensual debidamente con sus soportes documentales. Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato. El presente informe corresponde al periodo de ejecución del 22 al 31 de Enero de 2024, para un total de 10 días calendarios de ejecución contractual.	En Ejecución	

	con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales avaladas por la interventoría, contratada para tal fin. Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes, el cual será requisito entre otros, para el pago del acta del interventor.		
	2.2 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE EJECUCIONES: Semanalmente, o cada vez que se estime necesario, deberán celebrarse reuniones conjuntas con lo participación de las siguientes personas: Profesionales coordinadores, directores y especialistas de la interventoría. el contratista y supervisión de la entidad contratante, con el fin de analizar los diferentes aspectos técnicos, administrativos, financieros. sociales, alimentarios y nutricionales, contables y legales, relacionados con el proyecto.	Se asistirá a las reuniones necesarias para evaluar la ejecución en la prestación del Servicio de Alimentación Escolar en el Distrito.	En Ejecución
	2.3 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE INTERVENTORIA: Con la periodicidad, en el sitio y hora previamente establecidos y dados a conocer por lo entidad contratante, se harán las reuniones de evaluación de interventoría donde acordarán y detallarán aspectos relativos o la ejecución del contrato. A estas reuniones deberá asistir representante del Interventor y de la entidad incluido el personal de apoyo para la supervisión de la entidad. De cado reunión se levantará un acta y será firmada por los que intervinieron en ella.	Cada vez que sea necesario se asistirá a las reuniones para la verificación de la ejecución del Contrato de la Interventoría tomándolo como un mejoramiento continuo.	En Ejecución
	2.4. ELABORACIÓN DEL INFORME FINAL DE INTERVENTORIA: demás de lo solicitado previamente, el interventor exigirá al contratista lo entrego de un informe final de ejecución. El informe deberá contener las recomendaciones especiales que el interventor crea convenientes para el mejoramiento continuo que ha de hacerse en los programas de alimentación escolar como estrategia que coadyu.ve a lo política pública de acceso y permanencia en el sistema educativo oficial.	El informe se elaborará una vez se finalice el contrato.	En Ejecución
	2.5. INFORMACIÓN TÉCNICA FINAL: Tiene por objeto la presentación de los documentos que permitan obtener la información suficiente sobre los característicos del objeto ejecutado, con el fin de que las dependencias correspondientes de la entidad contratante puedan proceder o planear futuros mejoramientos. En general, deberá presentarse la siguiente información: **2.5.1 Cuadro de relación de obligaciones cumplidas:** Se refiere a todas las obligaciones realizadas durante la ejecución del proyecto, incluidas las adicionales y extras si las hubiere. Dicha relación deberá presentarse de acuerdo con las actividades definidas en la propuesta, el contrato y las acordadas durante la ejecución, y contendrá la	Mensualmente se hace la descripción de las obligaciones del contrato con su respectivo avance en donde finalmente se hace un consolidado del cumplimiento de las obligaciones. Mensualmente se entrega a la entidad: -PDAE-F-001 FORMATO DE EVALUACION Y SEGUIMIENTO: Informe descriptivo de obligaciones. Informe cuantitativo de las obligaciones.	En Ejecución

información mínima necesaria para identificar cada tipo de obligación y sus características principales. **INFORMES TECNICOS:** Informe descriptivo de obligaciones. Informe cuantitativo de las obligaciones. **CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PROYECTO:** identificación del alcance del suministro de los complementos alimentarios. Año de ejecución y recomendaciones para el mejoramiento continuo del programa. Presentar una DOFA de la ejecución del programa con el cruce de las variables en donde se recomienden las estrategias correspondientes. **Características técnicas:** -Etapas de ejecución. -Cronograma de obligaciones ejecutadas. -Modificaciones introducidas al proyecto original; explicación y justificación. -Dificultades eventuales encontradas durante la ejecución. -Interventoría de la ejecución (interventor y fecha). **Financiación y costos finales del proyecto:** -Financiación y costos de ejecución del contrato vigilado. -Investigaciones complementarias. Análisis de las conclusiones y recomendaciones.		

ANEXO 1. ALCANCES DEL OBJETO CONTRACTUAL		
ESPECIFICACIONES TECNICAS		
1. ALCANCE ADMINISTRATIVO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1.Cumplir con las obligaciones emanadas del objeto del presente contrato, actuando con un alto grado de profesionalismo, responsabilidad y eficacia en la ejecución de las tareas objeto del contrato y conexas al mismo.	Mensualmente el Equipo de Trabajo desarrolla actividades dando cumplimiento a la Normatividad y Contrato dejando documentos soportes los cuales son anexos en el informe mensual entregado a la Entidad.	En Ejecución
2. Ofrecer asesoría y acompañamiento a las administración Municipal de Barrancabermeja en aspectos técnicos, administrativos y financieros con relación al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en las modalidades de ración preparada en sitio, ración industrializada lista, que permita garantizar las condiciones higiénicas y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento, distribución y suministro de tas raciones a niños, niñas y adolescentes del área urbana y rural de sector educativo	Permanentemente el Equipo de trabajo está presto para colaborar con lo requerido por el Distrito.	En Ejecución

oficial del Distrito de Barrancabermeja.		
3. Tener conocimiento del contenido y alcance de los estudios previos que originaron las obligaciones contractuales entre la entidad y el contratista vigilado, pliego de condiciones, lineamientos y especificaciones técnicas y sus anexos, adendas y de todos los documentos que hacen parte integral de los mismos, así como del contrato y de la normatividad interna de la entidad contratante.	Los documentos relacionados al proceso contractual fueron estudiados en su totalidad al inicio del presente contrato de interventoría.	Ejecutado
4. Estudiar los documentos e información suministrada por la Secretaría de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando a esta las aclaraciones del caso.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	En Ejecución
5. Propender porque no se generen conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y adoptar medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	Esta interventoría con el ánimo de darle una correcta ejecución al programa de alimentación escolar, siempre se caracteriza por no generar ningún tipo de conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y además nos ceñimos a optar por las medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	En Ejecución
6. Observar oportunamente las condiciones de los servicios prestados por el contratista. En especial el cumplimiento del programa con la calidad esperada con el fin de recibir a satisfacción las obligaciones pactadas con la entidad.	El Equipo Profesional de la interventoría está disponible permanentemente para la verificación del cumplimiento del Contrato y ejecución de la operación.	En Ejecución
7. Velar por que se tomen todas las medidas de seguridad necesarias para garantizar la calidad de las ejecuciones durante el plazo señalado y en las condiciones pactadas en el contrato de suministros.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. Mensualmente el Equipo de Trabajo desarrolla actividades dando cumplimiento a la Normatividad y Contrato dejando documentos soportes los cuales son anexos en el informe mensual entregado a la Entidad.	En Ejecución
8. Informar oportunamente a la Secretaría de Educación sobre los incumplimientos del contratista con el fin que la entidad tome los correctivos necesarios o en su efecto las medidas sancionatorias del caso y realice las reclamaciones a que haya Lugar.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador.	En Ejecución

9. Velar porque la ejecución del contrato no se interrumpa de forma injustificada, por acción u omisión en cumplimiento de las obligaciones que como interventor debe observar.	En el momento que se presente alguna circunstancia sobre el objeto del Contrato será informado al Distrito.	En Ejecución
10. Establecer mecanismos ágiles y eficientes para el cumplimiento de sus obligaciones en la función o actividad de interventor a su cargo.	Cada uno de los profesionales contratados tiene funciones o actividades a cargo de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de delegar funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	En Ejecución
11. Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato (artículo 26 de la CP), así como el equipo exigido para la ejecución del mismo, Además, de ser necesario, puede exigir el cambio de personal o equipo, siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido por los pliegos de condiciones.	El día 22 de Enero de 2024 mediante oficio PA-B-196 se envía oficio dirigido a la doctora **MARIBEL BENITEZ PEREA** - secretaria de Educación - Supervisor contrato N. 4871-23 de asunto: Solicitud validación y aprobación de personal profesional. El operador actualmente no remite a esta interventoría cambio de personal o equipo.	En Ejecución
12. Agendar, programar y coordinar con el contratista vigilado y con la Secretaría de Educación (supervisor del contrato de interventoría y de operación) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como también se tratan y analizan temas y problemas rrelacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas.	Cada vez que se ha necesario realizar reuniones se harán durante la ejecución del contrato.	En Ejecución
13. Mantener actualizada la documentación del contrato y el archivo del mismo.	los Auxiliares Administrativos tienen bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
14. Vigilar que el contratista en la ejecución del contrato se ciña a los plazos, términos, condiciones técnicas y demás condiciones pactadas.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. A diario se está haciendo un constante monitoreo de las entregas en las instituciones educativas conforme a cada una de las condiciones pactadas.	En Ejecución
15. Estudiar y emitir los conceptos técnicos del caso ante tas sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista vigilado o cuando el Distrito de Barrancabermeja lo requiera. Para tal fin, deberá comunicar en forma inmediata al supervisor que la entidad nombre, sobre las inquietudes planteadas por el contratista vigilado.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
16. Verificar el contenido de la elaboración de actas que presente el contratista controlado. certificar la información que contenga y suscribirlas con la respectiva	Una vez verificada la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro; se cotejará el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin	En Ejecución

	aceptación de cumplimiento de obligaciones o motivando la no aceptación de cumplimiento de obligaciones (decreto-ley 2150 de 1995 articulo 19 y numeral 34 del artículo 48 de la ley 734 de 2002), documento en el cual conste la obligación, de recibo o cumplimiento a satisfacción Suscrita como requisitos suficientes para el pago de la obligación contraída con el contratista vigilado.	de avalar el cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	
	17. Elaborar las actas de reunión y diligenciar la suscripción de las mismas por quienes actuaron de manera oportuna al terminar cada reunión.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
	18. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por la entidad en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato.	Mensualmente se presentará el informe de actividades con su respectiva cuenta de cobro del mes cursado donde se observará el estado de su ejecución, avance y terminación del contrato.	En Ejecución
	19. Suscribir las actas de inicio, recibo parcial, seguimiento al contrato, suscribir el acta de liquidación, al igual certificar las obligaciones no cumplidas por el contratista vigilado motivando o justificando su ejecución o inejecución.	Una vez finalizada la operación se verificará la documentación final presentada a fin de proyectar el acta de liquidación conforme al aval de la interventoría justificando así la ejecución o inejecución.	En Ejecución
	20. Coordinar con el supervisor de la entidad, la elaboración del borrador de liquidación del contrato y remitir a la secretaria de Educación de Barrancabermeja para su consideración, incluyendo los soportes documentales.	Se hará una vez Se termine la ejecución del contrato.	En Ejecución
	21. Recibir las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas, hecha por el contratista ejecutor vigilado y pronunciarse técnicamente sobre Ta oportunidad y necesidad de ejecutarse o realizarse. Una vez actuado deberá remitir oportuna e inmediatamente para su estudio y aprobación a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final o rechazo; las cuales deben estar suficientemente justificadas, el valor del monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato, no compromete al interventor, estas son de competencia de la Secretaría de Educación de Barrancabermeja.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
	22. Verificar al inicio del contrato que el contratista cumple con la dotación de equipos y suministros necesarios para la ejecución de la ración preparada en sitio y tas raciones industrializadas se debe presentar un alta de aprobación por parta de la interventoría donde se apruebe este Ítem en cada uno de los	Se verifican en visita administrativa	En Ejecución

restaurantes escolares e instituciones educativas correspondientes.		
23. Verificar al inicio del contrato y durante su ejecución que el contratista cumple con la disponibilidad de los vehículos para el transporte y distribución de los alimentos a las sedes educativas garantizando la cadena de frío en los alimentos que así lo requieran, verificando toda la documentación establecida en el pliego de condiciones e incluida en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN - Resolución No 335 de 2021.	Se verifica cada vez mes que se realiza visita a Bodega y en visita cada vez que se evidencie el transporte de alimentos.	En Ejecución
24. Actuar por cuenta de la entidad en los aspectos relacionados con la ejecución del contrato, lo que no lo habilita para introducir modificaciones a las cláusulas del mismo ni para contraer compromisos u obligaciones no pactadas a cargo de la entidad. En desarrollo de sus labores o actividades deberá tomar las medidas y decisiones que ordene la Ley y que propendan por el fin público buscado con la contratación de que se trate, actuando de conformidad con la normatividad aplicable sobre la materia, con sujeción a lo pactado en el contrato entre la entidad y el contratista ejecutor vigilado, observando tos principios de transparencia, legalidad, economía, y responsabilidad, entre otros.	Esta interventoría se está ejecutando conforme al manual de contratación.	En Ejecución
25. Solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja, la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
26. Realizar los recibidos a satisfacción con la calidad requerida respecto del suministro contratado, sin eximir al contratista de sus responsabilidades derivadas de Ta ejecución contractual y las publicaciones contenidas en el contrato a supervisar.	Una vez verificada la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro mensual; se cotejará el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin de avalar el cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	En Ejecución
27. Garantizar la eficiente y oportuna ejecución de las obligaciones establecidas en el contrato de suministros.	Mes a mes se requiere al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	En Ejecución
28. Garantizar una comunicación efectiva y rápida entre el contratista ejecutor vigilado y la entidad contratante, como representante de esta en el control de la ejecución del contrato y las necesidades que se presenten, de cara a la óptima prestación del suministro.	Existe comunicación permanentemente con el contratista y la Entidad Territorial.	En Ejecución

	29. Verificar que el Contratista cumpla las normas y especificaciones técnicas establecidas por el Distrito de Barrancabermeja para el desarrollo del contrato. En caso de identificación de cambios en las especificaciones, deberá informar a la secretaria de Educación de Barrancabermeja para su evaluación y aprobación.	Para el cumplimiento de las obligaciones se tiene en cuenta la aplicabilidad de la Resolución 335 del 2021 – Lineamientos técnicos administrativos PAE y las obligaciones del Contrato.	En Ejecución
	30. Controlar e inspeccionar permanentemente la calidad de la ejecución, equipos, materiales, bienes, insumos y productos. Para lo *anterior*, el Interventor exigirá al Contratista *efectuar* los ensayos de laboratorio o pruebas necesarias para el control de calidad de los mismos.	Mensualmente en la presentación del informe y cuenta de cobro, el operador debe presentar las pruebas de laboratorio practicadas con sus respectivos resultados.	En Ejecución
	31. Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos de los perfiles profesionales del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato, así como el" equipo exigido para la ejecución de los trabajos. Además de ser necesario puede exigir el cambio de personal o equipo siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará relación del personal contratado a fin de verificar si ha existido cambios de personal profesional y por ende evaluar el cumplimiento del perfil de acuerdo al pliego de condiciones.	En Ejecución
	32. Programar y coordinar con el contratista y con la Secretaría de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.	Se programan las reuniones cada 15 días a partir de Enero de 2024.	En Ejecución
	33. Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.	Mes a mes serán presentadas al supervisor del contrato actas parciales y acta final del contrato de operación con el fin de avalar los correspondientes pagos de cada cuenta.	En Ejecución
	34. Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.	los Auxiliares Administrativos tienen bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	En Ejecución
	35. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensiones y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de	En Ejecución

	Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	
36. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato.	Mensualmente se hace la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato	En Ejecución
37. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
38. Verificar y exigir que se otorguen las garantías exigidas y velar por que estas permanezcan vigentes de acuerdo con las condiciones estipuladas en el contrato.	Actualmente las garantías tanto del contrato de operación como el contrato de interventoría se encuentran vigentes de acuerdo a las condiciones estipuladas en los contratos.	En Ejecución
39. Suscribir las actas de inicio, recibo parcial de obligación cumplida seguimiento a los contratos, recibo final y acta de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Una vez finalizada la operación se verificará la documentación final presentada a fin de proyectar el acta de liquidación conforme al aval de la interventoría justificando así la ejecución o inejecución.	En Ejecución
40. Si es necesario suspender el contrato de ejecución, o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión, la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre la suspensión.	Se hace cada vez que se requiera.	En Ejecución
41. Revisar las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final; tas cuales deben estar suficientemente justificadas, indicando el monto por adicionar y /o et tiempo por prorrogar el contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
42. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
43. Velar por el oportuno trámite de las solicitudes y peticiones que hagan los particulares o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato.	Se responderá por toda clase se solicitudes y peticiones que se presente durante la ejecución del Contrato	En Ejecución
44. Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones a que haya lugar, el Interventor deberá informar la secretaria de Educación de Barrancabermeja de este evento,	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución

con el fin de que se tomen las medidas a que haya lugar.		
45. En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar a la secretaria de Educación de Barrancabermeja copia de los requerimientos realizados al contratista, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
46. Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.	Se hará una vez Se termine la ejecución del contrato.	En Ejecución
47. Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez verificada la cuenta de cobro y el informe mensual se exigirá certificados y paz y salvos de la naturaleza contractual.	En Ejecución
48. Cada vez que se produzca un documento soporte del contrato, debe entregar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja o quien esté a cargo del expediente para que las archive, folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control.	Todos los documentos que se producen fruto de la naturaleza del contrato son remitidos a la secretaria de educación de Barrancabermeja – grupo PAE.	En Ejecución
49. Las demás actuaciones que de conformidad con la normatividad vigente y con su naturaleza correspondan a la función de Interventoría.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
50. Actuar como representante del Distrito de Barrancabermeja ante el contratista seleccionado para la vigilancia y control del contrato.	Se está actuando en representación del distrito de Barrancabermeja ante el operador respecto a control y vigilancia del contrato PAE.	En Ejecución
51. Supervisar que el personal vinculado por el contratista para la ejecución del contrato cumpla con lo establecido en el pliego de condiciones y en caso de no cumplir solicitar los cambios requeridos.	Para cada uno de los informes mensuales se exigirá relación del personal contratado a fin de verificar si ha existido cambios de personal profesional y por ende evaluar el cumplimiento del perfil de acuerdo al pliego de condiciones.	En Ejecución
52. Verificar el cumplimiento mensual por parte del contratista de cada una de las actividades contempladas dentro de la contratación, hacer el análisis respectivo y hacer entrega de un informe a la supervisión de la interventoría del Distrito de Barrancabermeja.	Una vez verificada la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
53. Informar al contratante cuando el contratista incumpla las funciones contratadas, sustentando y justificando las faltas, a fin de aplicarle la sanción contractual correspondiente.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución

54. Ejercer control y supervisión al contrato en los aspectos de plazos de ejecución, pólizas de garantía, requerimientos, recomendaciones, multas o sanciones a que haya lugar durante la ejecución del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
55. Requerir por escrito al contratista por todos los hechos que constituyan incumplimiento del contrato, cuya información servirá de sustento para la posible aplicación de multas.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
56. Verificar que el contratista vigilado cumpla con los requerimientos establecidos por la autoridad ambiental competente, así como Las normas de salud ocupacional y seguridad industrial y lo establecido por las entidades competentes a través de los requerimientos indicados en las licencias o permisos expedidos; en caso de presentarse incumplimiento solicitar por escrito el correspondiente plan de mejora, con el fin de subsanar los hallazgos detectados, con copia a la Secretaria de Educación y a la aseguradora del contrato de operación, y realizar el respectivo seguimiento al mismo.	Se cumple con la normatividad legal vigente en seguridad y salud en el trabajo conforme a la ley 1512 de 2012, decreto 1072 de 2015, resolución 312 de 2019. Se cuenta con un Profesional en Seguridad en el Trabajo el cual desarrolla capacitaciones y actividades necesarias para cumplir con todo lo requerido con el personal y demás.	En Ejecución
57. Vigilar que el contratista evite, prevenga conductas, hechos o actividades considerados infracciones que atenten contra el medio ambiente o que sean violatorias de la normatividad vigente, en especial el código de recursos naturales renovables decreto-ley 2811 de 1974. la ley 99 de 1993, la ley 165 de 1964, y en las demás disposiciones que las sustituyan o modifiquen el fin de evitar hacerlo acreedor de las acciones preventivas y sancionatorias establecidas por la ley 1333 de 2009.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
58. Ante el incumplimiento del contratista de alguna de las anteriores informar Inmediatamente y por escrito al supervisor de la entidad de la secretaria la Educación Distrital de Barrancabermeja.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
59. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos del contrato.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
60. Verificar la aplicación de las encuestas de seguimiento a una muestra representativa de los titulares de derecho del Programa de Alimentación Escobar, con el fin de verificar el grado de satisfacción de dicha población. Se debe presentar el cálculo estadístico de esta muestra representativo poblacional a encuestar.	Esta obligación No Aplica pues el Operador en sus obligaciones no tiene la aplicabilidad de las encuestas.	N/A

61. Resolver las consultas e inquietudes que formule el contratista del programa sobre los aspectos técnicos del suministro objeto del contrato. De igual forma servir de mediador entre el Contratista y el Distrito, en aspectos que requieran alguna modificación durante el tiempo de ejecución de contrato y que estén en pro del mejoramiento de los resultados obtenidos.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
62. solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
63. Revisar las hojas de vida de las manipuladoras de alimentos de acuerdo a lo estipulado en el pliego de condiciones y en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN, según Resolución No 335 de 2021.	la revisión de las hojas de vida se hará mediante visitas administrativa y de bodega.	En Ejecución
64. Establecer mecanismos agiles y eficientes para el desarrollo de la interventoría a su cargo.	Cada uno de los profesionales contratados tiene funciones o actividades a cargo de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de delegar funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	En Ejecución

2. ALCANCE TECNICO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Realizar interventoría y asistencia en aspectos técnicos a la entidad encargada de ofrecer la Ración Preparada en el sitio y los diferentes tipos de complemento que ofrece según esta modalidad, Ración Industrializada Lista, de manera que garanticen las condiciones higiénico sanitarias y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos a los titulares de derecho en las instituciones educativas oficiales beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a asistencia técnica, visita en bodega y en campo a través de visitas en las diferentes sedes Educativas. Evaluando aspectos técnicos y normativos de los productos alimentarios que conforman la Ración Industrializada (RI). Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal a los productos de RI. Ver anexo 6.	En ejecución
2. Brindar asistencia técnica al personal manipulador de alimentos que participa en el desarrollo del Programa Alimentación Escolar bajo la Ración Preparada en el silo, Ración industrializada Lista en Barrancabermeja, en el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura en la preparación, almacenamiento y distribución tanto de las raciones como en el manejo y disposición de residuos sólidos.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a asistencia técnica, visita en bodega y en campo a través de visitas en las diferentes sedes Educativas. Evaluando aspectos técnicos y normativos de los productos alimentarios que conforman la Ración Industrializada (RI) Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal a los productos de RI. Ver anexo 6.	En ejecución

3. Realizar los procesos de revisión, validación y seguimiento a los listados de las diferentes entregas elaboradas por el operador, donde se verifique el estado da matrícula de cada beneficiario relacionado.	Se realiza mediante las visitas a las sedes educativas.	En ejecución	
4. Realizar inspección, vigilancia y control de la calidad nutricional, físico - organoléptica y de Cantidad de las raciones ofrecidas en los centros de producción, almacenamiento, distribución y de servicio del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad do ración preparada en el sitio y ración Industrializada lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a asistencia técnica, visita en bodega y en campo a través de visitas en las diferentes sedes Educativas. Evaluando aspectos técnicos y normativos de los productos alimentarios que conforman la Ración Industrializada (RI). Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal a los productos de RI. Ver anexo 3, 4 y 6 en el archivo digital.	En ejecución	
5 realizar seguimiento a la valoración nutricional de una muestra representativa de los escolares beneficiarios del programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el distrito de Barrancabermeja.	En la Resolución 335 articulo 3 el objetivo general del PAE Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad. Por lo cual no aplica dicha función.	N/A	
6. Realizar seguimiento al proceso de capacitación por parte del aperador contratado a losdiferentes actores del programa en tas temáticas que incentiven los hábitos alimentarios saludables, reduzcan el desperdicio de alimentos, entre otros del Programa Alimentación escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero, semana de inicio del contrato no se realizó la verificación y seguimiento a esta obligación. El cual se realizará en las siguientes semanas.	En ejecución	
7. Realizar seguimiento al proceso de capacitación presentado por el operador contratado a los manipuladores de alimentos del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero se realizó la revisión del plan de capacitación y cronograma de las actividades programadas por el operador.	En ejecución	
8. Ejercer el control y seguimiento de las obligaciones técnicas, administrativas y financieras del contratista participante en el contrato celebrado con el Distrito de Barrancabermeja.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución	

9. Verificar que las raciones industrializadas listas cuenten con las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad de acuerdo a la minuta patrón establecida en el pliego de condiciones y en el plan de alistamiento.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a asistencia técnica, visita en bodega y en campo a través de visitas en las diferentes sedes Educativas. Evaluando aspectos técnicos y normativos de los productos alimentarios que conforman la Ración Industrializada (RI). Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal a los productos de RI. Ver anexo 3, 4 y 6.	En ejecución
10. Verificar el cumplimiento del contratista de cada una de las especificaciones técnicas establecidas.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
11. Verificar que el contratista cumpla con la implementación de un PLAN DE SANEAMIENTO BASICO de acuerdo a lo establecido en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE MEN, según Resolución No 335 de 2021, acerca del mane o y disposición de los residuos sólidos ORGANICOS E /NORGAN/COS [Rasuras, empaques, máscaras de frutas, etc.) con el fin de evitar la contaminación ambiental, y controlar la inadecuada manipulación de éstos en cada uno de los restaurantes escolares, instituciones educativas, bodega de almacenamiento y vehículos de transporte.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
12. Verificar que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN por lo cual asume como regla general los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE Resolución No 335 de 2021.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
13. Verificar que el contratista del programa de alimentación escolar cumpla con las condiciones exigidas el Decreto No 539 de 2014 para el inicio y desarrollo del programa, teniendo en cuenta el visto bueno de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
14. Socializar ante la comunidad beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar la ruta de atención ante la entrega de un alimento que presente alteraciones en sus características organolépticas y	Cada vez que se presente.	En Ejecución

	su correspondiente cambio. (alimento no conforme).		
	15. Socializar en conjunto con el operador la ruta de atención ante Enfermedades Transmitidas por Alimentos - ETAS a la comunidad beneficiaria y actores vinculados al programa de alimentación escolar.	Cada vez que se requiera	En Ejecución
	16. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y remitirlo oportuna e inmediatamente al supervisor de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Cada vez que se presente.	En Ejecución
	17. Controlar que el contratista cuente con la infraestructura física y el recurso humano suficiente y calificado para adelantar la implementación de los requerimientos exigidos en el pliego de condiciones.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En Ejecución
	18. Verificar las cantidades de obligaciones establecidas en el contrato, a partir de la información suministrada y presentar un informe a la secretaria de Educación de Barrancabermeja sobre los aspectos que repercutan en el normal desarrollo del contrato.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En ejecución
	19. Verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para el desarrollo del contrato de ejecución del Programa Alimentación Escolar, conforme a lo establecido en la 1egislación, normativa, el pliego de condiciones y la propuesta seleccionada.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En ejecución
	20. Programar y coordinar con el contratista y con la secretaria de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.	La interventoría está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos	En ejecución
	21. Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por la secretaria de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En ejecución

22. Apoyar al equipo supervisor y/o al operador en la respuesta oportuna a todos los requerimientos que se generen por parte de los entes de control, durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.	La interventoría está presta a cada convocatoria para apoyar la Entidad Territorial.	En ejecución

2.1. ALCANCE TÉCNICO ESPECIFICO DE LA INTERVENTORÍA

A. **RESPECTO DE BEBIDA LÁCTEA (LECHES SABORIZADAS, AVENA, LECHE ENTERA, YOGURT Y KUMIS), *PRODUCTOS PANIFICADOS, FRUTA ERNTERA Y POSTRES.***

BEBIDA LACTEA (LECHES SABORIZADAS, AVENA, LECHE ENTERA, YOGURTH Y KUMIS, LECHE EN POLVO).

ALCANCE	EVIDENCIA	ESTADO
1. Verificar semanalmente los embarques que llegan al punto de distribución con las bebidas lácteas diarias establecidas según la focalización enviada o dado el caso se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las raciones diarias de bebida láctea.	Se verifica cada vez que se realiza visita a Bodega y en visita cada vez que se evidencie el transporte de alimentos	En ejecución
2. Verificar que, en la variedad de las bebidas Lácteas, se incluyen las siguientes, Leche entera, Leche saborizadas (fresa, chocolate y vainilla), avena sabor a canela, kumis y yogurt (fresa, melocotón y mora).	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la variedad de los productos lácteos que conforman la Ración Industrializada (RI). Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal a los productos de RI. Ver anexo 6.	En ejecución
3.Verificar al momento del desembarque las condiciones de almacenamiento según manual de almacenamiento y manipulación establecido por la entidad contratista en el plan de alistamiento.	Se verifica cada vez que se realiza visita a Bodega y en visita cada vez que se evidencie el transporte de alimentos.	En ejecución
4. verificar las características del empaque de las bebidas Lácteas de acuerdo con exigencias estipuladas en el contrato.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a asistencia técnica, visita en bodega y en campo a través de visitas en las diferentes sedes Educativas. Evaluando aspectos técnicos y normativos de los productos alimentarios que conforman la Ración Industrializada (RI) Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal a los productos de RI. Ver anexo 3,4 y 6.	En ejecución
5. Verificar el desarrollo de un programa de manejo de residuos sólidos ORGANICOS E INORGANICOS (empaques, basuras. etc.), con el fin de evitar la contaminación ambiental y controlar la inadecuada manipulación de estos en cada una de las instituciones educativas, en dicho programa se brindaran capacitaciones del tema a los estudiantes beneficiados y docentes en general, también deberán instalarse contenedores respectivamente marcados en donde se clasifiquen y se le den los respectivos tratamientos posteriores a los residuos generados por la entrega de la ración industrializada	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución

lista escolar para bajar la carga contaminante de los mismos.		
6. Verificar al cumplimiento de la minuta establecida en el anexo técnico.	Periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo durante las visitas a las sedes educativas realizó verificación del cumplimiento de los ciclos de menús para RI. Ver anexo 3, 4 y 6.	En ejecución
7. Verificar el cumplimiento de la respectiva norma técnica en la elaboración de la bebida láctea (calidad general de producto; cantidad, calidad e inocuidad en el proceso, durante el transporte y concordantes - ISO 22000 - HACCP y lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación Escobar - PAE, para la Ración industrializada Lista.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
8. Verificar las fichas técnicas de cada una de las bebidas lácteas que hacen parte de la distribución.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero se desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de las fichas técnicas de los productos que conforman la Ración Industrializada (RI). Se cuenta con matriz de verificación de fichas técnicas y alertas en el Invima para productos de RI. Ver anexo 6.	En ejecución
9. Verificar los registros sanitarios o permisos correspondientes para el consumo del producto (análisis de muestras entre otros) y demás normas dadas por la secretaria de Educación, como el control de las planillas de registro de temperaturas en cada entrega, las cuales deben ser mínimo tres.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de las fichas técnicas de los productos que conforman la Ración Industrializada (RI). Se validaron normativas para cada producto en la página del Invima. Se cuenta con matriz de verificación de fichas técnicas y alertas en el Invima para productos de RI Ver anexo 6.	En ejecución
B. RESPECTO DE PRODUCTOS PANIFICADOS, FRUTA ENTERA Y POSTRES		
1. Verificar semanalmente la elaboración de las unidades diarias o dado el caso que se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las unidades diarias de panificado.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de suministro de panificado u otro cereal de la ración industrializada (RI).	En ejecución
2. Verificar el cumplimiento de la minuta patrón establecido en el anexo técnico.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades de verificación del cumplimiento de la minuta patrón, a través de visitas de campo a bodega y sedes Educativas. Ver anexo 3, 4 y 6.	En ejecución
3. Verificar el cumplimiento del programa de estandarización da recetas (Fichas Técnicas): cantidades de insumos a utilizar, métodos de preparación, valor nutricional.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del programa de estandarización de recetas y otros relacionados con el mismo, a través de visitas de campo a sedes Educativas y de forma particular con la aplicación del formato de evaluación de gramajes y kárdex de productos.	En ejecución

4. Verificar las características organolépticas de los panificados en cuanto a: peso final de acuerdo con el peso neto estipulado en la minuta patrón establecido para los 5 grupos escolares, forma, sabor, textura, cocción, uniformidad en el tamaño, color de acuerdo con el tipo panificado.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de suministro de panificado u otro cereal de la ración industrializada, evaluando parámetros de calidad, organolépticas, de empaque y rotulado, cantidad, etc. Además, se aplicó el formato de gramajes para evaluar pesos brutos y netos por grupos. Ver anexo 6.	En ejecución
5. Verificar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura "BPM" en el proceso de elaboración del panificado con base en el instrumento diagnóstico.	Durante el periodo comprendido entre el 22 de enero al 31 de enero de 2024, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de suministro de panificado u otro cereal de la ración industrializada, evaluando parámetros de calidad, organolépticas, de empaque y rotulado, cantidad, etc. Además, se aplicó el formato de gramajes para evaluar pesos brutos y netos por grupos de escolarizados	En ejecución
6. Revisar y aprobar los respectivos informes mensuales y generales con los literales estipulados en el contrato.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría	En ejecución
7. Verificar la aplicación de la Ley N• 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría	En ejecución
8. Verificar el cumplimiento en relación con el nombramiento de recurso humano e idóneo para su vigilancia y supervisión.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría	En ejecución
9. Verificar el área de almacenamiento de la materia prima e insumos, según Decreto N• 539 de 2014.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador	En ejecución
10. Verificar el control de la utilización de las materias primas.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
11. Verificar que las frutas son enteras y sanas, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero se desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del suministro de frutas de la ración industrializada. Se aplica formato de	En ejecución

	deshidratación cumpliendo con según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la Ración Industrializada Lista.	evaluación organoléptica y formato de gramajes para evaluar pesos brutos y netos por grupo de escolarizados. Ver anexo 6.	
	12. Verificar que el peso de la fruta corresponde al requerido, según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la Ración Industrializada Lista; esta es, para garantizar el peso neto, se debe tener en cuenta de acuerdo con la fruta establecida el peso bruto, y éste debe contemplar la parte comestible de la fruta a suministrar en el momento de los procesos de compra.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del suministro de frutas de la ración industrializada. Se aplica formato de evaluación organoléptica y formato de gramajes para evaluar pesos brutos y netos (teniendo en cuenta las partes comestibles según la tabla de composición de alimentos colombianos) por grupos de escolarizados. Ver anexo 6.	En ejecución
	13. Verificar la variedad de la fruta (incluir manzana, mandarina, pera, granadilla, mango, banano, ciruela, durazno y naranja), según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación escolar – PAE, para la ración industrializada Lista.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero se desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la variedad de las frutas que conforman la Ración Industrializada (RI). Ver anexo 6.	En ejecución
	14. Verificar los registros sanitarios, fichas técnicas de cada uno de los productos (Postres).	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de las fichas técnicas de los productos que conforman la Ración Industrializada (RI), incluyendo los postres. Se cuenta con matriz de verificación de fichas técnicas y alertas en el Invima para productos de RI. Ver anexo 6.	En ejecución
	15. verificar que en la variedad de los postres Se incluyen dulces como; arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de apio, chocolatina, cocada, dulce combinado, maizenitas, masmelo, dulce de arroz, cortadito de leche y dulce de piña.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la variedad de los postres o dulces que conforman la Ración Industrializada (RI). Ver anexo 6.	En ejecución
	16. Verificar el empaque y peso de los postres a suministrar (sea el establecido en la minuta patrón de acuerdo a los grupos etarios).	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de las fichas técnicas de los productos que conforman la Ración Industrializada (RI), incluyendo los postres. Se cuenta con matriz de verificación de fichas técnicas, habilitación y alertas en el Invima para productos de RI, además, se aplica formato de gramajes para verificación de pesos brutos y pesos netos y formato de evaluación organoléptica. Ver anexo 3,4 y 6.	En ejecución
	C. ASPECTOS DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCION PARA LAS MODALIDADES DE RACION INDUSTRIALIZADA Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		
	1. Verificar el suministro y distribución de las diferentes raciones contratadas en las modalidades RI y CCT las 36856 raciones (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis),	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del suministro y distribución de las diferentes	En ejecución

	productos panificados, fruta entera y postres), a entera satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.	raciones contratadas en la modalidad de RI.	
	2. Verificar el suministro y distribución de las 36856 raciones (dependiendo de la modalidad a entregar RPS, RI ó CCT Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis, leche en polvo, leche líquida), productos panificados, fruta entera y postres; leguminosas: frijol, lenteja; cereales: arroz, harina de maíz, pastas; grasas: aceite; dulces: chocolate, Huevos y atún), a entera satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.	Durante el periodo comprendido de 22 al 31 de enero el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del suministro y distribución de las diferentes raciones contratadas en la modalidad RI.	En ejecución
	3. Verificar las condiciones de recepción, almacenamiento y distribución de panificado, bebida láctea, fruta, postre y de los alimentos que constituyen la Ración Industrializada.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
	4. Verificar que el panificado, bebida Láctea, fruta, postre, atún, huevos, leguminosas, cereales, dulces y grasas sea entregado por el contratista de acuerdo con las especificaciones técnicas.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
	5. Vigilar y controlar la distribución de la ración escolar diariamente con base en el listado de las *escuelas* entregado por la secretaria de Educación y las actualizaciones entregadas por los Establecimientos Educativos.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
	6. Verificar el cumplimiento de los horarios de distribución de la ración con base en los lineamientos técnicos.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas.	En ejecución
	7. Verificar que las escuelas tengan un proceso de distribución óptimo de la ración con el personal adecuado.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas.	En ejecución
	8. Verificar que las distribuidoras de las escuelas cumplan con la reglamentación exigida por da secretaria de Educación según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar — PAE, para la Ración industrializada Lista.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas.	En ejecución
	9. Verificar que la entrega de la ración escolar se haga mediante vigilancia y control del personal idóneo.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas.	En ejecución
	10. Verificar que los vehículos utilizados en la distribución de la ración escolar cumplan con la normatividad vigente.	Se verifica durante las visitas a bodega del operador y en las sedes educativas cuando se evidencia el transporte.	En ejecución
	11. Verificar que la ración escolar sea transportada en las canastas respectivas para facilitar su manipulación.	Se verifica durante las visitas a bodega del operador y en las sedes educativas cuando se evidencia el transporte.	En ejecución

12. Verificar que las condiciones de almacenamiento de los productos terminados (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis), productos panificados, fruta entera y postres), cumplan con los procesos de calidad.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
13. Verificar el control de la temperatura de refrigeración de la bebida Láctea. (Temperatura máxima de 4° grados centígrados)	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
14. Verificar la temperatura de la bebida láctea del proceso al salir del punto de distribución a la mitad del recorrido aproximadamente y al momento de llegar a las escuelas.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
15. Verificar que se entregue una relación de los saldos de la ración industrializada lista al supervisor.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
16. Verificar la cantidad y condiciones de entrega de los saldos de las raciones, distribuidos en los establecimientos educativos y sus respectivas actas en la que conste la distribución y fin de este.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
D. COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		
1. Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4°+/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a 60°C para los alimentos que han sido cocidos.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A
2.Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60°C.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A
3.A nivel internacional y según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO, en su manual para manipuladores de alimentos, establece que los alimentos se deben procesar, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de éstos (mínimo 70°C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A
4.Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A
5.Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada,	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la	N/A

así como estar debidamente protegidos y rotulados.	modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.		
6.El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar el deterioro del mismo; los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A	
7.Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A	
8.Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A	
9.Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A	
10.Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidos.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A	
11.Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A	
12.Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de CCT, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A	

13.Los empaques que se deben utilizar para las raciones de CCT deben cumplir con las siguientes características: • Empaque individual para cada beneficiario del Programa. • Ser de primer y único uso en caso de ser desechables. • Tener compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a ensamblar • Ser de material sanitario. • Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega). • Fácil manejo y almacenamiento. • Amigable con el medio ambiente (material reciclable). • No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).	Durante el periodo comprendido entre el 22 al 31 de enero, se realizó la entrega únicamente en modalidad ración industrializada. Una vez de inicio la modalidad comida caliente transportada se realizará el respectivo seguimiento.	N/A

3. ALCANCE FINANCIERO DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Entre las obligaciones laborales se destaca la contratación del personal profesional y el pago de sus aportes al sistema de seguridad social, el cual se viene garantizando desde el inicio del contrato de interventoría. Así mismo al momento de revisar la cuenta de cobro del operador se verificará la modalidad de contratación, pagos de seguridad social y demás documentos que generan relación al contrato de operación.	En Ejecución
2. Estudiar las surgencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismas, adjuntando los respectivos soportes.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
3. En los casos establecidos en el artículo 91 de la Ley N° 1474 de 2011 (estatuto anticorrupción), el Interventor verificará la apertura y manejo del anticipo en una fiducia y/o patrimonio autónomo que garantice el óptimo manejo de los recursos entregados a manera de anticipo. El Interventor debe verificar y aprobar mensualmente los informes de buen manejo de los recursos y remitirlos a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja. El interventor verificará que el contratista abrió la cuenta separada de sus otras cuentas no conjunta para el manejo de los recursos de anticipo entregado para la ejecución de la obligación a su nombre, indicando el objeto y	Para el contrato de Operación no se dio anticipo.	N/A

número del contrato, de conformidad con el artículo 8.1.18 del Decreto N° 734 de 2012.		
4. Realizar comité técnico mensual con el supervisor del contrato en donde se entregue informe detallado de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato.	La interventoría está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos.	En Ejecución
5. Verificar que se mantenga el equilibrio financiero del contrato.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. Así mismo se mantiene un equilibrio financiero.	En Ejecución
6. Efectuar el balance económico. de ejecución del contrato para efectos de los pagos parciales y liquidación de este.	Mensualmente en el informe presentado por la interventoría 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR donde se avala el pago parcial – mensual del operador se discrimina el balance económico.	En Ejecución
7 Revisar las solicitudes de adición en dinero y en tiempo requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
8 Efectuar las actividades del caso conducentes al buen desarrollo financiero del contrato o convenio.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
9 Verificar que los aportes de facturación entregados por el contratista correspondan al producto pactado y entregado, teniendo en cuenta los descuentos a realizar por devoluciones y/o entregas incompletas o no autorizadas de las raciones.	Se realiza una vez el Operador presente la cuenta de cobro del mes de Enero de 2024.	En Ejecución
10. Solicitar a Tesorería Distrital los comprobantes de egresos de los pagos realizados al contratista para proceder a elaborar el acta de liquidación.	Se hará al finalizar el contrato de operación para proceder a emitir el acta de liquidación.	En Ejecución
11. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre con contrato laboral y afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	En Ejecución
12. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Entre las obligaciones laborales se destaca la contratación del personal profesional y el pago de sus aportes al sistema de seguridad social, el cual se viene garantizando desde el inicio del contrato de interventoría.	En Ejecución

	Así mismo al momento de revisar la cuenta de cobro del operador se verificará la modalidad de contratación, pagos de seguridad social y demás documentos que generan relación al contrato de operación.	
13. Servir de apoyo a la supervisión para revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato o convenio y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
14 Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez verificada la cuenta de cobro y el informe mensual se exigirá certificados y paz y salvos de la naturaleza contractual.	En Ejecución
15. Preparar un informe detallado de los incumplimientos, los requerimientos efectuados y las respuestas, de tal manera que se garantice el debido proceso y el derecho de defensa del contratista, en caso de aplicación de sanciones.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
16. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos financieros del contrato.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
17. Velar por el cumplimiento del cronograma y flujo de inversión del contrato, efectuando controles periódicos de las actividades programadas, así mismo recomendar los ajustes a los que haya lugar.	Se exige constantemente el cumplimiento del cronograma y el flujo de inversión del contrato.	En Ejecución
18. En caso de incumplimiento, el Interventor deberá informar oportunamente a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja y sugerir si es el caso la aplicación de los procedimientos sancionatorios establecidos en el contrato.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador	En Ejecución
19. Presentar los documentos suscritos por el interventor durante la ejecución del contrato que sirvan de base para la liquidación del contrato que deba preparar el supervisor de la entidad con el fin de ser suscritas por las partes capaces y competentes (Representante legal de la entidad y representante legal del contratista o representantes legales de los integrantes de las modalidades de asociación).	Una vez finalizada la ejecución del contrato de operación; de manera conjunta entre la interventoría y la entidad se trabajará en la liquidación de del contrato principal.	En Ejecución

4. ALCANCE LEGAL DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Verificar que la contratación de personal realizada por el operador del PAE se sujete al cumplimiento de las normas laborales vigentes, en especial que todo el personal a cargo se encuentre afiliado al Sistema	Para la próxima visita administrativa y de bodega se realizará la revisión minuciosa del cumplimiento a las afiliaciones al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) y SSST de acuerdo con lo	En Ejecución

General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) y SSST de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.	dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	
2. Realizar comité técnico con el supervisor del contrato cuando se requiera en donde se entregue informe detallado de tas actividades y situaciones presentadas en la ejecución delcontrato.	La interventoría está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos.	En Ejecución
3. Conceptuar jurídicamente sobres los incumplimientos del *contratista,* emitiendo recomendaciones sobre la procedencia o no del proceso administrativo sancionatorio.	Para el presente contrato no se ha configurado incumplimiento por parte del operador	En Ejecución
4. Realizar las recomendaciones jurídicas de la procedencia de las suspensiones, adiciones, reducciones, variaciones de lo contratado.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
5.Velar por el cumplimiento de todas las obligaciones de la interventoría incluidas en el contrato establecido con la Alcaldía Distrital de Barrancabermeja y en especial en las que se encuentran asignadas en el Manual de Contratación e Interventoría de la ETC.	El cumplimiento de las obligaciones se exige a diario durante la ejecución del contrato de operación.	En Ejecución
6. Las demás actividades que requieran apoyo legal para desarrollar con eficiencia y eficacia el control y vigilancia al contrato de operación del PAE, para dar cumplimiento de los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa de Alimentación Escolar — PAE,	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución

5.1.2 Análisis de Verificación de entregas

Criterios evaluados

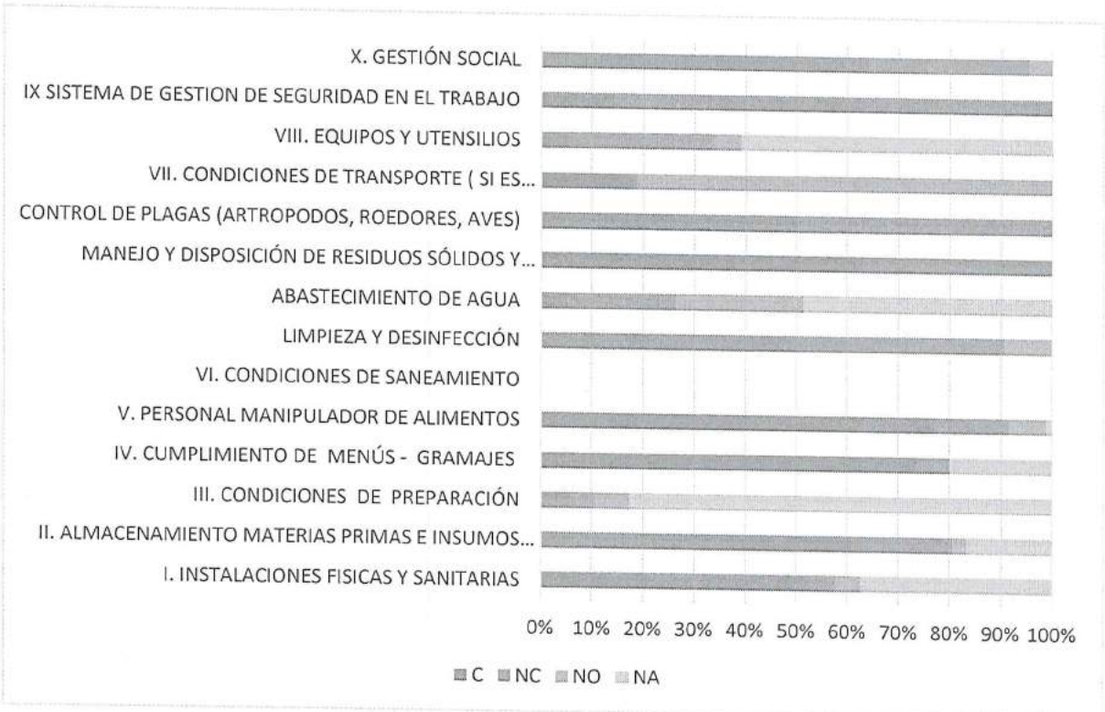
Aspectos evaluados en las visitas de acompañamiento, seguimiento y evaluación realizadas en periodo del 22 de enero al 31 de enero:

CAJM/JT RI	
RESULTADO SEDES	**CANTIDAD**
Menor a 64%	7
Entre 65% y 89%	29
Mayor a 90%	1
TOTAL	37

ASPECTO A EVALUAR	C	NC	NO	NA	TOTAL
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	53%	5%	5%	38%	100%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO	61%	20%	3%	17%	100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN	5%	5%	7%	82%	99%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	74%	6%	0%	20%	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	76%	14%	7%	1%	98%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	50%	41%	9%	0%	100%
ABASTECIMIENTO DE AGUA	5%	21%	25%	49%	100%
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	63%	37%	0%	0%	100%
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)	50%	50%	0%	0%	100%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)	18%	1%	81%	0%	100%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS	5%	29%	5%	61%	99%
IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO	14%	86%	0%	0%	100%
X. GESTIÓN SOCIAL	64%	32%	5%	0%	100%

Gráfico



Análisis

Los criterios de evaluación son los siguientes:

C: Cumple Con Calificación 1.
NC: No Cumple Con Calificación 0.
NO: Se Califica Cuando El Ítem Evaluado No Es Observado.
NA: Se Califica Cuando El Ítem Evaluado No Aplica.

En cada una de las visitas seguimiento y evaluación, se diligencia un formato de verificación realizado por la Interventoría y aprobado por la secretaria de Educación donde es evaluado diez (10) aspectos; cada aspecto contiene ítems que en total suman sesenta y siete (67).

En los diez (10) aspectos:

I.INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS: Este primer aspecto lo conforman dieciséis (16) ítems, tiene un 53% de cumplimiento, un 5% de incumplimiento pues algunas sedes educativas no cuentan con buena infraestructura, un 5% NO y un 38% de NA para ración Industrializada.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO: se evalúan seis (6) ítems y tiene un cumplimiento del 61%; de No conformidades el 20% debido a que no llevan el control y/o registro de temperatura de los equipos en uso, un 3% NO y un 17% NA ya que existe Ítems que no se califica en Ración Industrializada.

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN: Cuenta con seis (6) Ítems evaluados; tiene un 5% de cumplimiento y un 5% de incumplimiento debido a que no se evidencia desinfección de frutas para la ración industrializada, no se cuenta con registro y control de temperatura y durante el servido no se cumple con las temperaturas para el producto terminado, un 7% NO tiene un 82% de NA para Ración Industrializada.

/. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES: este aspecto cuenta con cuatro (4) Ítem con un cumplimiento 74%, un 6% de no conformidades pues no se encontraban publicados los ciclos de menús en las sedes educativas, en algunos casos no se cumple con el gramaje y 20% es calificado como NA para Ración Industrializada.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: tiene siete (7) ítems con un cumplimiento 76% y un 14% de incumplimiento ya que los manipuladores de alimentos al momento de la visita no cumple con las presentación personal (uñas cortas y sin esmalte, sin uso de joyas u otros uso de accesorios), no se evidencio la certificación médica (apto para manipular alimentos) y no se evidencian registro de capacitación y un 9 % de no observado, debido a que no se evidencia el ingreso de personal ajeno al área utilizada para el almacenamiento y/o comedor escolar.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: cuenta con cuatro (4) ítems evaluados con 50% de cumplimiento y un 41% de no conformidades por tanto se evidencia que no cuenta con registros de limpieza y desinfección y/ o no realizan limpieza y desinfección de las frutas y un 9% NO para ración industrializada.

ABASTECIMIENTO DE AGUA: cuenta con cuatro (4) ítems evaluados con un 21% de incumplimiento pues no se garantiza el lavado de tanques y/o recipientes; un 5% de cumplimiento, un 25% como NO y un 49% es calificado como NA para Ración Industrializada.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS: se evalúa tres (3) ítems con un 63% de cumplimiento, 37% de incumplimiento debido a que los recipientes no cuentan con bolsas y no se cumple con lo establecido en la resolución 2184 del 2019.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES): se evalúa dos (2) con 50% de cumplimiento y 50% de incumplimiento pues se evidencia algunas sedes con presencia de plagas y no se llevan los registros.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO): Es el aspecto que menos se califica porque muy poco se evidencia en las visitas por eso su porcentaje de NO y NA es del 81%, en las sedes donde se evidencia este aspecto hay un 18% de cumplimiento y un 1% de no cumplimiento por ende no se cumple con documentación establecida del vehículo y/o dotación completa y limpia. Cuenta con seis (6) ítems.

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Aquí se evalúan cinco (5) ítems con un 61% y 5% de NA y NO, un 29% de incumplimiento por ende no cuenta con controles de temperatura de los equipos de

refrigeración utilizados en las sedes y no cuenta con el programa de mantenimiento preventivos y correctivos de equipos y un cumplimiento del 5%.

IX. SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO: Se verifica mediante un anexo que contiene 7 ítems obteniendo 86% de no conformidades pues no se evidencia la utilización de botiquines, los extintores tienen fechas de recarga vencida y no se está cumpliendo con la Bioseguridad y un cumplimiento del 14%.

X. GESTIÓN SOCIAL: Aquí se evalúan tres (3) ítems y se obtuvo un 64% de cumplimiento y un 42% de incumplimiento debido a que no se evidencia soporte de conformación del CAE y no se encuentra actualizada la ficha técnica de información con los cupos adjudicados.

Se generan los planes de mejoramiento los cuales son enviados al operador con el objetivo de hacer los ajustes necesarios para continuar con la buena prestación del servicio, cumplir con el objeto del contrato y satisfacción de nuestros Estudiantes Beneficiarios.

Es muy importante que el Operador mantenga el cumplimiento de la Resolución No 335 del 2021 y el contrato.

Como resultado final los tres primeros aspectos con mayor cumplimento son las condiciones de saneamiento en lo referente a: **personal manipulador de alimentos, cumplimiento de menús-gramajes y gestión social.**

5.1.3 Análisis de verificación de Bodega

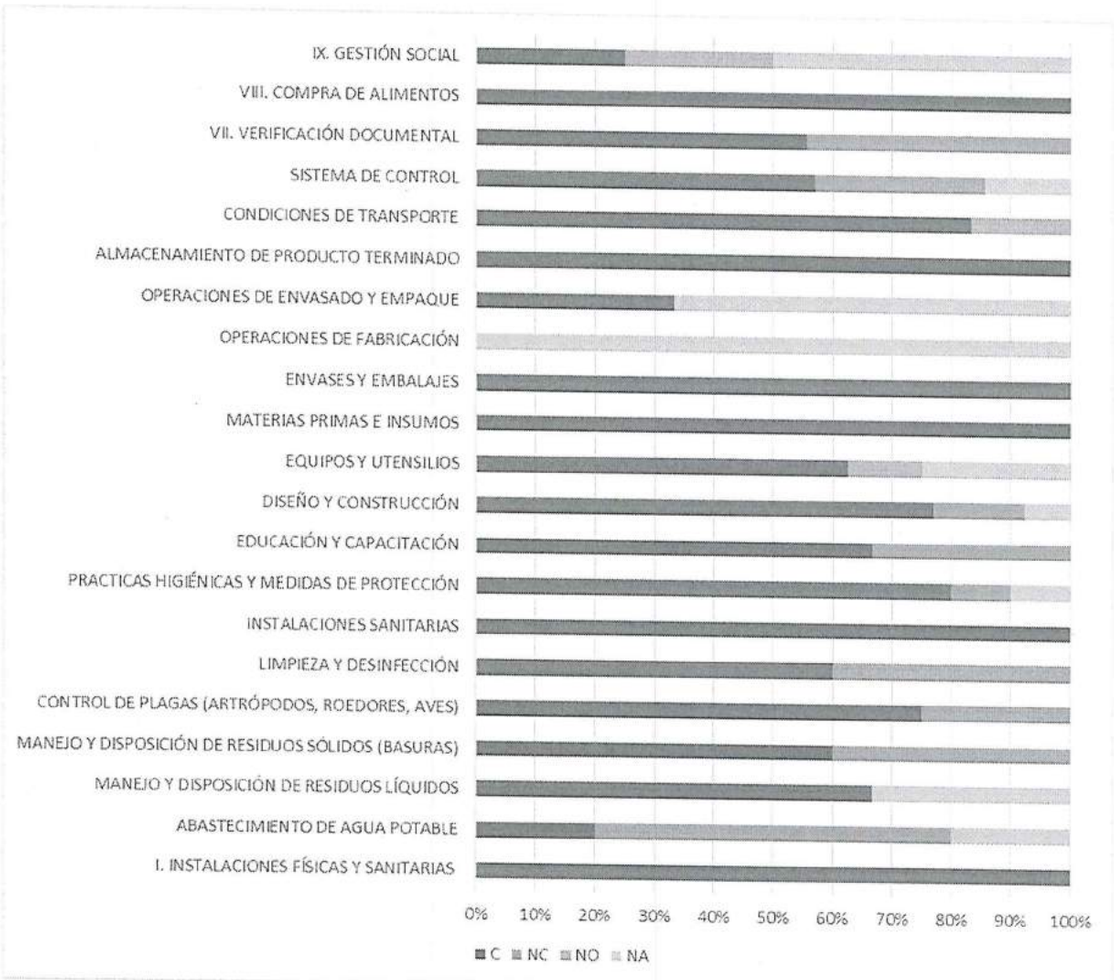
Criterios evaluados

Aspectos evaluados en bodega realizadas en el periodo del 22 de enero al 31 d enero:

ASPECTOS A EVALUAR		C	NC	NO	NA	TOTAL
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		100%	0%	0%	0%	100%
II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO	ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	20%	60%	0%	20%	100%
	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS	67%	0%	0%	33%	100%
	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)	60%	40%	0%	0%	100%
	CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)	75%	25%	0%	0%	100%
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	60%	40%	0%	0%	100%
	INSTALACIONES SANITARIAS	100%	0%	0%	0%	100%
III. PERSONAL MANIPULADOR	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	80%	10%	0%	10%	100%
	EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN	67%	33%	0%	0%	100%
IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN	77%	15%	0%	8%	100%
	EQUIPOS Y UTENSILIOS	63%	0%	13%	25%	100%
V. RE QU ISI	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	100%	0%	0%	0%	100%

	ENVASES Y EMBALAJES	100%	0%	0%	0%	100%
	OPERACIONES DE FABRICACIÓN	0%	0%	0%	100%	100%
	OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE	33%	0%	0%	67%	100%
	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO	100%	0%	0%	0%	100%
	CONDICIONES DE TRANSPORTE	83%	0%	17%	0%	100%
VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	SISTEMA DE CONTROL	57%	29%	0%	14%	100%
VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL		56%	44%	0%	0%	100%
VIII. COMPRA DE ALIMENTOS		100%	0%	0%	0%	100%
IX. GESTIÓN SOCIAL		25%	0%	25%	50%	100%

Gráfico



Análisis

El 26 de enero del 2024, se hizo visita de seguimiento a la Bodega, ubicada en la carrera 33 # 59 - 08, bodega interna # 3 del distrito de Barrancabermeja.

La forma de evaluar es C: cumple con calificación 1; NC: no cumple con calificación 0, NO: se califica cuando el ítem evaluado no es observado y NA: se califica cuando el ítem evaluado no aplica.

En la visita se diligencia un formato de visita de bodega, el cual contempla criterios tanto técnicos como administrativos, donde son evaluados nueve (9) aspectos y cada aspecto contiene ítems que en total suman ciento veinte dos (122) ítem.

I. **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:** Este primer aspecto lo conforman siete (7) ítems evaluados con un resultado del 100 % de cumplimiento, esto debido a las acciones de mejora y/o correctivas implementadas por el operador.

II. **CONDICIONES DE SANEAMIENTO:** Son veintisiete (27) ítems evaluados con un 64% de cumplimiento, un 28% de no conforme debido a que el plan de alistamiento se encuentra en revisión y un 9% de N.A.

III. **PERSONAL MANIPULADOR:** Cuenta con trece (13) Ítems evaluados con un 73% de cumplimiento, 22% de incumplimiento debido a que no se contaba con la documentación correspondiente del personal y un 5% NA para la visita.

IV. **CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN:** Se evalúan veintiún (21) ítems con un cumplimiento del 70%, un 8% de no conformidades por ende se evidencia pisos con grietas y paredes con desprendimiento de pintura, un 6% NO y un 16% NA para la visita.

V. **REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN:** Tiene treinta (30) ítems con un cumplimento del 69%, NO del 3% y un 33% de NA para la visita.

VI. **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD:** Son siete (7) ítems evaluados con un 57% de cumplimiento, 29% de incumplimiento y un 14% de NA para la visita.

VII. **VERIFICACIÓN DOCUMENTAL:** Tiene nueve (9) Ítems evaluados con un 56% de cumplimiento y un 44% de incumplimiento debido a que los documentos contenidos en el plan de alistamiento se encuentran en revisión.

VIII. **COMPRA DE ALIMENTOS:** Se verifican cuatro (4) ítems y es calificado con un 100% de cumplimiento para la visita.

IX. GESTIÓN SOCIAL: Se verifican cuatro (4) ítems y es calificado con un 25% de cumplimiento, 25% de NO y un 50% NA para la visita.

Para esta visita se evidencia el cumplimiento con un porcentaje mayor en los aspectos evaluados: Instalaciones físicas y sanitarias, personal manipulador de alimentos.

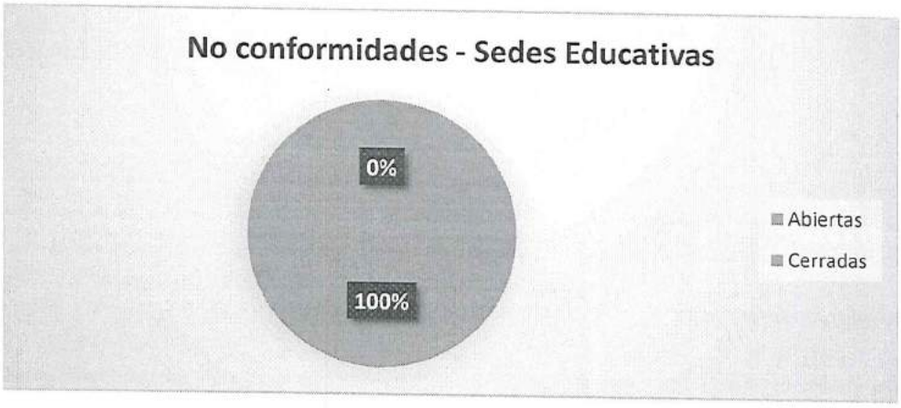
5.2 Planes de mejora

5.2.1 Numero de Nuevas no Conformidades

ESTADO DE NO CONFORMIDADES VISITAS A SEDES EDUCATIVAS

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
251	0	0	251

Gráfico



Planes de mejora	Cantidad de conformidades	Abierto	Cierre parcial	Cerrado
Estado no conformidades	251	100%	0%	0%

Análisis

Las no conformidades fueron enviadas al operador mediante el Plan de mejora, se espera respuestas respecto a las acciones correctivas y/o de mejora implementadas por el operador.

ESTADO DE NO CONFORMIDADES VISITAS A BODEGA

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
18	0	0	18

Gráfico

BODEGA DE ALMACENAMIENTO



Planes de mejora	Cantidad No conformidades	Abierto	Cierre parcial	Cerrado
Estado no conformidades	18	100%	0%	0%

Análisis

Se envió los planes de mejora al operador, se espera respuestas respecto a las acciones correctivas y/o de mejora implementadas por el operador.

CAP

Enero:

SEDE EDUCATIVA	CATEGORIZACIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO
I.E PUEBLO REGAO - SEDE: SEÑOR DE LOS MILAGROS	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la Bodega y/o sede Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química, biológica)	Descripción: Durante la visita técnica se evidencia que en el área de almacenamiento se encuentra desorden y presencia de suciedad (polvo).	reubicación y adecuación de otro espacio para almacenamiento de las raciones alimentarias que garantiza la inocuidad de los mismo	Cerrado

	I.E. JOHN F KENNEDY - PREESCOLAR SANTANDER	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la Bodega y/o sede. Subcategoría: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	Descripción: Durante la visita de inspección técnica se evidencia almacenamiento de productos en área con apilamiento de sillas, escritorios, equipos de cómputo, y otros elementos, lo que dificulta una adecuada limpieza y desinfección, y a su vez, dicha acumulación representaría un ambiente favorable para el anidamiento de plagas.	en aras de no requerir almacenamiento alguno de los productos que componen la ración industrializada en la sede educativa por no contar con un espacio exclusivo y adecuado para garantizar la inocuidad de los mismos; la entrega de las raciones a la sede educativa en mención en dos momentos durante el día, una en la jornada de la mañana para los beneficiarios que reciben en dicha jornada y otra para la jornada de la tarde garantizando así que los alimentoso no requieran almacenarse en espacios no adecuados.	Cerrado	
	I.E. TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO - SEDE LARA PARADA	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química y biológica)	Descripción: Se evidencia presencia de excremento de roedor en el área de almacenamiento.	El día 17 de enero se realizó la jornada de fumigación se adjunta soporte, el hallazgo se evidenció por falta de limpieza y desinfección del área de almacenamiento por tanto se realiza llamado de atención verbal al personal manipulador y se realiza limpieza y desinfección del área del almacenamiento y área en general.	Cerrado	
	I.E. SAN RAFAEL DE CHUCURI-SEDE CAMPO GALAN	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química y biológica)	Descripción: Se evidencia presencia de excremento de roedor en el área de almacenamiento, asimismo, se evidencian daños causados por plaga en los recipientes con tapa destinados para el almacenamiento del panificado.	El día 17 de enero se realizó la jornada de fumigación se adjunta soporte, el hallazgo se evidenció por falta de limpieza y desinfección del área de almacenamiento por tanto se realiza llamado de atención verbal al personal manipulador y se realiza limpieza y desinfección del área del almacenamiento y área en general. Por otra parte, los daños que se observan en los recipientes son recipientes que según las manipuladoras desde el año pasado estaban en ese estado, se indica no utilizar dichos recipientes para el almacenamiento.	Cerrado	

6. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

6.1 Revisión cuenta de cobro Operador

Para la revisión de la cuenta de cobro correspondiente al periodo de Enero de 2024, el operador aun no presenta la respectiva documentación para proceder a revisar y avalar el pago que se refiere.

A la fecha el operador está pendiente por entregar informe y cuenta de cobro del periodo De Enero de 2024. Siendo hoy 09 de Febrero de 2024, aún no se recibe respuesta alguna por parte del operador, no radican la Documentación Correspondiente.

En vista de la no ocurrencia de hechos, esta interventoría se encuentra a la espera de la entrega inmediata del informe y cuenta de cobro pendiente por entregar para proceder a su respectiva revisión.

6.2 Reuniones

Número total de reuniones:	Dos (2) interna





6.3 Conceptos jurídicos

N/A

7. RELACIÓN PERSONAL MÍNIMO

7.1 Personal activo de Interventoría

El día 22 de Enero de 2024, se envía oficio PA-B-196 dirigido a la Doctora **MARIBEL BENITEZ PEREA** – Secretaria De Educación y supervisor del contrato de interventoría N. 4871-23 de asunto Solicitud validación y aprobación de personal profesional.

Así las cosas, hacemos Relación de los profesionales vinculados para la ejecución del contrato de interventoría N. 4871-23 así:

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESION
DIRECTOR DE INTERVENTORIA	RODRIGO MOLANO CUELLAR C.C. 83.090.034 De Campoalegre – Huila PRESENTADO EN PROPUESTA	INGENIERO INDUSTRIAL
COORDINADOR TECNICO	MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO C.C. 36.290.246 De Pitalito – Huila PRESENTADO EN PROPUESTA	INGENIERA DE ALIMENTOS
PROFESIONAL DE APOYO MICROBIOLOGICO	KAREN PAOLA CONTRERAS VELANDIA C.C. 55.248.158 De Barranquilla – Atlántico PRESENTADO EN PROPUESTA	MICROBIOLOGA
PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION	GRASE VANNESA PEREZ MONSALVE C.C. 1.143.224.340 De Barranquilla – Atlántico PRESENTADO EN PROPUESTA	NUTRICIONISTA DIETISTA
PROFESIONAL DE APOYO PROFESIONAL SST	CHRISTIAN ALBERTO ALVAREZ CHUCRALA C.C. 16.376.354 De Palmira – Valle PRESENTADO EN PROPUESTA	PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL
INTERVENTOR FINANCIERO	JULIO ANDRES TERAN RIVERA C.C. 92.544.428 De Sincelejo - Sucre ADICIONAL	CONTADOR PUBLICO
PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	HAROLD GIOVANNI GONZALEZ CIFUENTES C.C. 79.415.473 De Bogotá D.C. ADICIONAL	ABOGADO
INSPECTOR DE CAMPO N.1	LUISA ALEJANDRA PALLARES DIAZ C.C. 1.096.201.912 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.2	MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ C.C. 1.065.240.158 De San Alberto – Cesar ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.3	JENNIFFER CASTRILLO PEÑA C.C. 1.096.224.089 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.4	ELSA BERNAL ROBLES C.C. 28.070.025 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.5	KARINA VILLEGAS C.C. 63.536.125 De Bucaramanga - Santander ADICIONAL	INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.6	ANDRES FABIAN GUTIERREZ BERRIO C.C. 1.096.239.164 De Barrancabermeja – Santander ADICIONAL	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.7	LUISA MARGARITA MARTINEZ GARAVITO C.C. 1.050.919.456 De Simiti – Bolívar ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.8	MARCO AURELIO SUAREZ MANCERA C.C. 1.096.251.384 De Barrancabermeja – Santander ADICIONAL	INGENIERO INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.9	JAVIER MAURICIO MELO GUEVARA C.C. 79.684.766 De Bogotá D.C ADICIONAL	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.1	MAYERLI GUZMAN CASTRILLON 1.096.213.144 De Barrancabermeja – - Santander ADICIONAL	BACHILLER TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.2	DANIEL FELIPE RUIZ SARMIENTO C.C. 1.192.808.080 De Palmira – Valle ADICIONAL	BACHILLER TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN SISTEMAS

7.2 Relación pagos de Seguridad social

Los Pagos De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales Para Cada Uno De Los Profesionales Se Han Surtido Mediante Pagos En Mi Planilla – Compensar, Por Intermedio De La Empresa ALIMENTOS Saludables Del Valle (AS DEL VALLE).

Los Pagos Del Personal Al Sistema De SALUD, PENSIÓN Y RIESGOS PROFESIONALES Y PARAFISCALES - Personal Contratado, Periodo Enero De 2024 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planillas: 74597540.

7.3 Certificación de Revisor Fiscal

Se Aporta Certificación De Pagos De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales Articulo 50 Ley 789 De 2002 Emitida Por el Revisor Fiscal **REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ**

identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.102.842.509 y matricula profesional No. 232601-T Por Concepto De Aportes A Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones, Cajas De Compensación Familiar, SENA E ICBF A Periodo Enero De 2024.

8. FIRMAS

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE	RODRIGO MOLANO CUELLAR	MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO

9. LISTADOS DE ANEXOS

9.1 Anexos	
Anexo 1:	Factura No AVOI 241- Autorización Numeración de Facturación
Anexo 2:	Matriz de Presupuesto Mes Periodo del 22 al 31 Enero De 2024.
Anexo 3:	Visitas diarias a los establecimientos educativos del sector educativo oficial del distrito de Barrancabermeja
Anexo 4:	Actas de visitas a establecimientos educativos del sector educativo oficial del distrito de Barrancabermeja
Anexo 5:	Visitas a Bodega y sede administrativa del Operador Unión Temporal BCA INNOVA
Anexo 6:	Soportes área nutrición
Anexo 7:	Soportes microbiología
Anexo 8:	Informe Inspección locativa realizada a bodega del operador.
Anexo 9:	Oficios y/o comunicaciones.
Anexo 10:	Planillas de Pago a Seguridad Social Mes Enero De 2024
Anexo 11:	Certificación de Aportes a la Seguridad Social y Aportes Parafiscales
Anexo 12:	Certificación Bancaria
Anexo 13:	Oficio PA – B- 196 Solicitud validación y aprobación de personal profesional.

0000271

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	001	FECHA	22-ENERO-2024
NOMBRE PROCESO	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
HORA INICIO	7:00 a.m.	HORA FINAL	10:50 a.m.
LUGAR	I.E. EL CASTILLO		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Intervención Técnica, Administrativa, Financiera y Legal a la Prestación del servicio de Alimentación Escolar a estudiantes del sector educativo oficial del municipio de Barrancabermeja.		
ENTIDAD CONTRATANTE	ALCALDIA DISTRITAL BARRANCABERMEJA.		
TEMA	Seguimiento Adecuaciones del comedor Escolar.		
OBJETIVO REUNIÓN	Visita técnica de Verificación de los Lineamientos técnicos y del contrato 4870-23		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
ALEXANDRA RUEDA GARRIDO	UT BCA INNOVA - MANIPULADORA
JENIFER CANEVA FLOREZ	UT BCA INNOVA- MANIPULADORA
ELSA BERNAL ROBLES	AS DEL VALLE - INTERVENTORÍA

2. AGENDA

1. Verificación de los Lineamientos higienicos- Sanitarios de la Institución Educativa EL CASTILLO Principal.
2. Cumplimiento y Entrega del menú establecido #1 para el 22-enero-2024 Avena Saborizada canela, Torta con sabor a Naranja y Fruta de cosecha mandarina.
3. Inspección de las áreas
4. Inspeccion de documentación, Formatos.
5. Gramaje de los productos a entregar.

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza la verificación de los lineamientos técnicos y de Higiene en el colegio el castillo la cual cumple con la normatividad para los grupos etarios sexto, septimo, octavo, noveno, decimo y once, se evidencia por prueba organoleptica realizada a estudiantes, manipuladora e inspector de campo que la mandarina se encuentra ácida.

Se verificó la vida útil de los productos avena sabor canela LOTE AC004, F.V: 31-MAR-2024, Torta sabor Naranja LOTE A27015 F.V: 04-FEB-2024 y Fruta de Cosecha Mandarina dentro de su estado color, Textura, sabor "acida".

Se verifica la documentación cumpliendo con formatos, se evidencia que registro control de temperatura no llevan, no cuentan con termometro de medición, se evidencia en la documentación de las manipuladoras no cuentan con certificado de exámenes médicos y certificado de Buenas Practicas de Manipulación (BPM).

Se hace inducción corta del correcto lavado de manos, uso de tapabocas uniformes y se verifica que no hay maquillaje, uñas largas y aretes en las manipuladoras.

Se evidencia Pared con comegen y cielorraso con abertura grande o hueco.

La entrego del Complemento Alimentario suministrado en modalidad P.I.J.M. se realiza dentro del horario 8:30 a.m.

Dentro de la entrega se evidencia total higiene, lavado, limpieza y desinfección de la fruta, se da cumplimiento en el gramaje del producto a entregar al titular de derecho.
Se evidencia aceptación por parte del titular de derecho de los alimentos entregados.

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO

Yenifer Caneva Florez	UT BCA INNOVA	Manipuladora
Alexandra Rueda Garrido	UT BCA INNOVA	Manipuladora Alexandra Rueda G.
EISA BERNAL ROBLES	ASDEL VALLE - INTERVENTORIA INSP. CAMPO	EBR INSPECTOR DE CAMPO.

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Registro Fotografico
2	
3	

0000275 0000002

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	002	**FECHA**	22/ Ene/24
NOMBRE PROCESO	Alimentación y Nutrición		
HORA INICIO	8:00 am	**HORA FINAL**	10:30 am
LUGAR	I.E. Instituto Técnico en Comunicación de Barrancabermeja - Principal		
N° DEL CONTRATO	4871 - 23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoría técnica, administrativa, financiero y legal a la prestación del servicio de alimentación escolar a estudiantes del sector educativo oficial del municipio de Barrancabermeja.		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja.		
TEMA	Visita de Inspección Técnica.		
OBJETIVO REUNIÓN	Verificación de los lineamientos técnicos y del contrato No. 4870-23.		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Marly Olivares	UT BCA INNOVA / Manipuladora de Alm.
Johanna Castro	UT BCA INNOVA / Manipuladora de Alm.
María A. Ortiz Muñoz	AS DEL VALLE / Inspector de campo.

2. AGENDA

Visita de Inspección de las condiciones higiénica-sanitarias de la entrega del complemento alimentario en modalidad de ración Industrial Mediodía para los grados desde segundo primaria a once bachiller.

- Revisión del cumplimiento de BPM.
- Asistencia técnica.
- Observaciones finales.

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza la verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos para la entrega del complemento alimenticio en modalidad de ración industrializada evidenciando la entrega a conformidad del menú así:

Adjudicados: 160

Menú #1 de contingencia.

Compuesto por: Torta con sabor a naranja, avena con leche UHT sabor a canela y fruta de cosecha (naranja).

*Torta con sabor a naranja - CNG - 50g - f.v: 04/02/24 - Lote: A27015 - NSA-0011115-2021.

*Avena con leche UHT sabor a canela - Pirro - 200 ml - f.v: 31/mar/24 - Lote: AC004 - RSA - 0009096 - 2019.

Evidenciando de igual manera cumplimiento de condiciones adecuadas de limpieza y desinfección de áreas y superficies.

Se observa área exclusiva para la recolección de residuos sólidos.

Almacenamiento rotulado de productos.

Limpieza y desinfección de pisos, lavado y desinfección de la naranja.

Procedimientos escritos y aplicados del plan de saneamiento para modalidad de R.I.

Fichas técnicas de los productos de aseo utilizados.

Remisión y Kardex se observan en la AZ.

Manipuladoras con sus respectivos elementos de protección personal: cofia, tapabocas, uniforme de color claro y limpio, así como buenas prácticas de higiene, uñas cortas y limpias.

Se evidencian formatos diligenciados de limpieza y desinfección, control de cloro en agua, limpieza y desinfección de tanques.

Por otra parte, no se observa asistencia a capacitación inicial y registro y control de temperaturas de la nevera utilizada.

Se realiza asistencia técnica en BPM.

Se informa el resultado y las observaciones a las manipuladoras encontradas en sede, las cuales, constatan el recibido de la información.

- No se evidencia exámenes médicos ocupacionales.

- Se constata la entrega a cabalidad del menú en el gramaje único aprobado para la atención de los diferentes grupos de beneficiarios.

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO

Enith Johanna castro	UT BCA Innova	Manipuladora
Mary Olivares	UT BCA INNOVA	Manipuladora
	AS DEL VALLE	Insp. de Campo.

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	
2	
3	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	003	FECHA	22 DE ENERO 2024
NOMBRE PROCESO	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
HORA INICIO	7:20 AM	HORA FINAL	11:50 A.M
LUGAR	I.E ESCUELA NORMAL CRISTO REY.		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoría técnica, Administrativa, financiera y Legal a la prestación del servicio de Alimentación Escolar.		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja		
TEMA	Acompañamiento a Entrega del Complemento Alimentario		
OBJETIVO REUNIÓN	Visita a Sede Educativa, Acompañamiento a Entrega de Raciones Industrializadas a titulares de derecho.		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Genovevo Rocha	UT BCA Innova / Manipuladora
María Flórez.	UT BCA Innova / Manipuladora
Georgina Bueno Moreno	UT BCA Innova / Manipuladora
Jennifer Castillo Pena	AS del Valle / Insp. de Campo

2. AGENDA

Acompañamiento en las Entregas del Complemento Alimentario a la Institución Educativa Escuela Normal Cristo Rey Sede Principal que prestan el servicio en modalidad de Ración industrializada en el distrito Especial de Barrancabermeja - Santander.

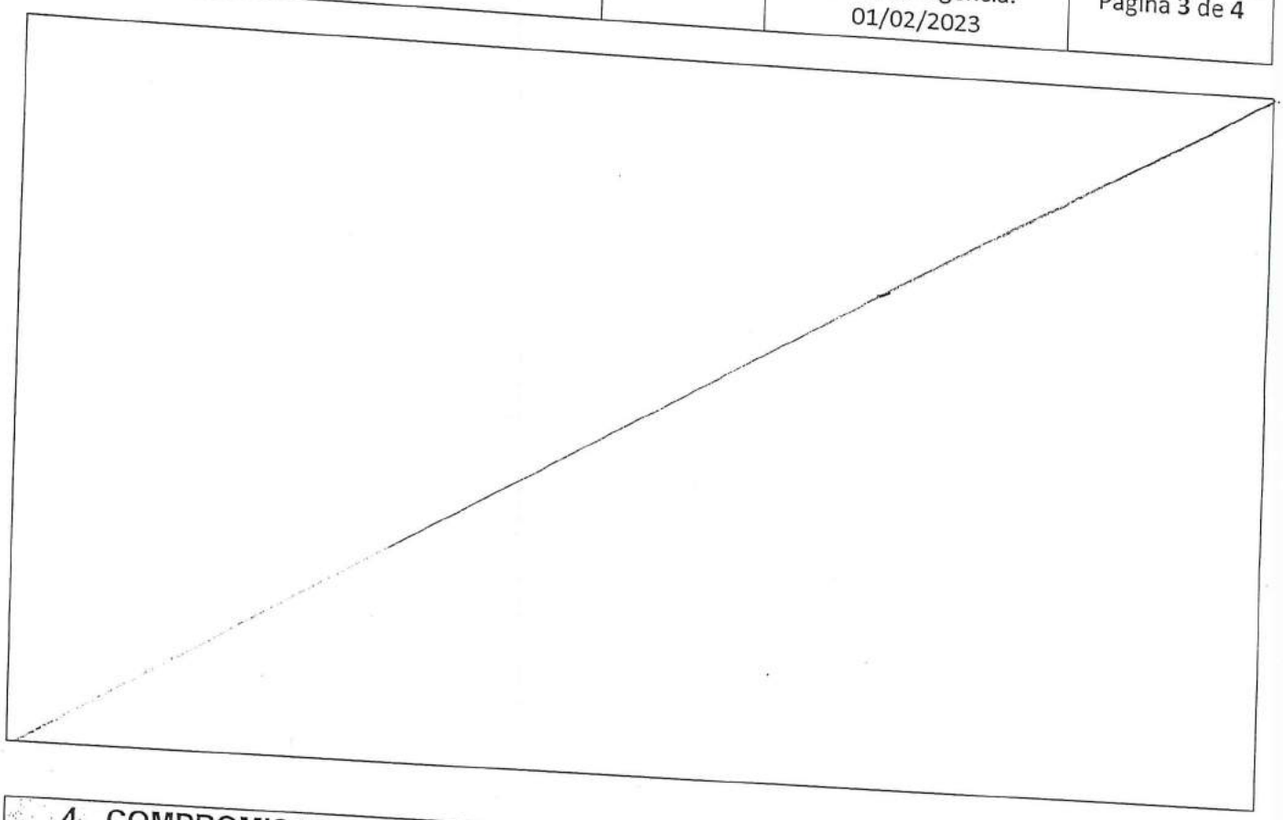
3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza acompañamiento a las Entregas de las raciones industrializadas a la I.E Escuela Normal Cristo Rey sede Principal que prestan el Servicio del programa de Alimentación Escolar en modalidad de R.I, Verificando las condiciones de las instalaciones Físicas y Sanitarias, almacenamiento de las Materias primas e insumos, cumplimiento de gramaje y menú, Se verifica que el personal manipulador cuente con dotación completa (Uniforme blanco antifluidos, Cofia, Tapabocas y Zapatos antideslizantes).

Así mismo se Verifica que las áreas esten debidamente identificadas con letreros alusivos a las BPM, area de almacenamiento y distribución, área de Residuos, Productos No Conforme.

Por último Se evidencia que los alimentos almacenados y entregados a los titulares de derecho Corresponde al menú N°1 (Arena de Canela L: A0004, Torta Sabor a Naranja L: A27015, Fruta de Cosecha (Mandarina)), el cual cumple con las Fechas de Vencimiento Vigentes.

Titulares Adjudicados para entrega del Complemento Alimentario (700).



4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO

Jenniffer Castillo		As del Valle	Insp ob campo
Genaveva Rocha	Genaveva Rocha	UT Bua Innova	Manipuladora
Maria Flora	Maria Flora	UT Bua innova	Manipuladora
Georgina Bueno.	Georgina Bu.	UT Bua Innova	Manipuladora

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Evidencia Fotografica.
2	
3	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	004.	FECHA	22-01-2024
NOMBRE PROCESO	Alimentacion y Nutricion		
HORA INICIO	7:00 AM.	HORA FINAL	4:00 PM.
LUGAR	Jose Antonio Galan.		
N° DEL CONTRATO	4871-23.		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoria tecnica, Administrativa, financiera y legal a la Prestacion del servicio de alimentacion escolar a estudiantes del Sector educativo oficial del municipio de Barrancabermeja-Santander		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldia distrital Barrancabermeja.		
TEMA	Visita de Inspeccion tecnica		
OBJETIVO REUNIÓN	Realizar inspeccion y seguimiento de los lineamientos tecnicos y del contrato 4870-23.		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Norleyvid Cardozo	UT BCA INNOVA.
Luisa Vargas Angulo.	UT BCA INNOVA.
Kanna Villegas.	Inspectora de Campo.

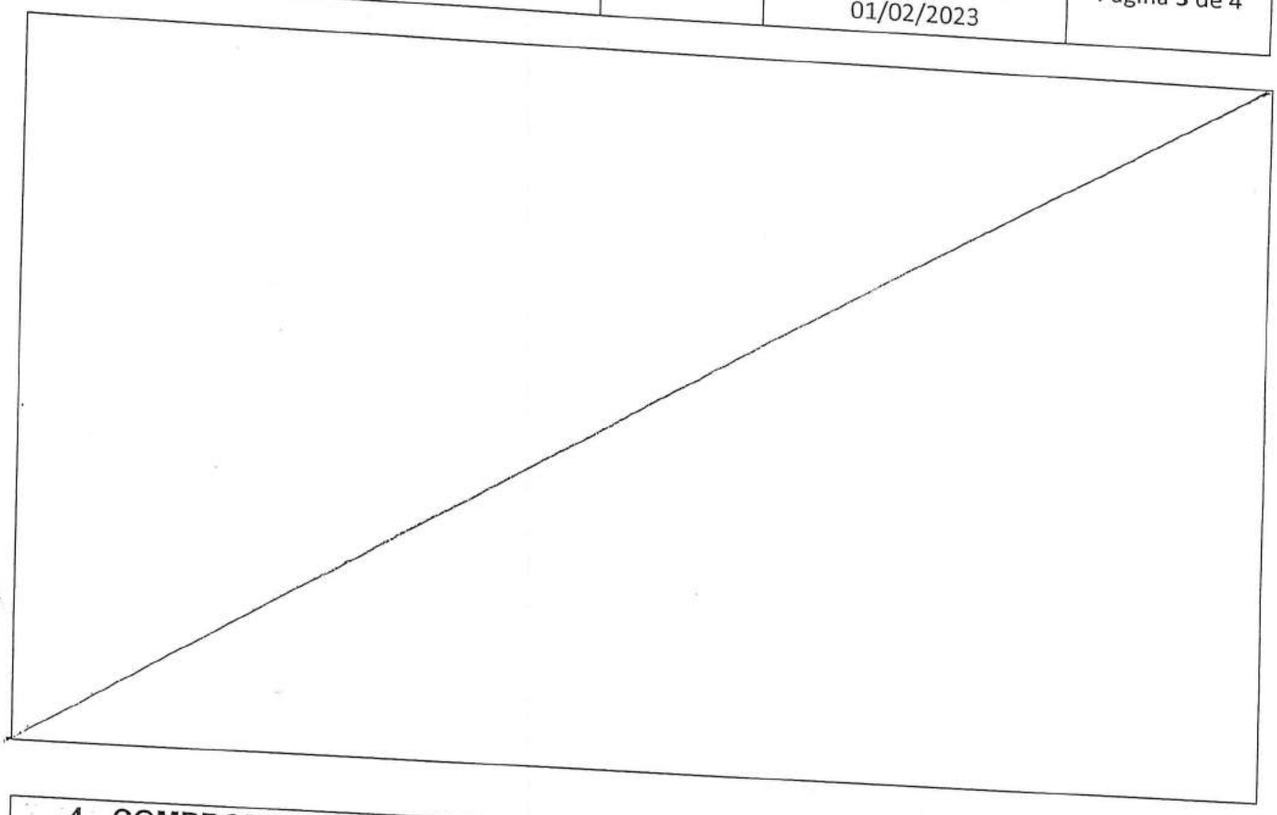
2. AGENDA

Visita de verificacion de las condiciones higienico sanitarias de las instalaciones en el momento de la entrega delos raciones higienica que se encuentre en buenas condiciones optimas. durantre el despacho dlos estudiantes.

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Durante la visita tecnica se evidencio entrega de menu : 1 correspondiente a Avena Sabor Canela, Torta Sabor a naranja y mandarina la cual se verifico gramaje y los productos se encuentra dentro de su vida util, Se evidencia que la manipuladaria Luisa Vargas no cuenta con dotación para la entrega de los productos, Los letreros alusivos al Programa no esta publicados debido a que el rector no deja pegar los letreros en la pared.

Se entrega ración en todo los grados desde preescolar hasta 11 grados, Se evidencio lavado de las frutas, Se verifico documentación la cual se evidencio formatos diligenciados hojas de vida del personal no cuenta con los examenes de ingreso en fisico, no tienen extintor de primero auxilios y botiquin NO se evidencia soporte de capacitacion de BPM.



4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO

Doikyvid cardozo M.	Union Temporal INNOVA	manipuladora
Luisa Vargas Angulo	UT BCA INNOVA	Manipuladora
Kanna Villegas	As del valle	Inspectora de Campo

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	
2	
3	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	005	FECHA	22-01-2024
NOMBRE PROCESO	Alimentación y Nutrición		
HORA INICIO	8:00 AM	HORA FINAL	3:00 PM
LUGAR	IE ciudadela Educativa del Magdalena Medio		
N° DEL CONTRATO	4871 - 23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoría técnica, administrativa, financiera y legal a la Prestación del servicio de alimentación escolar Barranca bermeja Santander		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldía distrital de Barrancabermeja		
TEMA	Acompañamiento a entrega de complemento AM		
OBJETIVO REUNIÓN	Visita técnica de verificación de los lineamientos técnicos del contrato 4870-23		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Eva Sandra Cuadro Lopez	UT BCA INNOVA
Yuranis Matilde García tapia	UT BCA INNOVA
Miladis Olivero Viva	UT BCA INNOVA
Sobeida Tamayo Bautista	UT BCA INNOVA
Luisa Martinez Garavito	AS DEL VALLE

2. AGENDA

- Visita técnica de revisión de los lineamientos técnicos del contrato 4870-23.
- Instalaciones Sanitarias
- Almacenamiento de materias Primas, cumplimiento de gramajes, Personal manipulador, condiciones Generales de Saneamiento, Sistema de Gestión de Seguridad, equipos y Utensilios y Gestión Social.

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

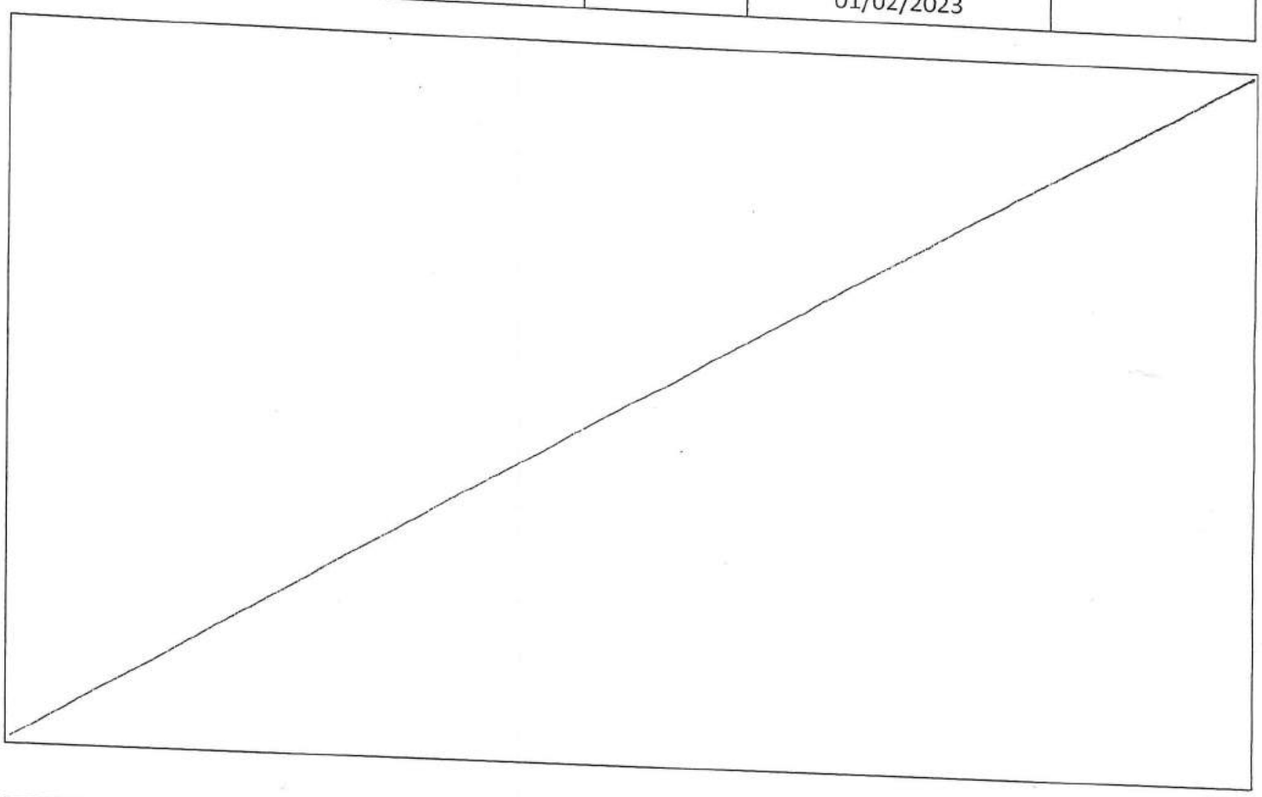
se realiza Presentación del representante del equipo técnico de interventoría y se procede a realizar verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato de operación 4610-23.

Durante la visita se evidencia que las instalaciones físicas cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias para almacenar y distribuir los complementos en la modalidad ración Industrializada, así mismo se evidencia que el Personal manipulador cumplio con su dotación completa y de color claro.

se realiza entrega a los titulares de derecho de una ración Industrializada compuesta por los siguientes productos:

- Avena Sabor a canela 200ml (PIPPO)
- Muffin Sabor a Naranja 50g (CCN6).
- Naranja (100 - 120g).

los alimentos entregados cumplian con sus caracteristicas organolepticas.



4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO

Yurama Garcia tapia.	ciudadela Educativa	manipuladora.
Eva Sandry Cuadro	ciudadela educativa	manipuladora
Sobeida Tamayo B.	ciudadela educativa	manipuladora
Mirladis Oliveros viva	ciudadela educativa	manipuladora
Luisa Martinez	Interventoria	Insp. de campo

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Registros Fotograficos
2	
3	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S		
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad
	ACTA DE REUNIÓN		
Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	006	FECHA	22/01/24
NOMBRE PROCESO	Alimentación y nutricion		
HORA INICIO	6:30 Am	HORA FINAL	3:00 pm
LUGAR	I.E Diego Hernandez de Gallego - Principal		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoria tecnica, administrativa, financiera y legal a la prestacion de servicio de alimentacion escolar.		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldia Distrital de Barrancabermeja.		
TEMA	Acompañamiento a entrega complemento alimentario		
OBJETIVO REUNIÓN	Visita de acompañamiento y verificacion de entrega de raciones alimentarias.		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Andres Fabian Gutierrez Berrio	Interventora / As del valle sas
Dagne Calderon Garces	Manipuladora
Luzaida Aparicio Pinzon	Manipuladora.
Francisca Ardila	Manipuladora.

2. AGENDA

1- Visita verificacion de condiciones de entrega de racion industrializada. I.E Diego Hernandez de Gallego sede principal

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita de verificacion a la entrega de Alimentos de la modalidad Racion Industrializado. La entrega en la jornada de la Mañana se realiza de 6:00 Am a 8:30 Am y en la hora de la tarde de 12:00 pm a 2:00 pm. Durante la visita se evidencia la entrega del menú #1 de contingencia el cual consta de leche entera, Torta de naranja y manzana, Sin embargo se evidencia que la minuta aprobada se Programó la entrega de Arena vitt, pero se realiza intercambio no autorizado de Arena por leche entera.

Durante la visita se evidencia que los alimentos cumplen con los estandares minimos de calidad cumpliendo con condiciones de almacenamiento, entrega y Cumplen con la fechas de vencimiento y condiciones de rotulado. La entrega se realiza en el pasillo de ingreso del colegio y el almacenamiento en el comedor escolar. Las condiciones Higienico Sanitarias son adecuadas, Se evidencia pisos, techos y estantes limpios.

Las manipuladoras cuentan con adecuada dotacion y adecuada Presentacion Personal. Se evidencia certificado de manipulacion de alimentos

0000293

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO

Dayne Cardon Garces	UT BCA NNova	Manipuladora
Daipor cardon G.		
Lusaida Aparicio Rincón	UT BCA NNOVA	manipuladora
Francisca Ardila Ojeda.	UT BCa Innova	Manipuladora
Andrés Fabian Gutierrez Berrio	As del valle sas	Ing. de campo
Fabian G.		

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	
2	
3	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S		
	Proceso de apoyo	Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN		
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	007	FECHA	Enero 22 - 2024
NOMBRE PROCESO	Alimentación y Nutrición		
HORA INICIO	6:30 a.m.	HORA FINAL	9:00 a.m
LUGAR	I.E. Instituto Técnico Superior Industrial		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	"Interventoría Técnica administrativa financiera y legal a la prestación del servicio de alimentación escolar a los estudiantes del sector educativo oficial de Bomanabermeja		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldía Distrital de Bomancabermeja		
TEMA	Entrega ración Industrializada Programa de Alimentación Escolar.		
OBJETIVO REUNIÓN	verificación condiciones técnicas productos a entregar en el programa de Alimentación Escolar.		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Javier Mauricio Melo Guevara	Inspector de campo
Claudia Pelaez Vargas	Manipuladora de Alimentos
Nicole Navarro Jonedos	Manipuladora de Alimentos
Luz Esmir Alvernia P.	Manipuladora de Alimentos

2. AGENDA

Siendo las 6:30 a.m. del día 22 de enero de 2024 se inicia la verificación de los diferentes productos a entregar en la I.E. Instituto Técnico Superior Industrial sede principal, beneficiarios adjudicados 700 distribuidos complemento jornada mañana 341 beneficiarios, complemento tarde 359 beneficiarios modalidad Ración

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Industrializada. Iniciando Menú - Compuesto por: Avena sabor Canela según lote BLE-AC004 F.V. 31/Marzo/2024.

Panificado. Torta Naranja Vencimiento 04/02/24

Fruta Cosecha: Mandarina

Se cuenta con la cantidad necesaria para cumplir con la entrega del día, el producto se encuentra en condiciones adecuadas para el consumo, con sus fechas de vencimiento en orden, los gramajes adecuados

En el lugar de entrega se encuentran 4 manipuladoras, con su respectiva dotación, uniforme, tapabocas, gorros, zapatos cerrados, uñas limpias y sin esmalte cumpliendo normatividad.

Las condiciones de infraestructura se encuentran en buen estado, limpios.

4. COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA		
NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO

Luz Esmir Alvernia	UtBCAiMnOVa	Manipuladora.
Graciela Garzón G	UtBCAimnova.	Manipuladora
Nicole Navarro Vanegas	UTBCAINNOVA	MANIPULADORA
CLAUDIA P. PEIAEL VALLEJO	UT.BCA INNOVA	MANIPULADORA

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Registro fotográficos
2	
3	

ACTA No.	008		
NOMBRE PROCESO	Alimentacion y Nutricion	FECHA	22/01/2024
HORA INICIO	7:30 Am	HORA FINAL	11:30 Am
LUGAR	Técnico Superior De Comercio - Principal		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoría técnica, administrativa financiera y legal al Servicio de alimentacion escolar a estudiantes		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldía Distrital Barrancabermeja		
TEMA	Visita de acompañamiento al comedor escolar		
OBJETIVO REUNIÓN	Visita técnica de verificacion de los lineamientos técnicos establecidos en el contrato 4870-23		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Marco A. Suarez Mancera	As Del Valle - Inspector de Campo
Shirley Castellanos	UT BCA Innova - Manipuladora
Leamn Sanchez	UT BCA Innova - Manipuladora
Ramira Restrepo	UT BCA Innova - Manipuladora

2. AGENDA

Visita de acompañamiento y verificacion de los lineamientos técnicos establecidos en el contrato con el operador UT BCA Innova

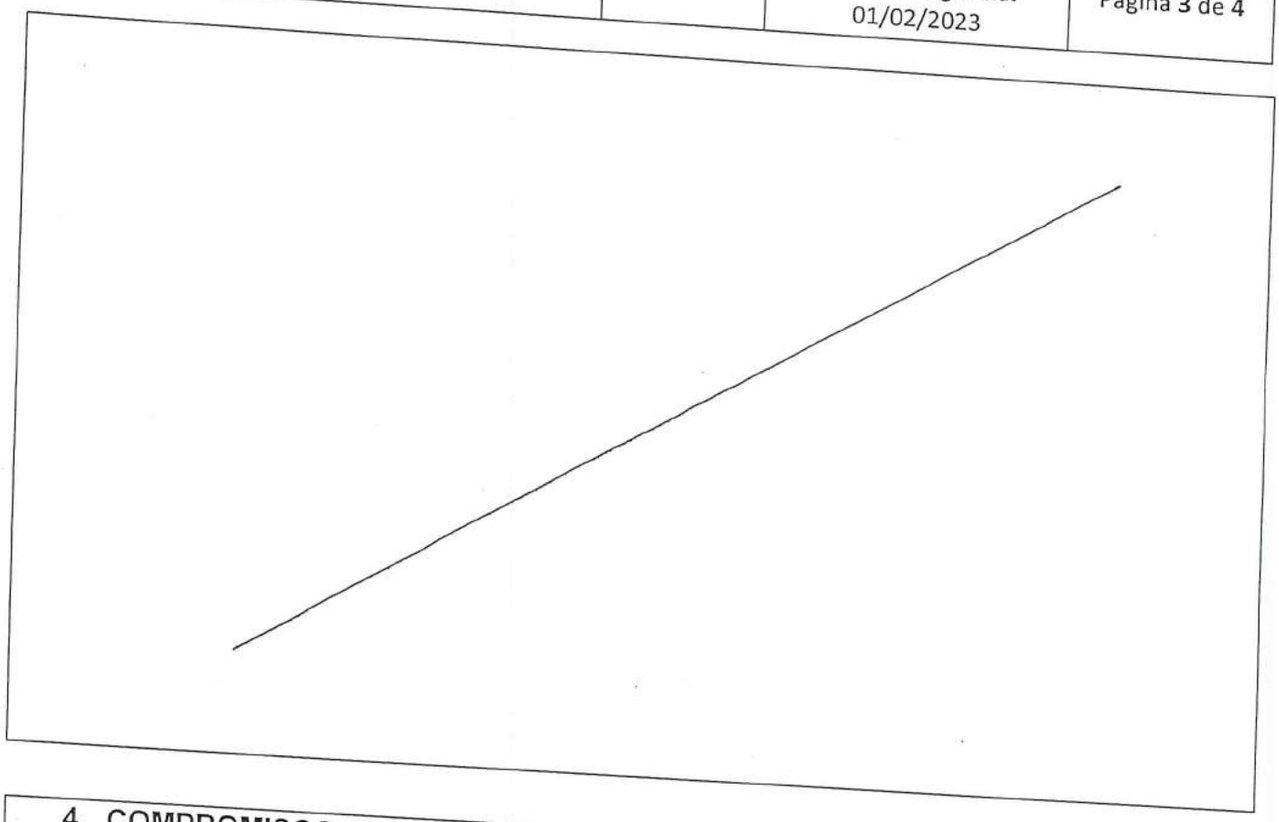
3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Durante la visita técnica se evidencia que las instalaciones físicas cuenta con techos, pisos, paredes en buen estado y limpios.

Se evidencia entrega del menú #1 (AVENA, todos sabores a naranja y mandarina), por otra parte, se evidencia que el personal manipulador cuenta con su dotación completa, sin accesorios, uñas cortas y limpias.

Durante la verificación se evidencia presencia de roedor en la fruta (mandarina), asimismo se evidencian 11 mandarinas en mal estado, se solicita intercambio, reposición.

Se recomienda al personal manipulador lavar la fruta siempre, antes de la respectiva entrega a los beneficiarios.



4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Realizar la verificación del estado de la fruta, asimismo el lavado y desinfección de la misma ante de la entrega	Shirley Castellanos	22/01/24

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO

Shirley Castellanos #BCA/Cesto	UT BCA INNOVA	Manipuladora de Alimentos
Liamn Sanchez liamSanchez	Ut Bca INNova	Manipuladora de alimentos
Rosmira Lucia Restrepo	Ut Bca innova	Manipuladora de alimentos
Marco A. Suaret Manrera — Marco Suaret Manrera	AS Del valle	Inspector De Campo

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Evidencia fotografica
2	
3	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	009	**FECHA**	23-ENERO-2024
NOMBRE PROCESO	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
HORA INICIO	6:45 a.m.	**HORA FINAL**	9:57 am
LUGAR	INSTITUCION EDUCATIVA SAN MARCO EL LLANITO SEDE CAMPO GALA.		
Nº DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Intervención Técnica, Administrativa, Financiero y Legal a la Prestación del servicio de Alimentacion Escolar a estudiantes del sector educativo oficial del municipio de Barrancabermeja.		
ENTIDAD CONTRATANTE	ALCALDIA DISTRITAL BARRANCABERMEJA.		
TEMA	Seguimiento Adecuaciones del comedor escolar Provisional.		
OBJETIVO REUNIÓN	Visita técnica de Verificación de los Lineamientos técnicos y del contrato 4870-23		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
MARINELA SANABRIA HERNANDEZ	UT BCA INNOVA / MANIPULADORA
ELSA BERNAL ROBLES	AS DEL VALLE / INTERVENTORIA

2. AGENDA

1. Verificación de los Lineamientos higienicos-sanitarios del comedor Provisional de la I.E. San Marco el llanito Sede Escuela Campo Gala.
2. Cumplimiento en el horario y entrega del menú #2 establecido para el 23-enero-2024 Leche largavida, Pan con queso, Fruta de cosecha.
3. Inspección de Áreas, documentación, Formatos.
4. Pesaje de los gramajes de productos a entregar a titular de derecho

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza la verificación de los lineamientos técnicos e higienicos-sanitaros en I.E. San Marco El Llanito sede Escuela campo Gala el cual es un comedor o lugar provisional ubicado en un salón para los grupos etanos preescolar, Primero, Segundo, tercera, cuarto y quinto. se evidencia que en el lugar las ventanas no cuentan con malla anti insectos y roedors, se encuentra limpio y en debido orden pisos, paredes y techos limpios

Se verificó la vida útil de los productos Leche entera lote LE-634, FV: 29-MAIE-2024 Pan con queso lote 15/01/2024 FV: 03/02/2024, Fruta de cosecha Naranja.

Se verificó documentación y se evidencia que no cuentan con control de temperatura, no se evidencia certificado medico y de Buenas Practicas de manipulación de la manipuladora, no se evidencia formato ni registros de limpieza y desinfección de tanques de agua. la dotación de la manipuladora era de tipo desechable.

Se hace inducción breve del correcto lavado de manos, uso del tapabocas, uniformes y el debido procedimiento de limpieza y desinfección de frutas, se verifica que no halla maquillaje, uñas largas y aretes en manipuladora.

Se evidencia la entrega del complemento alimentario dentro del horario establecido 8:30 am con modalidad R.I.

Dentro de la entrega se evidencia el correcto lavado y desinfectado de Fruta, se da cumplimiento al gramaje mediante el pesaje del producto a entregar al titular de derecho. y se evidencia acopta ción por parte del estudiante.

Se concluye en estado de higiene bueno.

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO

Manuela Sanabria M.	UTBCA. UNAD	Manipuladora
ELSA BERNAL ROBLES	AS DEL VALLE	INTERVENTORIA INSP. DE CAMPO.

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Registro Fotográfico.
2	
3	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	010	**FECHA**	23 / Ene / 24
NOMBRE PROCESO	Alimentación y Nutrición		
HORA INICIO	6:40 am	**HORA FINAL**	2:30 pm
LUGAR	I.E. John F. Kennedy - Primero de Mayo.		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoría técnica, administrativa, financiera y legal a la prestación del servicio de alimentación escolar a estudiantes del sector educativo oficial del municipio de Barrancabermeja.		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja.		
TEMA	Visita de Inspección Técnica.		
OBJETIVO REUNIÓN	Verificación de los lineamientos técnicos y del contrato No. 4870-23.		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Luz Mary Martinez Vargas	UT BCA INNOVA / Ma. de Alimentos
Janeth Payares	UT BCA INNOVA / Ma. de Alimentos
María Alejandra Ortiz Muñoz	AS DEL VALLE / Insp. de Campo.

2. AGENDA

Visita de Inspección físico-higiénico-sanitarias de la entrega de complemento alimentario en modalidad de Ración Industrializada para los adjudicados: 200 beneficiarios.

- Revisión del cumplimiento de BPM.
- Asistencia técnica.
- Recomendaciones y observaciones finales.

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Durante la verificación se evidencia que las ventanas carecen de malla - anti-insectos y desorden en el área del comedor escolar.

Se examina la presentación e higiene personal de las dos manipuladoras encontradas en sitio: (2) las cuales portan uniforme completo, limpio, de color claro, se encuentran sin maquillaje y, uñas cortas y limpias.

Se evidencia dentro de la documentación remisión, kardex, formatos de limpieza y desinfección así como los programas correspondientes al plan de sancamicato. Por otra parte, se encuentran ojas de vida y certificado de BPM del personal manipulador

Se hace la entrega del menú #02 de contingencia:

* Leche entera UHT - PIPPO - 200 ml - L: LE631 - F.f: 31/01/23 - F.V: 29/ MAR/24 - RSA - 0022866 - 2022
* Pan con queso - Panificadora Lebrija - CNG - 50g - L: 15/07/2024 - F.V: 03/02/2024 - NSA - 001112 - 2021.
* Mandarina.

Se evidencia extintor con recarga vigente.

Canastillas limpias.

Se observa un adecuado procedimiento de lavado y desinfección de frutas;

Ficha tecnica del PAE, letrero de BPM y lavado de manos.

Cumplimiento de gramajes de contingencia acordes a lo especificado en el empaque del producto.

Se evidencia almacanamiento de agua y punto ubicado adecuadamente para la recolección de residuos sólidos.

Se observa práctica inadecuada de uso de la dotación fuera del área de manipulación y entrega, por lo que se hace la recomendación de salvaguardar las adecuadas practicas de higiene personal y procurar la inocuidad del alimento a entregar.

Se realiza asistencia y retroalimentación en temas de BPM.
técnica

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO
Luz Mary Martinez Vargas	UT BCA Innova	Manipuladora
Janeth Payares P.	UT BCA Innova	Manipuladora

	AS DEL VALLE	INSP. DE CAMPO.

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Listado de asistencia
2	
3	

0000311

~~0000258~~

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	011	FECHA	23 DE ENERO 2024
NOMBRE PROCESO	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
HORA INICIO	7:00AM	HORA FINAL	10:30AM
LUGAR	I.E CAMILO TORRES R - JOSE PRUDENCIO PADILLA.		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoria Técnica Administrativo, Financiera y Legal a la Prestación del servicio de Alimentación escolar.		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja		
TEMA	Acompañamiento a Entrega del Complemento Alimentario.		
OBJETIVO REUNIÓN	Visita técnica de Verificación de los lineamientos técnicos y del Contrato 4870-23		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Alexandra Patricia Contreras	UT BCA INNOVA / Manipuladora
Doysuns Contreras Blanco	UT BCA INNOVA / Manipuladora
Jenniffer Castrillo Pinto	As del Valle / Insp de Campo.

2. AGENDA

Acompañamiento en las Entregas del Complemento Alimentario a la institución Educativa Camilo Torres Restrepo Sede José Prudencio Padilla que prestan el servicio en modalidad de Ración Industrializada en el distrito Especial de Barrancabermeja - Santander.

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza acompañamiento a las Entregas de las raciones industrializadas a la I.E Camilo Tores Restrepo- José Prudencio Padilla que presta el servicio del programa de Alimentación Escolar, Verificando las condiciones de las instalaciones Físicas y Sanitarias, almacenamiento de los productos, Cumplimiento del menú y gramaje, así mismo se Verifica que el personal manipulador Cuente con dotación Completa (Uniforme Blanco antifluidos, Cofia, Tapabocas y Zapatos antideslizantes).

Se Verifica que las áreas esten debidamente identificadas con letreros alusivos a las BPM, área de almacenamiento y distribución, área de residuos, Producto no Conforme.

Por último se evidencia titulares adjudicados para entrega del Complemento alimentario (76) así mismo los alimentos almacenados Cumplen con las Condiciones para el Consumo, el menú entregado es el menú #2 (Leche Entera L: LE631, Pan con Queso L: 16/01/2024, Mandonna) estos productos Cumplen Con Fechas de Vencimiento Vigente.

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO

Jenniffer Castillo	As del Valle	Insp de Campo
Alexandra Contreras.	UT Bua innova	Manipuladora
Dayscris Contreras B	UT Bua innova	Manipuladora

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Evidencia Fotografica.
2	
3	

0000315 ~~0000262~~

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	012.	FECHA	23.01.24.
NOMBRE PROCESO	Alimentacion y nutricion		
HORA INICIO	7:00 AM.	HORA FINAL	3:30 pm.
LUGAR	Camilo Torres Restrepo- Manuela Beltran.		
N° DEL CONTRATO	4871-23.		
OBJETO DEL CONTRATO	Intervencion tecnico, administrativo, financiero y legal a la prestación del Servicio de alimentación escolar a estudiantes del sector educativo oficial del municipio Bbalbga -santander.		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldia distrital de Barrancabermeja		
TEMA	Visita de inspecion tecnica.		
OBJETIVO REUNIÓN	Verificacion de los lineamientos tecnicos y del contrato 4870-23		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Shirley Piscotti	Manipulacion de alimentos
Mayra Maldonado	UT BCA INNOVA- Manipuladora
Karina Villegas.	AS del Valle- Inspectora Campo

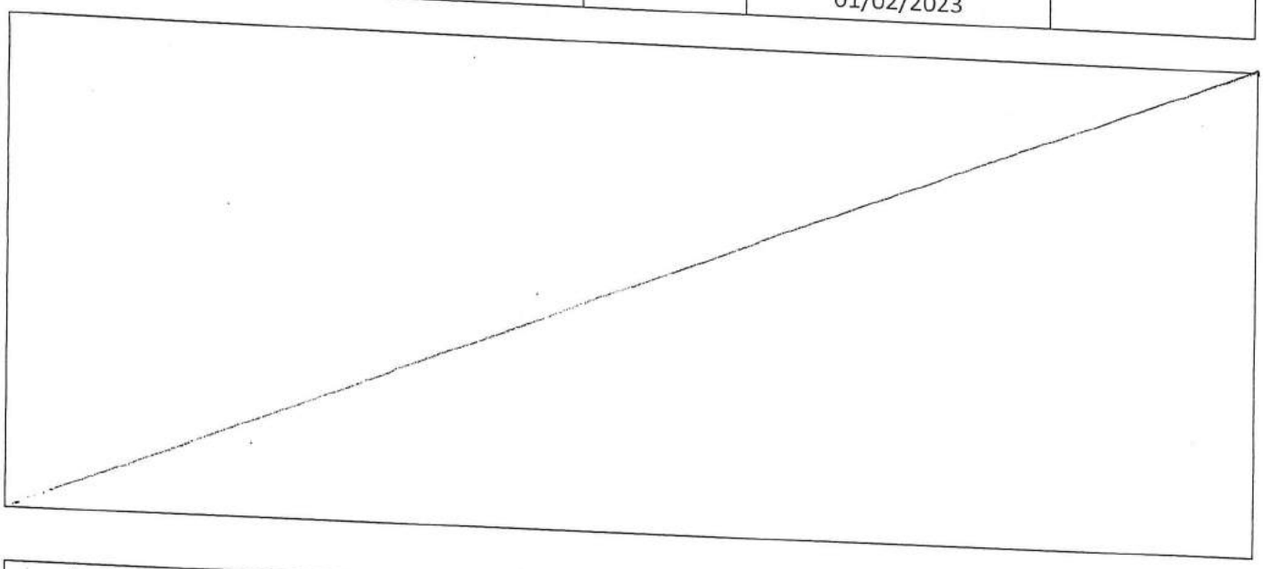
2. AGENDA

Visita de verificacion de las instalaciones fisica cumplan con la condiciones higienico Sanitaria para la entrega de las raciones I. higienico Sanitarias Sean empleadas. Para garantizar Buenas practicas de manufactura.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S		
	Proceso de apoyo	Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN		
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 2 de 4

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Durante la visita ala Sede educativa Camilo Torres Restrepo- Manuela Beltran se evidencia entrega de menu 2: fecha entera Pan de queso y naranja .y tambien se evidencia entrega de menu 1 correspondiente mandarina Avena de canela y torta Sabor a naranja, durante la visita se evidencia el gramaje de los producto los cuales Comple con lo estableciido en la normatividad, los productos se encuentra dentro de su vida util Se verificacion documento del Personal manipulador no cuenta con examenes fisico de ingreso y la manipuladora Shirley Pisciaty Vasquez no cuenta con dotacion, cuenta con una nevera para almacenamiento de los productos, Se realiza asistencia tecnica sobre la importancia del lavado de manos y de las frutas, no cuentan con botiquin de primeros auxilio, el extintor no se encuentra rotulado para garantizar fechas de vencimiento, cumple con los codigo de colores los deposito de los residuos Solidos



4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO
Shirley Pisciotti	UT Bca Innova	manipuladora
Maira Maldonado	UT Bca Innova	Manipuladora

Kenna Villegas	AS del valle.	Inspector Campo.

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Listado de asistencia
2	
3	

0000319 ~~0000286~~

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	013	FECHA	23-01-2024.
NOMBRE PROCESO	Alimentación y Nutrición		
HORA INICIO	7:00 AM.	HORA FINAL	11:30 AM
LUGAR	IE ciudadela Educativa Sede: Re y Alegría.		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoría técnica, administrativa, Financiera y legal a la Prestación del Servicio de alimentación escolar Barrancabermeja Santander		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldía distrital de Barrancabermeja S.		
TEMA	Acompañamiento a entrega de complemento A.		
OBJETIVO REUNIÓN	Visita técnica de verificación de los lineamientos técnicos del contrato 4870-23		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Viviana Lopez	UT BCA INNOVA
Wilmer Vergel	UT BCA INNOVA.
Luisa Martinez	Interventoría AS DEL VALLE

2. AGENDA

- Realizar verificación de los lineamientos técnicos del contrato 4870 -
- Socializar a Participantes.
- Realizar observaciones de la visita.

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza verificación de las instalaciones Físicas y Sanitarias, se evidencia cumplimiento del area destinada Para realizar almacenamiento y distribución de los alimentos
los Productos almacenados se encuentran aptos para el consumo, con Fecha de Vencimiento vigentes, caracteristicas organolepticas Propias de cada Producto y rotulados segun normatividad vigente, se evidencia cumplimiento de la minuta establecida y los gramajes Programados, el Personal manipulador contaba con su dotación completa y de Color claro, contaba con la documentación que los certifica como manipuladores de alimentos
Se realiza entrega del menú #2 de contingencia.
- Leche entera 200ml (PIPPO)
- Pan queso 80g (CN6)
- Mandarina.

El menú entregado tuvo aceptación Por Parte de los beneficiarios.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 3 de 4

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO
viviana lópm	ut Bca innova	manipuladora A
Wilmer vergel	ut Bca innova	Manipulador A

Luisa Martinez	Interventoría	Insp. de campo

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Listado de asistencia
2	Registros Fotograficos
3	

0000323 ~~0000270~~

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	014	FECHA	23/01/24
NOMBRE PROCESO	Alimentación y nutrición		
HORA INICIO	7:00 Am	HORA FINAL	3:00 pm
LUGAR	Tecnico Superior Industrial - Antonia Jantos		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoria tecnica, administrativa, financiera y legal a la prestacion del servicio de alimentacion escolar		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldia Distrital Barrancabermeja		
TEMA	Acompañamiento a entrega complemento alimentario		
OBJETIVO REUNIÓN	Visita de acompañamiento y verificacion de entrega de raciones alimentarias		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Johana Ortegon Polanco	Manipuladora
Oliva Reyes	Manipuladora
Andres Fabian Gutierrez Berrio	Inge. de campo

2. AGENDA

1. Visita verificacion de condiciones de entrega de racion industrializada.
I.E Tecnico Superior Industrial - Antonio Santos.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S		
	Proceso de apoyo	Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN		
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 2 de 4

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita de verificación a la entrega de alimentos de la modalidad Ración Industrializada. La entrega se realiza en la jornada de la mañana de 7:00 Am a 9:00 Am y en la tarde de 1:00 pm a 3:00 pm. Durante la visita se evidencia la entrega del menú # 2 de contingencia. y asimismo, se observa que los alimentos cumplen con los estandares minimos de calidad.

La entrega se realiza en el pasillo principal de la sede educativa. y se evidencia que el personal manipulador cuenta con buena Presentacion personal.

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO

Olivio Reyes Benitz	UT INNOVA	Manipuladora.
Johana Ortegon Polanco	UT INNOVA	Manipuladora
Andres Fabian Gutierrez B.	AS del valle	Insp. de campo.

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	
2	
3	

0000327

0000274

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S		
	Proceso de apoyo	Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN		
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	015	FECHA	Enero 23 - 2024
NOMBRE PROCESO	Alimentación y Nutrición.		
HORA INICIO	7:00 a.m	HORA FINAL	8:40 a.m.
LUGAR	I.E. I.T.S.I. Sede San José de Provincia.		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoría Técnica, administrativa, financiera y legal a la prestación del servicio de alimentación escolar a estudiantes del sector educativo oficial de Barrancabermeja		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja		
TEMA	Entrega Ración Industrializada Programa Alimentación Escolar.		
OBJETIVO REUNIÓN	Verificación condiciones técnicas productos a entregar en el programa de Alimentación Escolar.		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Wendy Johanys Carvajal Ramírez	Manipuladora Alimentos
Jonber Mauricio Melo Guevara	Inspector de campo

2. AGENDA

Siendo las 7:00 a.m. del día 23 de enero de 2024 se procede la verificación de las diferentes productos a entregar en la I.E. Instituto Técnico Superior Industrial Sede San José de Provincia, barrio Galan 189. en complemento jornada mañana modalidad Ración Industrializada.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 2 de 4

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Inspección menú. compuesto por: leche entera ultrapasteurizado (UHT) según lote L6631 con fecha de vencimiento 29/03/2024 presentación de 200 ml
Panificado: Pan de queso presentación de 50gr. según lote 1501/2024 con fecha de vencimiento 03/02/2024.

Fruta de cosecha: Naranja.

En el momento que se realiza la inspección se verifican los aspectos técnicos de la infraestructura en la zona de entrega, que el lugar se encuentre limpio, aseado en condiciones asépticas para la entrega, el sitio cuenta con extintor recargado, botiquín.

En el sitio de entrega hay una manipuladora que cuenta con su indumentaria, completa, limpia y en buen estado, tapabocas, gorro, zapatos cerrados y uñas limpias, cortas y sin esmalte, cumpliendo a cabalidad los lineamientos técnicos.

las condiciones de infraestructura son aptas para las entregas.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 3 de 4

Revisando las cantidades de los productos se encontraron en buen estado, y la cantidad suficiente para la entrega.

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO

Laura Mila Lupal	AS DEL VALLE SAS	Inspectora de campo
	JT BOA / NOVA	Manipuladora

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Registro fotografico
2	
3	

0000331 0000278

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	016	FECHA	23/01/2024
NOMBRE PROCESO	Alimentación y Nutrición		
HORA INICIO	7:30 AM	HORA FINAL	12:00 PM
LUGAR	Juan Francisco Suarez Jaramillo - Megacolegio		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoría técnica, administrativa, financiera y legal al servicio de alimentación escolar a estudiante,		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldía Distrital Barrancabermeja		
TEMA	Visita de acompañamiento al comedor escolar		
OBJETIVO REUNIÓN	Visita técnica de verificación de los lineamientos establecidos en el contrato No. 4870-23		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Marco A. Suarez Mancera	As Del Valle - Inspector De Campo
Andrés Felipe Rincón Pérez	UT BCA Innova - Manipulador
Maria Soledad Arena,	UT BCA Innova - Manipuladora
Diana Marcela Cáceres Escudero	UT BCA Innova - Manipuladora
Sthefanie Maria Romero Cueto	UT BCA Innova - Manipuladora
Maria Paulina Jiménez Rodriguez	UT BCA Innova - Manipuladora

2. AGENDA

Visita de acompañamiento y verificación de los lineamientos técnicos establecidos en el contrato con el operador UT BCA Innova No. 4870-23

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Durante la visita técnica se evidencia que la entrega se realiza con total normalidad, se entrega el menú acordado No. 2 (Leche entera Lote LE631; F.V 29/marzo/24, pan con queso Lote 16/01/24, F.V = 03/07/24 y fruta Naranja). Las raciones cumplen con los gramajes esperados, se evidencia que la fruta se lava y desinfecta antes de su entrega, y se almacenan en canastillas limpias.

Las instalaciones físicas se encuentran en buen estado y limpias (área de almacenamiento, área de distribución, área de preparación).

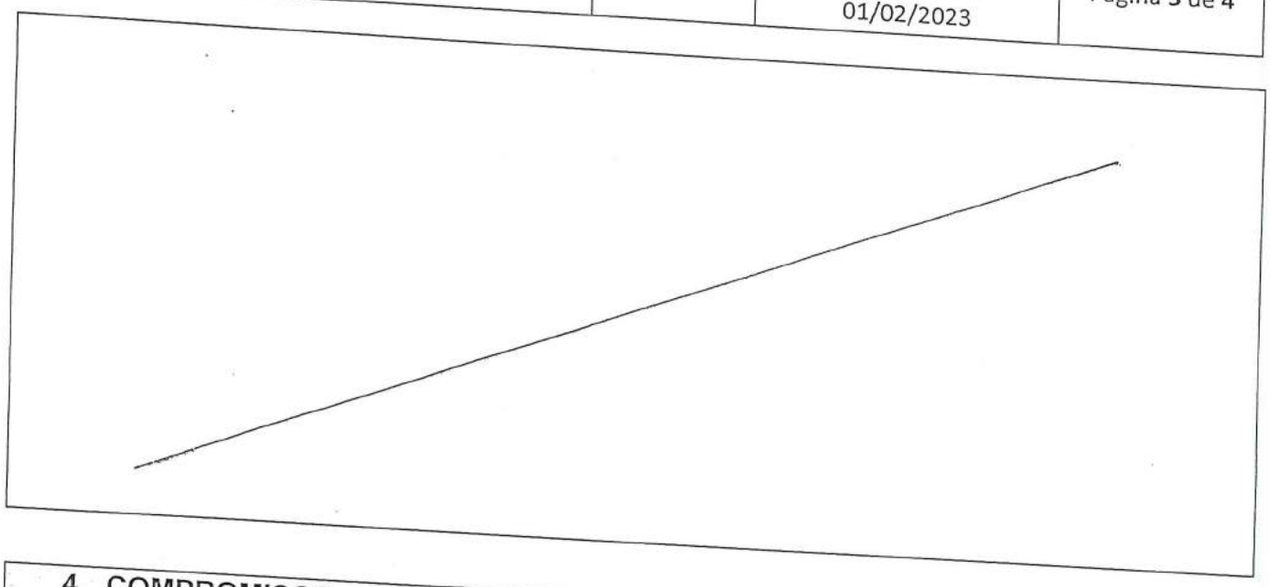
Todos los alimentos son almacenados en condiciones adecuadas de higiene sobre estibas y/o menaje evitando la contaminación cruzada.

Se evidencia que el personal manipulador cuenta con la dotación completa, Uniforme limpio, uñas cortas y limpias.

NO se evidenciaron certificados de BPM ni exámenes médicos del personal manipulador, asimismo, no se evidenciaron registros de limpieza de áreas.

Se evidenció que el comedor cuenta con elementos de aseo suficientes (jabón líquido, detergente en polvo, papel higiénico, límpido y toallas de papel de un solo uso).

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S		
	Proceso de apoyo	Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN		
Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 3 de 4



4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO
Marco A. Suaret Moncera Marco Suaret Moncera	As Del Valle	Inspector De Campo
Soledad Arenas Duarte	UT BCA innova	Manipuladora A

María Paulina Jimenez R.	UTBca Innova	Manipuladora.
Dana Marcela Cáceres Escodero Diana M. Caceres	UTBca Innova	Manipuladora
Andres Felipe Rincón Pérez Andres Felipe R.	UTBca Innova	Manipulador.
Stephany Maria Romero Cuello	UT Bca Innova	Manipuladora

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Listado de asistencia
2	Evidencia fotografica
3	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S		
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad
	ACTA DE REUNIÓN		
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023
			Página 1 de 4

ACTA No.	018	**FECHA**	24- ENERO -2024
NOMBRE PROCESO	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
HORA INICIO	7:00 a.m.	**HORA FINAL**	9:00 a.m.
LUGAR	I. E. EL CASTILLO SEDE MIS PRIMERAS LETRAS		
Nº DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Intervención Técnica, Administrativa, Financiera y legal a la Prestación del servicio Alimentación Escolar a estudiantes del sector educativo oficial del municipio de Barrancabermeja.		
ENTIDAD CONTRATANTE	ALCALDIA DISTRITAL BARRANCABERMEJA.		
TEMA	Seguimiento Adecuaciones Comedor Escolar Provisional.		
OBJETIVO REUNIÓN	Visita Técnica de Verificación de los Lineamientos técnicos Y del contrato 4870-23		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
GINA PAOLA DIAZ PEINADO	UT BCA INNOVA - MANIPULADORA
ELSA BERNAL ROBLES	AS DEL VALLE - INTERVENTORIA

2. AGENDA

1. Verificación de los Lineamientos higienicos-sanitarios del comedor Provisional de la I. E. Educativa el castillo Sede las Nieves.
2. Complimiento en el horario y entrega del menu #3 establecido para el 24-ENE-2024
3. Inspección de Áreas, documentación y Formatos
4. Pesaje de los gramajes de los Productos a entregar a Estudiantes.

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza la verificación de los lineamientos técnicos e higienico-sanitarios de la I.E. El castillo sede Mis primeras Letras el cual cuenta con un lugar provisional pequeño para los grupos etarios Preescolar y primero, se evidencia que las ventanas su malla esta rota, los pisos techos y paredes se encuentran limpio

Se verificó que la entrega del menú # 3 establecida para el 24-ENE-2024 no se llevo a cabo y se entrego el menú #15 Leche entera Galleta coco y Granola Max los cuales se encontraban dentro de su vida Util, la entrega se realizo dentro del horario establetido y se evidencia correcto lavado de manos antes de la entrega.

Se evidenció que dentro de la documentacion requerida no se observo soporte de registro de temperatura, Formato de Abastecimiento de agua ni reapiente de almacenamiento de agua Potable, no se evidencia certificado médico, ni BPM de la manipuladora, no se evidencia extintor ni botiquin.

Se hizo respectiva verificación e inspeción a carro transportador el cual no presento carpeta o hoja de vida de Furgón, no se evidencio registro de limpieza y desinfección, ni certificados médicos, ni BPM a manipuladores, se doservó que ayudante dentro del orden y aseo Personal se encontraba con barba larga, se le hizo el respectivo correctivo.

Se hizo Breve inducción a manipuladora del correcto lavado de manos, uso de tapabocas, uniformes, el no uso de maquillaje, aretes, perfumes, uñas largas o con esmalte y por ultimo la manera correcta del lavado de Frutas.

Se concluye un estado de higiene Bueno.

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 4 de 4

Gina Paola Diaz Peinado 1020729760	UT BCA INNOVA	Manipulador de Alimentos
ELSA BERNAL ROJAS	AS DEL VALLE	INTERVENTORIA INSP. DE CAMPO

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	
2	Registro fotografico.
3	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	019	FECHA	24/01/24
NOMBRE PROCESO	Alimentación y Nutrición.		
HORA INICIO	7:20 am	HORA FINAL	9:30 am
LUGAR	I.E. Pueblo Rayao - Campo 14		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoría técnica, administrativa, financiera y legal a la prestación del servicio de alimentación escolar a estudiantes del sector educativo oficial del municipio de Barrancabermeja.		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja.		
TEMA	Visita de Inspección Técnica		
OBJETIVO REUNIÓN	Verificación de los lineamientos técnicos y del contrato No. 4870-23		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Cristina Grajales	UT BCA INNOVA / Ma. Alimentos
María A. Ortiz Muñoz	AS DEL VALLE / Insp. de Campo.

2. AGENDA

Visita de inspección de las condiciones higiénico-sanitarias de la entrega de complemento alimentario en modalidad de Ración Industrializada.

Adjudicados: 34

- Inspección del cumplimiento de BPM.
- Asistencia técnica en temas relacionados.
- Observaciones y/o recomendaciones.

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Según los criterios de evaluación se observa la entrega a conformidad del menú #03 compuesto por:

* Leche entera UHT - 200 ml - L: LE 631 - FV: 29/mar/24. - RESA - 0022 866 - 2022 - PIPPO.
* Galleta con sabor a coco - 50g - L: 003 - FV: 13/feb/24 - NSA - 0011 098 - 2021 - CN 6.
* Granola Max - 20g - L: 016 - FV: 13/09/24 - NSA - 004176 - 2017 - Pronavid SAS.

Se observa registro del plan de saneamiento, plan de capacitación hoja de vida de la nevera utilizada, plan de mantenimiento correctivo y preventivo, sin embargo, no se evidencia registro y control de temperaturas.

Se evidencia remisión y Kardex.

Documentación del programa.

Hoja de vida y certificado de BPM de la manipuladora., no obstante carece de asistnda a la capacitación inicial y certificado del exámen médico ocupacional.

La manipuladora presenta buenas prácticas de higiene aunque carece de la dotación completa.

Se evidencian gatos en el lugar por lo que se recomienda una puerta enmallada. para evitar el ingreso de gatos al área de

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 3 de 4

almacenamiento.

Se evidencia que el jabón en polvo utilizado no presenta Ficha técnica (Detergente PQP).

Y no se observa registro de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO
Cristina Grajales.	UT BCA Innova.	Manipuladora.
María A. Ortiz Muñoz	AS DEL VALLE	Insp. de Campo

0000342 0000289

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Listado de asistencia
2	
3	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	020	FECHA	24 DE ENERO 2024.
NOMBRE PROCESO	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
HORA INICIO	7:15 AM	HORA FINAL	3:20 pm
LUGAR	I.E CAMILO TORRES RESTREPO- ALEJANDRO GALVIS G.		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoria técnica Administrativa, Financiera y Legal a la prestación del servicio de Alimentación Escolar.		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja		
TEMA	Acompañamiento a Entrega del Complemento Alimentario		
OBJETIVO REUNIÓN	Visita técnica de Verificación de los lineamientos técnicos y del Contrato 4870-23		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Shirley Jimenez Santamaría	UT BCA INNOVA / Manipuladora
Jenniffer Castrillo Pena	AS DEL VALLE / Insp de Campo.

2. AGENDA

Acompañamiento en las Entregas del Complemento Alimentario a la institución Educativa Camilo Torres Restrepo- Alejandro Galvis Galvis que presta el servicio en modalidad de Ración Industrializada en el distrito Especial de Barrancabermeja- Santander.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S		
	Proceso de apoyo	Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN		
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 2 de 4

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza acompañamiento a las Entregas de las Raciones industrializadas a la IE Camilo Torres Restrepo - Alejandro Galvis Galvis que presta el Servicio del programa de Alimentación Escolar, Verificando las Condiciones de las instalaciones Físicas y Sanitarias, almacenamiento de los productos, Cumplimiento del menú y gramaje, así mismo se Verifica que la manipuladora cuente con dotación Completa (Uniforme blanco antifluidos, cofia, Tapabocas, Zapatos antideslizantes), se Verifica que tiene Certificado de BPM.

Se Verifica que las áreas esten debidamente identificadas con letreros alusivos a las BPM área de almacenamiento, protocolo de lavado de manos, área de residuos, producto no Conforme.

Por último se evidencia titulares adjudicados para entrega del Complemento Alimentario (192) así mismo los alimentos almacenadas Cumplen con las Condiciones y Fechas de vencimiento Vigentes para su Consumo menú entregado # 3 (Leche Entera L: LE631, Granola L: 016, Galleta con Sabor a Coco L: 13/02/2024).

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO
Jennifer Castrillo	As del Valle	Insp ok Campo
Shirley Jimenez	UT BCO INNOVA	Manipuladora

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Listado de asistencia
2	Evidencia fotográfica.
3	

0000347

~~0000294~~

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	021.	FECHA	24 enero. 2024
NOMBRE PROCESO	Alimentacion y nutricion.		
HORA INICIO	07:00 a.m.	HORA FINAL	11:00 a.m.
LUGAR	Agropecuario La fortuna - Alvaro Bonilla Lopez		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoria tecnica, administrativa, financiera y legal alla Prestacion del servicio de alimentacion escolar a estudiante del Sector educativo oficial del municipio de Bcalbgar Santander.		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldia distrital de Barrancabermeja		
TEMA	Visita de inspecion tecnico		
OBJETIVO REUNIÓN	Verificacion de los lineamientos tecnicos y del contrato 4870-23.		

1. PARTICIPANTES

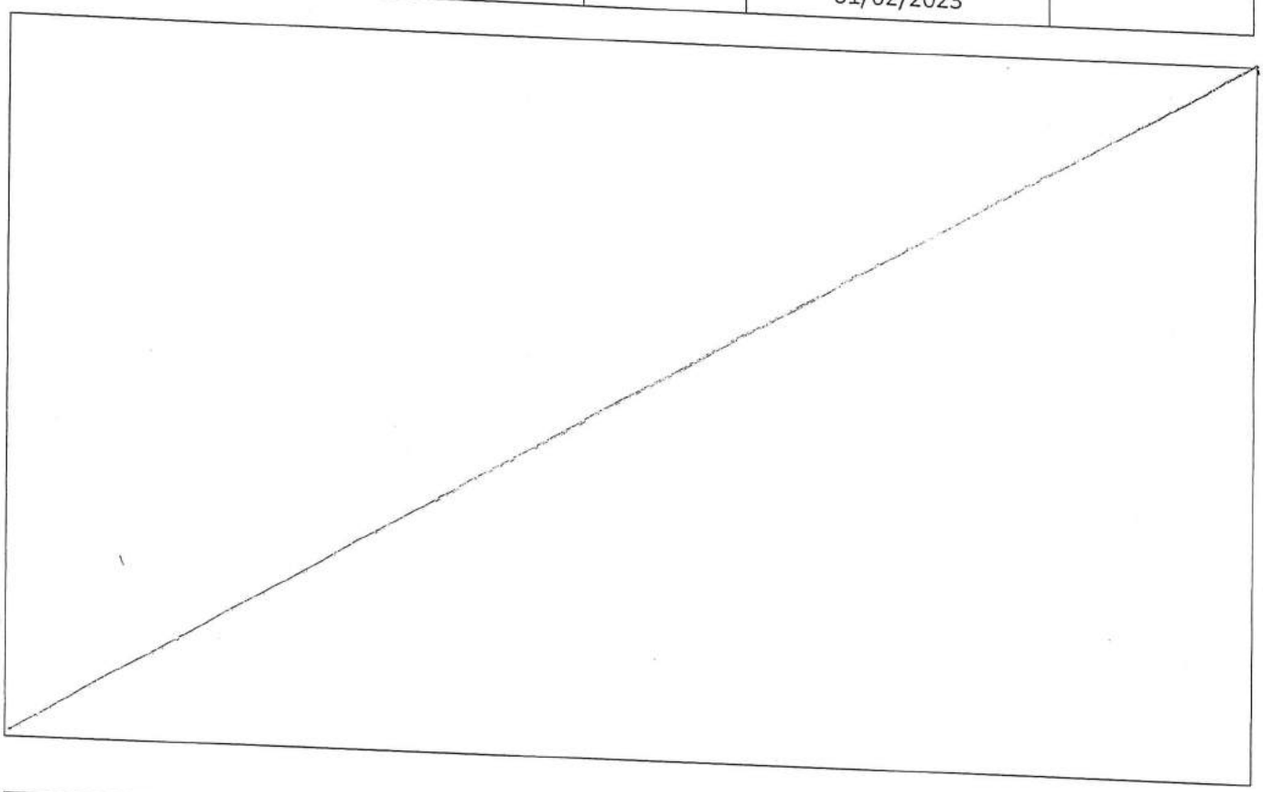
NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Maria Alejandra Lopez.	Manipuladar.
Ivan Jaimes	Docente
Karina Villegas	Inspectora Campo,

2. AGENDA

Visita de verificacion y inspecion de las instalaciones fisicas para el buen desarrollo en las entregas de las raciones industrializadas, mediante la buenas practicas de manufactura

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Durante la visita se evidencia que el lugar de la entrega es provisional y cumple con las condiciones higienico sanitarias. Se evidencia entrega de menu 3: leche entera, galletas con sabor a coco y granola se verifica gramaje del producto y se inspeccion vida util de los producto, se evidencia equipo de refrigera limpio y organizado se evidencia tanque para el almacenamiento del panificado en optimas condiciones, no cuenta con tanque con tanque de almacenamiento agua. y tampoco tiene agua optima para el lavado de las frutas; es muy escasa el agua en la Institucion, Se evidencia extintor de incendio vencido si cuenta con botiquin de primeros auxilios, la documentacion se encuentra en revision para su aprobación. Se le invita a la manipuladora sobre la importancia de tener el lugar de la entrega limpio y ordenado, se le entrego a los niños focaliza sus alimentos la cual refiere que tiene buen sabor.



4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 4 de 4

«maria lopez romero	UT. BCA INNOVAM	manipladora
Iván Jaimes Verc.	Secretaria de educación	Docente.
Kanna Villegas.	As del Valle	Inspectora Campo.

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	
2	
3	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S		
	Proceso de apoyo	Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN		
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	022	FECHA	24-01-2024.
NOMBRE PROCESO	Alimentación y Nutrición		
HORA INICIO	7:00 AM	HORA FINAL	11:40 AM.
LUGAR	I.E ciudadela Educativa Sede la Independencia		
N° DEL CONTRATO	48-71-23.		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoría técnica, administrativa, Financrera y Legal a la Prestación del servicio de alimentación escolar Barrancabermeja Santander		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldía distrital de Barrancabermeja S.		
TEMA	Acompañamiento a entrega de complemento A.		
OBJETIVO REUNIÓN	Visita técnica de verificación de los lineamientos tecnicos del contrato 4870-23.		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Yadira Zabaleta	UT BCA INNOVA
Luisa Martinez	Interventoría AS DEL VALLE

2. AGENDA

- Verificar lineamientos tecnicos del contrato 4870-23
- Socializar a Participantes
- Realizar observaciones de la visita.

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza verificación de las instalaciones Físicas y Sanitarias se evidencia espacio temporal adecuado para realizar entrega diaria de productos.

Los Productos entregados se encuentran dentro de su vida util, se realiza control de entrada y salida de productos, y se evidencian rotulados segun normatividad vigente.

El menú entregado hace parte de la minuta aprobada por la entidad territorial competente.

existe cumplimiento de los gramaje aprobados para semana de contingencia.

El Personal manipulador cumplia con su documentacion obligatoria, uso de dotación completa, buena presentacion Personal.

-Las superficies se observan limpias manejo de residuos y no se evidencia Presencia de plaga.

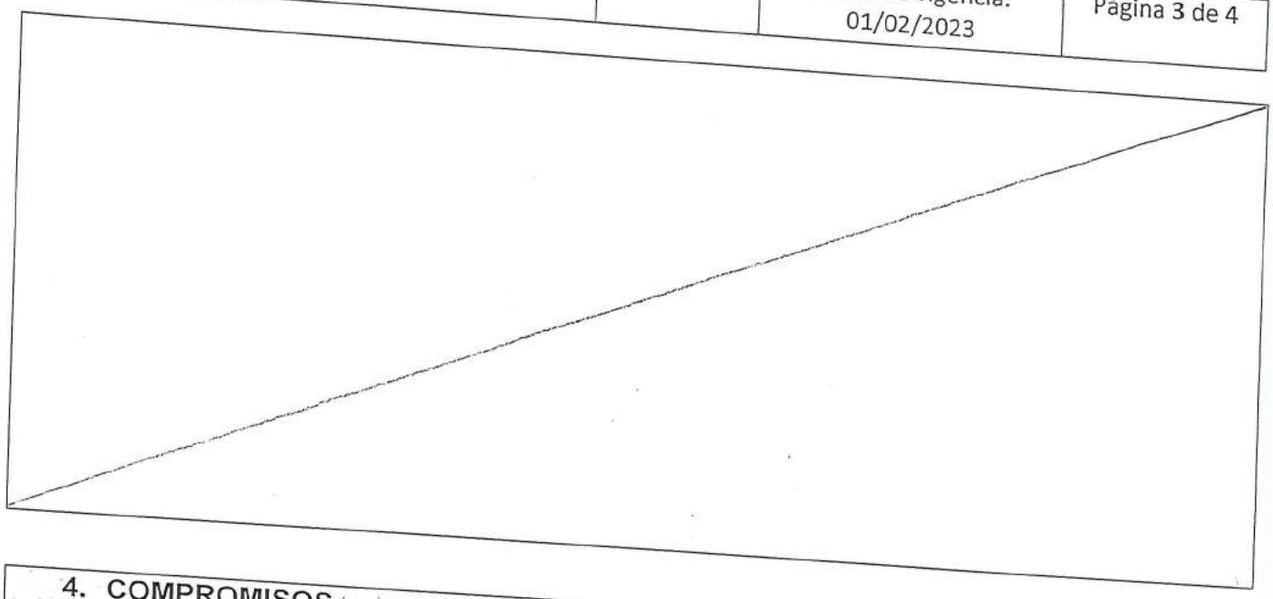
En el area de entrega se evidencia Ficha tecnica con Informacion General del PAE.

El menú entregado Fue:

- Leche entera 200 ml (Pippo)
- torta Sabor a Naranja 50 g
- Granola 20 g.

los productos cumplian con las caracteristicas organolepticas de cada Producto.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S		
	Proceso de apoyo	Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN		
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 3 de 4



4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO
Yadira Zabaleta	UT BCA INNOVA	Manipuladora
Luisa Martinez	As del Valle	Insp. de campo

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 4 de 4

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Listado de asistencia
2	Registros Fotograficos.
3	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S		
	Proceso de apoyo	Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN		
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	023	FECHA	24/01/24
NOMBRE PROCESO	Alimentación y nutrición		
HORA INICIO	7:00 Am	HORA FINAL	3:05 pm
LUGAR	I.E Tecnico Superior Industrial - Santa Cecilia.		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoria tecnica, administrativa, financiera y legal a la prestación de servicio de alimentación escolar.		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldia Distrital de Barrancabermeja.		
TEMA	Acompañamiento a entrega complemento alimentario		
OBJETIVO REUNIÓN	visita de acompañamiento y verificacion de entrega de raciones alimentarias.		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Andres Fabian Gutierrez Berrio	Interventoria / AS del valle
Jenifer Paola Guerrero	Manipuladora
Martha Cecilia Sanabria	Manipuladora

2. AGENDA

visita de acompañamiento a entrega de racion Industrializada.
I.E Tecnico Superior Industrial - Santa Cecilia.

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita de acompañamiento a la entrega de raciones alimentarias modalidad RI. Sede Santa Cecilia, evidenciando la entrega en doble jornada de 7:00 Am a 9:00 Am y de 2:00 pm a 3:00 pm. Durante la visita se evidencia la entrega del menú # 3 de contingencia y se observa que los alimentos cumplen con los estandares minimos de calidad.

Se evidencia que el personal tiene adecuada Presentación Personal y dotacion adecuado.

0000357 ~~000004~~

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO
Andrés Fabián Gutierrez Berrio	As del valle SAS	Insp. de campo
Martha Cecilia Sarabia C.	UT Bioenergía innova	R. Alimento

0000358 ~~0000305~~

Jenifer Paola Guerrero MUT B/bermeja innova		Jenifer manipuladora

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Listado de asistencia
2	
3	

0000359 ~~0000306~~

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	0024	FECHA	Enero 24-2024
NOMBRE PROCESO	Alimentación y Nutrición.		
HORA INICIO	8:30 a.m.	HORA FINAL	10:00 a.m.
LUGAR	I.E. Los Laureles Sede Campo 45.		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoría técnico administrativo financiera y legal a la prestación del servicio de alimentación escolar a los estudiantes del sector educativo oficial de Barrancabermeja		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja		
TEMA	Entrega Ración Industrializada Programa de Alimentación Escolar.		
OBJETIVO REUNIÓN	Identificación condiciones técnicas, productos a entregar en el programa de Alimentación escolar		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Jorge Hernandez Perez	UT BCA INNOVA
Deisys Vulpana Cordoba	Manipuladora
Jhonier Mauricio Melo Cuevas	Inspector de Campo

2. AGENDA

En las instalaciones de la I.E. Educativa los Laureles sede Campo 45 nos reunimos los actores del PAE con el fin de revisar las condiciones técnicas para la entrega de la Ración Industrializada del Programa de Alimentación Escolar, el cual cuenta con 26 beneficiarios adjudicados distribuí-

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

dos en la jornada de la mañana.
El menú correspondiente al día es el Menú 3 compuesto por:

Lacteo: Leche entera ultrapasteurizada (UHT) presentación 200 ml Marca PIPO. según lote LE631 con fecha de vencimiento 29/03/2024

Panificado Galleta Variedad Caja Presentación 50gr. Según lote 003 con fecha de vencimiento 13/02/24

Cereal Granola presentación de 2gr. según lote 016 con fecha de vencimiento 13/09/2024

De Revisa las cantidades de los productos que sean suficiente para la cantidad de beneficiarios y cumplen, además se analiza, revisa y verifica las condiciones de los productos, como el empaque, la presentación, la información contenida del producto y que se encuentre de una manera inocua para el consumo. También se verifican las condiciones de infraestructura del lugar de la entrega, que se encuentre

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S		
	Proceso de apoyo	Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN		
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 3 de 4

aseado, limpio, con buena ventilación y suficiente luz, también el lugar cuenta con el extintor con recarga vigente y botiquín.
Para la entrega hay una manipuladora que cuenta con toda la dotación completa, gorro, tapabocas, uniforme limpio y en buen estado, zapatos cerrados, las manos y uñas limpias cortas y sin esmalte en cumplimiento generales. Se cumple con los lineamientos de la entrega.

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO
Jeidys Yuliana cordoba Tabares	UT BCA INNOVA	Manipuladora
Jeidys Yuliana cordoba T.	UT BCA INNOVA	SUPERVISOR.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 4 de 4

Laura M.	AS DEL VALLE SAS	Inspectora de campo

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Listado de asistencia
2	Registro fotográfico
3	

0000363 0000310

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	025	FECHA	24/01/2024
NOMBRE PROCESO	Alimentación y Nutrición		
HORA INICIO	7:00 AM	HORA FINAL	10:30 AM
LUGAR	Técnico Superior De Comercio – Escuela Belén		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoría técnica, administrativa, financiera y legal al Servicio de alimentación escolar a estudiantes		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldía Distrital Barrancabermeja		
TEMA	Visita de acompañamiento al comedor escolar		
OBJETIVO REUNIÓN	Visita técnica de verificación de los lineamientos establecidos en el Contrato No 4870-23		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Carolina Pérez Farelo	UT BCA Innova – Manipuladora
Marco A. Suarez Mancera	As Del Valle – Inspector De Campo

2. AGENDA

Visita de acompañamiento y verificación de los lineamientos técnicos establecidos en el contrato con el operador UT BCA Innova 4870-23

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Durante la visita técnica se evidencia que las instalaciones, áreas y sanitarios (pisos, paredes, techo y sanitarios) se encuentran en condiciones adecuadas de higiene y limpieza. Se evidencia que en la sede administrativa no se almacenan varias menús; el área provisional de almacenamiento tanto el área de distribución se encuentran en condiciones optimas de higiene para la prestación del servicio.

Se evidencia entrega de leche entera lote LE631, F.V=29/marzo/24, torta sabor naranja lote AT1015, F.V= 04/02/24 y granola lote 015, F.V= 13/09/24, no se autoriza el intercambio de galleta sabor a coco por la torta sabor a naranja.

Se evidencia que el personal manipulador cuenta con dotación completa y limpia, presentación personal adecuada y cuenta con certificados de BPM y médicos con fecha vigente.

Se evidencia que se diligencian los registros de limpieza y desinfección, remisión, kardex y planillas de entrega de manera adecuada.

0000365 0000312

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO
Marco A. Suarez Moncera Marco Suarez Moncera	As Del Valle	Inspector De Campo
CAROLINA PEREZ FARELO Carolina Perez Farelo	UT MCD INNOVA	Manipulador de Alimentos.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 4 de 4

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Listado de asistencia
2	Evidencia fotografica
3	

~~0000314~~

0000367

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	026	**FECHA**	24-ENERO-2024
NOMBRE PROCESO	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
HORA INICIO		**HORA FINAL**	
LUGAR	I.E Veintisés de Marzo - Principal		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoría Técnica, administrativa, financiera y Logística al servicio de alimentación escolar a estudiantes del sector educativo oficial del Distrito de Barrancabermeja.		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldía Distrital Barrancabermeja.		
TEMA	Visita de inspección técnica.		
OBJETIVO REUNIÓN	Verificación de los lineamientos técnicos y del contrato 4870-23		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Mariela Ruiz Plano	UTBCA INNOVA / Manipuladora.
Luisa Alejandra Pallares Diaz	As del Valle SAS / Insp. de campo.

2. AGENDA

Visita técnica para verificación de condiciones higiénico Sanitarias, Cumplimiento de minuta de contingencia en la modalidad ración industrializada.
- Verificación de las condiciones de entrega.
- Verificación de los alimentos (fechas de vencimiento, lotes)
- observaciones y recomendaciones.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 2 de 4

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza verificación del cumplimento de los lineamentos tecnicos para la entrega del complemento en modalidad racción industrializada evidenciando:

Adjudicados: 100

Menú de contingencia aprobado por la entidad:

- Leche entera UHT Marca PPPO de 200 ml con lote LE631 y fecha de vencimiento 29-mar-2024.
- Galleta con sabor acoco de 50g con lote 003 y fecha de vencimiento 13-02-2024.
- Granola Max de 20g con lote 016 y fecha de vencimiento 13-09-2024.

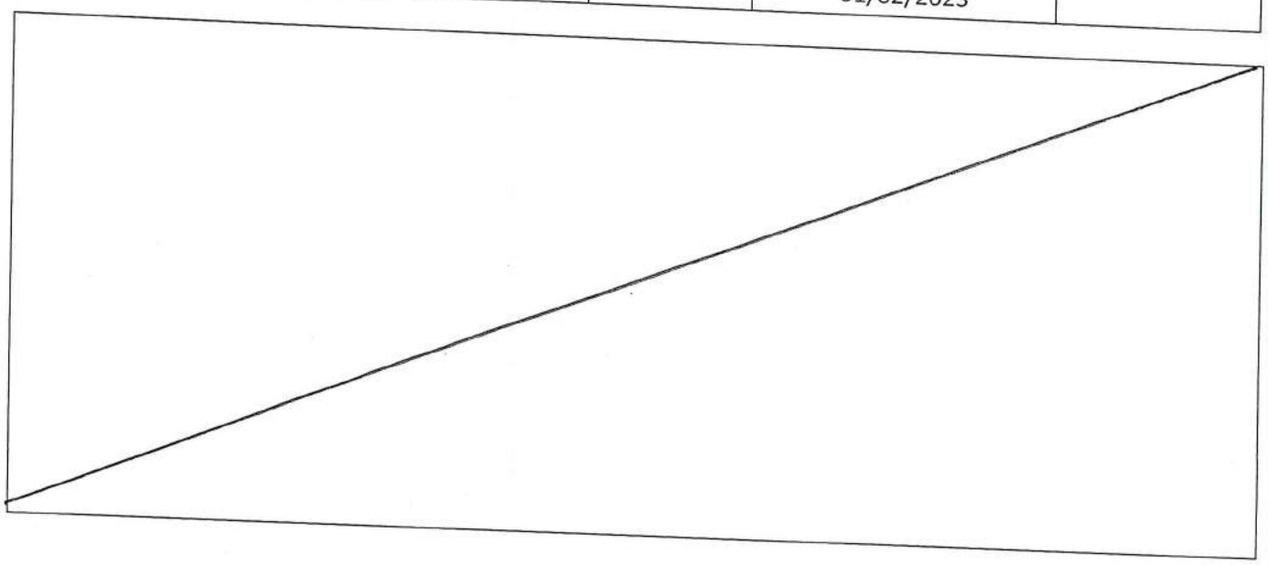
Evidenciando que cumplen para ser entregadas a los beneficiarios.

Se evidencia área de almacenamiento y distribución con condiciones adecuadas de limpieza y desinfección.

Se evidencia remisión y Kardex se observan en las az.

La manipuladora Mariela Ruiz Franco cuenta con su respectiva dotación y elementos de protección Personal, así como practicas higienicas uñas cortas, limpias, sin accesorios.

- Se evidencia documentación pero al momento de la visita esta se encuentra en revisión por parte de la interventoria.



4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO
Marcela Ruiz Franco.	UT BCA INNOVA	manipuladora
Luisa Apalares	As del Valle SAS Interventoria	Inspectora de Campo.

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Evidencia fotografica.
2	
3	

0000371 0000318

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página 1 de 4

ACTA No.	027	**FECHA**	31-ENERO-2023
NOMBRE PROCESO	Alimentación y Nutrición		
HORA INICIO	9:00 am.	**HORA FINAL**	10:30 am.
LUGAR	I.E Tecnico Superior Industrial – Santana		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Interventoria Tecnica, Administrativa, financiera y legal al Servicio de alimentación escolar a estudiantes del sector educativo oficial del Distrito de Barrancabermeja, Santander.		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldia Distrital Barrancabermeja.		
TEMA	Verificar las Condiciones del comedor Escolar.		
OBJETIVO REUNIÓN	Visita Solicitada por la I.E para verificar las Condiciones del Comedor escolar.		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
Haydee Castilo.	Secretaria de Educación / Prof Eq PAE
Arturo Rueda	SED / Prof Eq Infraestructura.
Edward Arzuza	Coordinador Sede Santa Ana.
Vanessa Quintero	Docente Sede Santa Ana.
Johan Lopez Heredia	UT BCA INNOVA / Prof. Campo
Lusa Alejandra Pallares	As del Valle Interventoria - Insp. de Camp

2. AGENDA

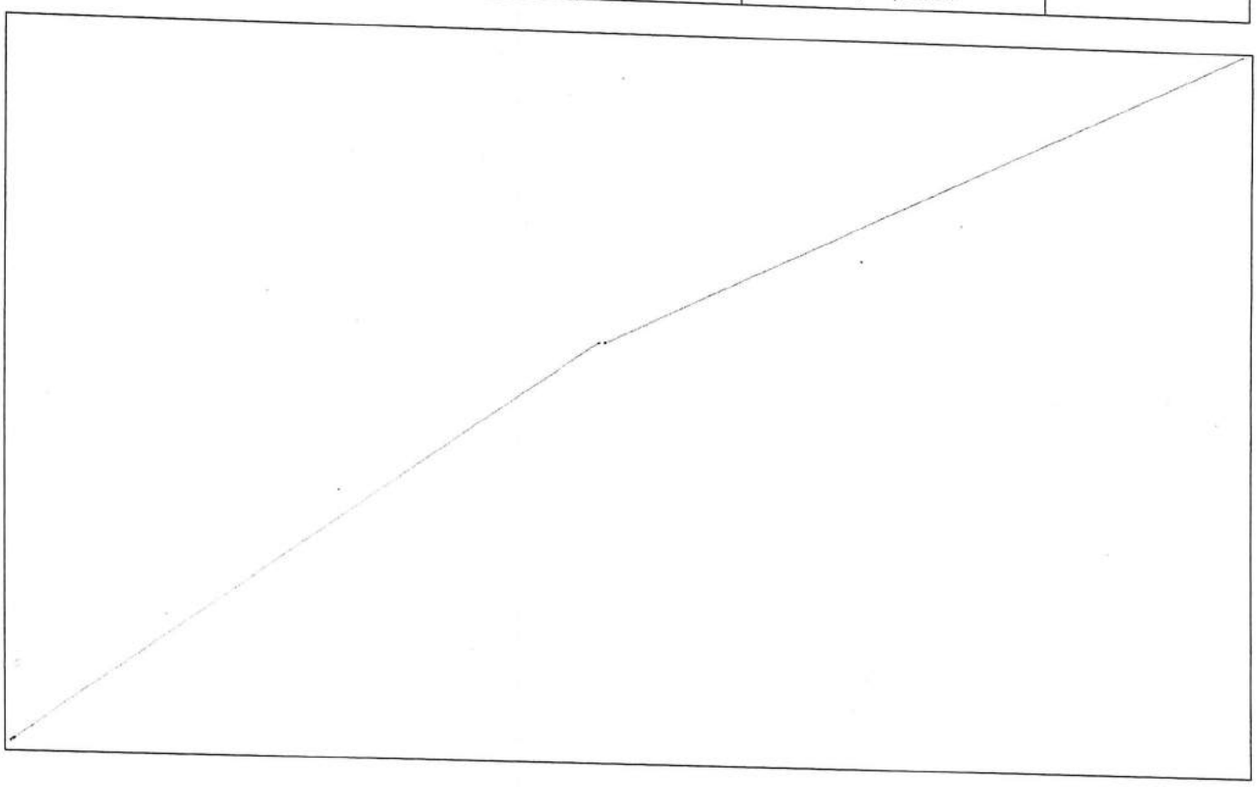
Se realiza visita al comedor escolar de la I.E Tecnico Superior Industrial Sede Santana.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página **2** de **4**

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

En respuesta a la Solicitud realizada por la I.E Tecnico Superior Industrial Sede Santana al comedor escolar se realiza visita por parte de secretaria de educación, operador del Progama UT BCA INNOVA y Interventoria As del Valle SAS evidenciando lo siguiente:

El enchape de los mesones presenta deterioro.
El comedor escolar no cuenta con iluminación.
Algunas paredes presentan deterioro (grietas).
La ventana presenta deterioro(no cuenta con protección en buen estado).
Requiere dotación de menaje.
El comedor requiere arreglos y adecuaciones.



4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA

NOMBRE/ FIRMA	ENTIDAD	CARGO

Haydee Castillo B	Prof. Eq PAE SED	Sec. Educaa
Arturo f. Rueda A.	Prof. Eq Infraestructura SED	Sec. Educación
Edward Arzuza	Coord	Santa Ana
Vanessa Quintero	Docente.	Santa Ana.
Juan Lopez Hendrix	Prof Campo	UT BCA Innova
Lucia Alejandra Palacios	Insp. de campo	As del valle Interventoria.

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	Evidencia Fotografica.
2	
3	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página **1** de **3**

ACTA No.	028	**FECHA**	25 de nero 2024
NOMBRE PROCESO	ALIMENTACION Y NUTRICION		
HORA INICIO	4:00pm	**HORA FINAL**	5:00pm
LUGAR	VIRTUAL		
N° DEL CONTRATO	4871-23		
OBJETO DEL CONTRATO	Intervención técnica administrativa, financiera y legal a la prestación de servicio de alimentación escolar a estudiantes del sector educativo oficial del municipio de Barrancabermeja.		
ENTIDAD CONTRATANTE	Alcaldía Distrital Barrancabermeja		
TEMA	Capacitación visita a bodega		
OBJETIVO REUNIÓN	Capacitación sobre visitas a bodega semanal para verificación de bodega, vehículos y liberación de los productos.		

1. PARTICIPANTES

NOMBRE	ENTIDAD/CARGO
ELSA BERNAL ROBLES	INSPECTOR DE CAMPO
FABIAN ANDRES GUTIERREZ	INSPECTOR DE CAMPO
JENNIFFER CASTRILLO	INSPECTOR DE CAMPO
KARINA VILLEGAS	INSPECTOR DE CAMPO
LUISA MARGARITA MARTINEZ	INSPECTOR DE CAMPO
MARCO AURELIO SUAREZ	INSPECTOR DE CAMPO
MARIA ALEJANDRA ORTIZ	INSPECTOR DE CAMPO
LUISA ALEJANDRA PALLARES	INSPECTOR DE CAMPO
JAVIER MAURICIO MELO	INSPECTOR DE CAMPO

2. AGENDA

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página **2** de **3**

3. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

se realiza capacitación con el fin de dar a conocer como se debe realizar una correcta visita a bodega cumpliendo con todos los parámetros.
Se explica cómo se debe diligenciar cada uno los formatos que se utilizan, lista de chequeo de bodega, lista de chequeo de vehículos y liberación de productos, con el fin de verificar el correcto cumplimiento de las actividades dentro de la bodega.

se explica detalladamente como se debe realizar la liberación de los productos verificando que las fechas de los productos se encuentren dentro de lo solicitado y que estén en óptimas condiciones para su entrega.

Es muy importante que todos los vehículos cumplan con las condiciones de salubridad y cuenten con todos los documentos al día para que la distribución de los productos sea efectiva.

4. COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión de Calidad	
	ACTA DE REUNIÓN			
	Código:GC-F-001	Versión : 02	Fecha de vigencia: 01/02/2023	Página **3** de **3**

5. REGISTRO APROBACIÓN DE LA PRESENTE ACTA		
NOMBRE/ FIRMA	**ENTIDAD**	**CARGO**

6. PROXIMA REUNIÓN	
LUGAR	
FECHA	
HORA INICIO	

7. ANEXOS	
1	
2	
3	

0000325

0000378

AS DEL VALLE Alimentos Solidarios del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS FORMATO VISITA VERIFICACIÓN EJECUCIÓN SEDE ADMINISTRATIVA Y BODEGA			
	Código: PDAE-F-043	Versión: 02	Fecha de emisión: 24/02/2023		página 1 de 3

Operador y/o Planta: UNIÓN TEMPORAL BCA INNOVA	ETC		ALCALDÍA DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección: Carrera 33 #59-08 Las Camelias	Fecha Visita:	26 de ENERO DEL 2024			
No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora Inicio:	8:00 a. m.		Hora de terminación:	4:30 p. m.
No de raciones contratadas: 36.857	Complemento AM/PM PAE Regular	Complemento AM/PM JU	Almuerzos PAE Regular	Almuerzos JU	
No de visita	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita	4ta Visita	5ta Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Jhoan Lopez Heredia, Hector Fabio Cruz, Jefe de Bodega	Nombre y cargo de quien realiza la visita:Jenniffer Castrillo Peña, Luisa Margarita Martinez Garavito, Karina Villegas, Marco Suarez, Elsa Bernal Robles, Javier Mauricio Melo.				
Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los estandares normativos para bodega de almacenamiento - operador y aspectos administrativos determinados por Unidad Administrativa (UAPA), para seguimiento y control para el programa de alimentación escolar.					

PUNTAJE ESPERADO	101	PUNTAJE OBTENIDO	83	PORCENTAJE %	82%
CONCEPTO FINAL			ADECUADO		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Está ubicada en un lugar alejado de focos deinsalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamientode agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento	1	
2	La edificación y el funcionamiento de la planta y/o Bodega no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.	1	
3	La edificación está diseñada y construida de manera que protegelos ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia eingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes.	1	
4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas.	1	
5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	
6	Las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio.	1	
7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social)	1	

PUNTAJE ESPERADO	7	TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
8	Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	el programa se encuentra en proceso de aprobación
9	El agua utilizada en la planta y/o Bodega es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros.	0	el programa se encuentra en proceso de aprobación
10	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	1	
11	El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor, refrigeración indirectas u otras) se transporta por tuberías independientes e identificadas por colores.	NA	
12	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros	0	el programa se encuentra en proceso de aprobación

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
13	Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales	1	
14	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta y/o Bodega no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos	1	
15	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza	NA	

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	el programa se encuentra en proceso de aprobación
17	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente	1	
18	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas	0	se evidencia acumulacion de residuos solidos en areas externa de la bodega de almacenamiento (area de lavado de canastillas)
19	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, separados, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento. (Resolución 2184 de 2019).	1	
20	De generarse residuos peligrosos, la planta y/o Bodega cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición	1	

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	el programa se encuentra en proceso de aprobación
22	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	1	

23	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas,coladeras, trampas, cebos, etc.).	1	
24	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados.	1	

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta y/o Bodega, equipos, superficies, manipuladores.	0	el programa se encuentra en proceso de aprobación
26	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros	0	el programa se encuentra en proceso de aprobación
27	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.	1	
28	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados	1	
29	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios	1	

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	La planta y/o Bodega cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca contapa, etc.) y se encuentran limpios	1	
31	Existen vestieres en número suficiente, separados por género,ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito	1	
32	La planta y/o Bodega cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito.	1	
33	De ser requerido la planta y/o Bodega cuenta con filtro sanitario (lava botas,pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada del área de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida.	1	
34	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad ya prácticas higiénicas	1	

PUNTAJE ESPERADO	25	TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO PUNTAJE OBTENIDO	17	PORCENTAJE %	68%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.	0	Se anexa archivo excel relacionando información del personal manipulador y operarios.
36	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
37	Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme	1	
38	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	Durante la visita técnica se evidencia el correcto lavado de manos del manipulador Arnol Guerra C.C. 1096243044
39	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada ypermanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
40	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y conuñas cortas	1	
41	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación	NA	
42	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
43	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas	1	
44	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	0	El programa se encuentra en proceso de aprobación
46	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
47	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas.	1	

PUNTAJE ESPERADO	12	SISTEMA DE CONTROL PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
48	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas ,perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje	0	Se evidencia pisos con grietas.
49	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas	1	

50	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado	1	
51	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad	1	
52	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio	1	
53	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas	0	Se evidencia formación de condensación en el área de almacenamiento utensilios de aseo.
54	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza desinfección y desinfestación.	1	
55	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas	1	
56	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de mallaanti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura	NA	
57	Las áreas se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial)	1	
58	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias	1	
59	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios	1	
60	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y construidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias.	1	

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
61	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas,bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos	1	
62	Todas las superficies de contacto con el alimentos cumple con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012	1	
63	Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentrol del producto o equipo de proceso	1	
64	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas debidamente identificados, de material impermeable, resistente a la corrosión y fácil limpieza.	NA	
65	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presenta fugas, son de material resistente, inerte, no porosos, impermeables, facilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no significan riesgo de cotaminación del producto.	NA	
66	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.	1	
67	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros,etc.)	NO	
68	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde elexterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura	1	

PUNTAJE ESPERADO	TOTAL	CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACION			
	17	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE %	88%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
69	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos).	1	
70	Las materias primas e insumos están rotulados de conformidadcon la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana.	1	
71	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.	1	
72	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación.	1	
73	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas.	1	
74	Los envases y embalajes estan fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.	1	
75	Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, estan limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin	1	
76	Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos.	1	
77	El proceso de fabricación de alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento.	NA	
78	Se realiza y registran los controles requeridos en las etapars críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto	NA	
79	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continúa de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de mircroorganismos o la contaminación de producto. Son suficientes y están validadsa para las condiciones del proceso.	NA	
80	Los procedimientos mecánicos de manufactura (Lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar,entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación.	NA	

81	El hielo utilizado en la planta (cuando se requiera), se elabora a partir de agua potable	NA	
82	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano. Se cuenta con mecanismos para proteger el alimentos de la contaminación por metales u otro materiales extraños.	NA	
83	Cuenta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidad para evitar la contaminación cruzadas	NA	
84	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exluciva para este fin.	NA	
85	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias	1	
86	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso cuanta con registros y se conservan en tiempo necesario.	NA	

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
87	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos.	1	
88	El almacenamiento del producto se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros	1	
89	El almacenamiento del producto se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito	1	
90	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso.	1	
91	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada,correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final.	1	
92	Las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	1	

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
93	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique)	1	
94	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda *"Transporte de Alimentos"*	1	
95	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.	1	
96	Los vehículos transportadores que posean sistema de refrigeración o congelación, cuentan con un adecuado funcionamiento que garantiza el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas y cuenta con indicadores y sistemas de registro.	NO	
97	Los vehículos que transportan conjuntamente alimentos y/o materia prima de diferente naturaleza y conservación se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.	1	
98	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	

PUNTAJE ESPERADO	20	TOTAL REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE %	100%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
99	Existen manuales, catálogos, guías o instrumentos escritas sobre equipos y procedimientos requridos para la elaborar los productos.	NA	
100	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación,etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos.	1	
101	Se cuenta con planes de muestreo	1	
102	Los procesos de produccion y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerdios para el proceso.	1	
103	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	0	el programa se encuentra en proceso de aprobación
104	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	0	el programa se encuentra en proceso de aprobación
105	La planta y/o Bodega tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio	1	INOQUALAB

PUNTAJE ESPERADO	6	TOTAL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	67%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
106	La Bodega cuenta con el concepto sanitario o acta de inspeccion con Concepto Favorable - INVIMA	1	Certificado de concepto sanitario 18 de agosto de 2023
107	Cuenta con los registros, permiso o notificacion sanitaria de los productos alimenticios	1	
108	Carpeta por municipio, Institución educativa y manipulador que contenga: 1. Hojas de vida de personal manipulador de alimentos (Con certificado médico, certificado de manipulación y exámenes de laboratorio) 2. copia de actas de entrega de dotación de uniformes por municipio y establecimiento educativo 3.copia de contratos de personal manipulador por municipio y establecimiento educativo	0	Se anexa archivo excel relacionando información del personal manipulador y operarios.
109	Relación de los perfiles en el contrato: 1 coordinador general 2 Nutricionistas 8 Supervisores de campo 1 Asistente de bodega	1	
110	Existen manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo	1	

~~0000329~~

0000382

111	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos	0	Se anexa archivo excel relacionando información del personal manipulador y operarios.
112	Cuenta con el Plan de contingencias frente a fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima para la ración industrializada, desastres, inundaciones, Insendios y casos fortuitos	0	el programa se encuentra en proceso de aprobación
113	Cuenta con los soportes de adquisicion y entrega en IE de Implementos de aseo	1	
114	Cuenta con Programa de evaluación y seguimiento a proveedores y se llevan registros	0	el programa se encuentra en proceso de aprobación

PUNTAJE ESPERADO	9	TOTAL VERIFICACION DOCUMENTAL PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	56%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
115	Los alimentos almacenados corresponden con el ciclo de menús.	1	
116	La compra de alimentos perecederos se hace máximo para cinco (5) días.	1	
117	Se evidencia que remisiones y facturas corresponden a los proveedores presentados en la propuesta	1	
118	Se realiza compra local a través de proveedores regionales o cooperativas (mínimo 20%)	1	

PUNTAJE ESPERADO	4	TOTAL COMPRA DE ALIMENTOS PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
119	Existe un mecanismo para atender las SPQR de la comunidad. Indique cuál	1	
120	Ha participado de los Comités de Alimentación Escolar a los cuales fue convocado (soportes)	NA	
121	Ha participado en la (s) Mesa (s) Pública (s) a la (s) cual (es) fue convocado (soportes)	NO	
122	Si existen grupos étnicos, cuenta con ciclos de menús diferenciales concertados con las autoridades de los grupos étnicos acorde a con los lineamientos Técnicos - Administrativos del Programa	NA	

PUNTAJE ESPERADO	1	TOTAL GESTIÓN SOCIAL PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

Se realiza observaciones frente a los programas que hacen parte del plan de alistamiento del operador debido a que se encuentran en proceso de revisión y aprobación por parte de la interventoria

se evidencia acumulacion de residuos solidos en areas externa de la bodega de almacenamiento (area de lavado de canastillas)

Se evidencia formación de condensación en el área de almacenamiento utensilios de aseo.

Se evidencia que algunos manipuladores no cuentan con contrato, éxamenes de ingreso, BPM.

Atendido por: Jhoana Lopez	Firma:	Cargo: Prof. Compo
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Luisa Martinez	Firma: Luisa M	Cargo: Insp. de campo
Realizada por: Karina Villegas	Firma:	Cargo: Insp. de campo
Realizada por: Jennifer Castillo Pena	Firma:	Cargo: Insp de Campo
Realizada por: Javier M. Melo Guevara	Firma:	Cargo: Insp. de Campo

ELSA BERMUDEZ R. — INSP - DE CAMPO.

Mario A. Soarez Mancera — Mario Soarez Mancera — Insp de Camp.

0000383

AS DEL VALLE Alimentos Saludables en el Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
	FORMATO DE LIBERACION DE INVENTARIOS PARA PAE			
	CÓDIGO PA-F-036	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PÁGINA 1 de 1

FECHA: 26/01/2024.

BODEGA X | PLANTA | DIRECCION: Carrera 33 Nº 59-08.

EL PRODUCTO A EVALUAR YA TIENE V°B° DE COMPRAS (POR INTERVENTORIA): SI X NO | ALIMENTO: Panificado

FECHA DE INGRESO DEL PRODUCTO AL OPERADOR (BODEGA): 24/01/24

I. PARTE A

1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. TAMAÑO DEL LOTE (VERIFICAR FACTURA Y/O REMISION)	5. TAMAÑO DE LA MUESTRA	6. F.F Y F.V	7. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	8. PESO TOTAL Y PESO PROMEDIO CON UNIDADES
Galleta Casera	50g	C12022	15.000 und	50M	21/02/24	NSA-008108-2021	505

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

9. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA	10. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERITICAS DEL PRODUCTO	11. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	12. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	13. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	14. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	15. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	16. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
C	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

17. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	18. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	19. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	20. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	21. LIBERACION DEL LOTE (SI - NO)	22. OBSERVACION	23. NOMBRE, CC, CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO INTERVENTORIA	24. NOMBRE, CC, CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO DEL OPERADOR
C	C	C	C	SI	Se realiza liberación del producto para ruta a ser en la modalidad R.1	Marco Daret 1096251384 Inspector de Campo J de Sodexo.	Hector Ricardo 8900662.

0000384

0000321

AS DEL VALLE Alimentos Sirlabó en col Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
	FORMATO DE LIBERACION DE INVENTARIOS PARA PAE			
	CÓDIGO PA-F-036	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PÁGINA 1 de 1

FECHA: 26/01/24

BODEGA X | PLANTA | DIRECCION: Cra 33 No 59-08

EL PRODUCTO A EVALUAR YA TIENE V°B° DE COMPRAS (POR INTERVENTORIA): SI X NO | ALIMENTO: Panificado

FECHA DE INGRESO DEL PRODUCTO AL OPERADOR (BODEGA): 24/01/2024

I. PARTE A

1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. TAMAÑO DEL LOTE (VERIFICAR FACTURA Y/O REMISION)	5. TAMAÑO DE LA MUESTRA	6. F.F Y F.V	7. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	8. PESO TOTAL Y PESO PROMEDIO CON UNIDADES
Muffin con Sabor fresa	50g	A27022	15.000 UNS	50M	11/02/24	NSA-004115-2021	50g

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

9. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA	10. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERITICAS DEL PRODUCTO	11. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	12. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	13. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	14. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	15. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	16. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
C	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

17. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	18. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	19. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	20. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	21. LIBERACION DEL LOTE (SI - NO)	22. OBSERVACION	23. NOMBRE, CC, CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO INTERVENTORIA	24. NOMBRE, CC, CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO DEL OPERADOR
C	C	C	C	Si	Se realiza liberación de los productos para envío a sedes educativas en la ciudad de Cali	Jonper Mauricio Mejia Guevara 79634766 Inspector de campo Salud NSA	Hector Fabio 8900602 Jefe Bodega

0000385

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
	FORMATO DE LIBERACION DE INVENTARIOS PARA PAE			
	CÓDIGO PA-F-036	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PÁGINA 1 de 1

FECHA: 26. Enero 24.

BODEGA X. | PLANTA | DIRECCION: Carrera 33 No. 59-05

EL PRODUCTO A EVALUAR YA TIENE V'B' DE COMPRAS (POR INTERVENTORIA): SI X NO | ALIMENTO: Lacteos

FECHA DE INGRESO DEL PRODUCTO AL OPERADOR (BODEGA): 16/01/24 – 23/01/24

I. PARTE A

1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. TAMAÑO DEL LOTE (VERIFICAR FACTURA Y/O REMISION)	5. TAMAÑO DE LA MUESTRA	6. F.F Y F.V	7. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	8. PESO TOTAL Y PESO PROMEDIO CON UNIDADES
Leche Entera	200 mL.	LE631.	38.600	50 M	FF: 31/Dic/23 FV: 29/MAR/24	RSA-0021866 2022.	200 ml
Pippo	200 mL	LE019.	66.000 UNI	50 M	FF: 7/ENE/24 FV: 5/ABRIL/24		200 mL

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

9. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA	10. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERITICAS DEL PRODUCTO	11. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	12. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	13. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	14. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	15. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	16. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
C	C	C	C	C	C	C	C
C	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

17. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	18. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	19. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	20. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	21. LIBERACION DEL LOTE (SI - NO)	22. OBSERVACION	23. NOMBRE, CC, CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO INTERVENTORIA	24. NOMBRE, CC, CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO DEL OPERADOR
C	C	C	C	Si	Se realiza liberación de los productos para envío a sedes educativas en modalidad R. I.	Javier Mauricio Melo Guevara 79634765 Inspector de campo	Hector Ramos 8900662. Jefe Bodega
C	C	C	C				

0000386

AS DEL VALLE Alimentos Saludables en el Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
	FORMATO DE LIBERACION DE INVENTARIOS PARA PAE			
	CÓDIGO PA-F-036	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PÁGINA 1 de 1

FECHA: 26/01/24

BODEGA x | PLANTA | DIRECCION: Cra 33 No 59-08

EL PRODUCTO A EVALUAR YA TIENE V°B° DE COMPRAS (POR INTERVENTORIA): SI x NO | ALIMENTO: Azúcares

FECHA DE INGRESO DEL PRODUCTO AL OPERADOR (BODEGA): 25/01/24

I. PARTE A

1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. TAMAÑO DEL LOTE (VERIFICAR FACTURA Y/O REMISION)	5. TAMAÑO DE LA MUESTRA	6. F.F Y F.V	7. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	8. PESO TOTAL Y PESO PROMEDIO CON UNIDADES
Bocadillo de guayaba	15g	10.01	15.000 Und	50M	10/06/24	NSA-00205-2016	15g
Bocadillo de guayaba con maiz blanco	15g	10.01	15.000 und	50M	10/06/24		

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

9. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA	10. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERITICAS DEL PRODUCTO	11. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	12. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	13. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	14. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	15. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	16. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
C	C	C	C	C	C	C	C
C	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

17. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	18. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	19. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	20. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	21. LIBERACION DEL LOTE (SI - NO)	22. OBSERVACION	23. NOMBRE, CC, CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO INTERVENTORIA	24. NOMBRE, CC, CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO DEL OPERADOR
C	C	C	C	SI	Se realiza liberacion de los productos Para envio a sedes en modalidad R.1	Marco Suarez 1096253384 Inspector De Campo Marco Suarez	Nestor Fernando 89006602. JEFE Bodega.
C	C	C	C				

0000387

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
	FORMATO DE LIBERACION DE INVENTARIOS PARA PAE			
	CÓDIGO PA-F-036	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PÁGINA 1 de 1

FECHA: 26/01/24

BODEGA x PLANTA DIRECCION: Cra 33 No 59-08

EL PRODUCTO A EVALUAR YA TIENE V°B° DE COMPRAS (POR INTERVENTORIA): SI x NO ALIMENTO: Panificado

FECHA DE INGRESO DEL PRODUCTO AL OPERADOR (BODEGA): 25/01/24

I. PARTE A

1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. TAMAÑO DEL LOTE (VERIFICAR FACTURA Y/O REMISION)	5. TAMAÑO DE LA MUESTRA	6. F.F Y F.V	7. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	8. PESO TOTAL Y PESO PROMEDIO CON UNIDADES
Pan Sietegranos	505	22/01/24	15.000	50M	10/02/24	NSA-20111112-2021	505
Pan de Chocolate	505	22/01/24	15.000	50M	10/02/24		

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

9. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA	10. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERITICAS DEL PRODUCTO	11. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	12. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	13. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	14. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	15. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	16. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
C	C	C	C	C	C	C	C
C	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

17. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	18. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	19. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	20. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	21. LIBERACION DEL LOTE (SI - NO)	22. OBSERVACION	23. NOMBRE, CC, CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO INTERVENTORIA	24. NOMBRE, CC, CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO DEL OPERADOR
C	C	C	C	SI	Se realiza liberación de producto para envío a sedes en la modalidad R.I	Marco A. Suarez 1096251304 Inspector de Campo Marco Suarez	Hector Ramirez 89006602 Jefe Bodega
C	C	C	C				

0000335

0000388

AS DEL VALLE Alimentos Saludables en el Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	FORMATO DE LIBERACION DE INVENTARIOS PARA PAE	
	CÓDIGO PA-F-036	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PÁGINA 1 de 1

FECHA: 26 | Enero | 24.

BODEGA K | PLANTA | DIRECCION: Cra 33 No 59-08

EL PRODUCTO A EVALUAR YA TIENE V'B' DE COMPRAS (POR INTERVENTORIA): SI K. NO | ALIMENTO: Lacteo

FECHA DE INGRESO DEL PRODUCTO AL OPERADOR (BODEGA): 23/01/24 - 16/01/24

I. PARTE A

1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. TAMAÑO DEL LOTE (VERIFICAR FACTURA Y/O REMISION)	5. TAMAÑO DE LA MUESTRA	6. F.F Y F.V	7. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	8. PESO TOTAL Y PESO PROMEDIO CON UNIDADES
Leche Saborizada Vainilla	200mL	LV 627	6720	32M	FF: 29/DIC/23 FV: 27/MAR/24	RSAD-0214960	200mL
PIPPO	200mL	LV 628	22.000 Und	50M	FF: 29/DIC/23 FV: 27/MAR/24		200mL.

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

9. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA	10. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERITICAS DEL PRODUCTO	11. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	12. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	13. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	14. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	15. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	16. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
C	C	C	C	C	C	C	C
C	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

17. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	18. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	19. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	20. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	21. LIBERACION DEL LOTE (SI - NO)	22. OBSERVACION	23. NOMBRE, CC, CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO INTERVENTORIA	24. NOMBRE, CC, CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO DEL OPERADOR
C	C	C	C	Si	Se realizo liberacion de inventario de los productos para. envio a sedes educativas en la Mod. Ind. R.I.	ELSA BERNAL ROBLES 28070028. INSPECTOR DE CAMPO	Hector Ramos 89006602. Jefe Bodega
C	C	C	C				

0000389

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
	FORMATO DE LIBERACION DE INVENTARIOS PARA PAE			
	CÓDIGO PA-F-036	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PÁGINA 1 de 1

FECHA: 26/01/24

BODEGA X | PLANTA | DIRECCION: Carrera 33 N° 59-08.

EL PRODUCTO A EVALUAR YA TIENE V'B' DE COMPRAS (POR INTERVENTORIA): SI X. NO | ALIMENTO: Panificado.

FECHA DE INGRESO DEL PRODUCTO AL OPERADOR (BODEGA): 18-01-2024 / 19-01-2024.

I. PARTE A

1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. TAMAÑO DEL LOTE (VERIFICAR FACTURA Y/O REMISION)	5. TAMAÑO DE LA MUESTRA	6. F.F Y F.V	7. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	8. PESO TOTAL Y PESO PROMEDIO CON UNIDADES
Galleta sabor a coco.	50g	003			13/02/24.	NSA-0011095-2021	50g.
Galleta combinada	50g	002			14/02/24.		
Galleta Arcoiris.	50g.	18/01/24.			16/02/24.	NSA-0050147-2018	

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

9. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA	10. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERITICAS DEL PRODUCTO	11. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	12. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	13. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	14. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	15. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	16. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
C	C	C	C	C	C	C	C
C	C	C	C	C	C	C	C
C	C.	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

17. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	18. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	19. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	20. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	21. LIBERACION DEL LOTE (SI - NO)	22. OBSERVACION	23. NOMBRE, CC, CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO INTERVENTORIA	24. NOMBRE, CC, CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO DEL OPERADOR
C	C	C	C	Si	Se realiza liberación de los productos para envío a sedes educativas en modalidad 1800 9.2.	Javier Mauricio Melo Buenaventura 79684765 Inspector de campo	Hector F. Cortés 89006602. Jefe Bodega
C	C	C	C				
C	C	C	C				

0000227

0000390

AS DEL VALLE	PROCESO MISIONAL	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
	FORMATO DE LIBERACION DE INVENTARIOS PARA PAE			
	CÓDIGO PA-F-036	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023	PÁGINA 1 de 1

FECHA: 26 Enero 2024.

BODEGA X. | PLANTA | DIRECCION: Cra 33 No 59-08

EL PRODUCTO A EVALUAR YA TIENE V'B° DE COMPRAS (POR INTERVENTORIA): SI X NO | ALIMENTO: Lácteos

FECHA DE INGRESO DEL PRODUCTO AL OPERADOR (BODEGA): 23/01/24 – 16/01/24

I. PARTE A

1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. TAMAÑO DEL LOTE (VERIFICAR FACTURA Y/O REMISION)	5. TAMAÑO DE LA MUESTRA	6. F.F Y F.V	7. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	8. PESO TOTAL Y PESO PROMEDIO CON UNIDADES
Avena	200ml	AC 030.	12140 und	50M	FF: 28/DIC/23 FV: 26/MAR/24	RSA-0009696-2019	200 ml
Pippo	200ml.	AC014	9904	32M	FF: 6 Enero/24 FV: 4 Abril/24.		200 mL
	200 ml	AC 004	6320	32M	FF: 02/01/24 F.V: 31/03/24		

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

9. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA	10. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERITICAS DEL PRODUCTO	11. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	12. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	13. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	14. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	15. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	16. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
C	C	C	C	C	C	C	C
C	C	C	C	C	C	C	C
C		C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

17. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	18. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	19. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	20. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	21. LIBERACION DEL LOTE (SI - NO)	22. OBSERVACION	23. NOMBRE, CC, CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO INTERVENTORIA	24. NOMBRE, CC, CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO DEL OPERADOR
C	C	C	C	Si	Se realiza liberacion de inventario de los productos para envio a sedes educativas en la modalidad R.I.	ELSA BERNAL ROBLES 28.09.2025 INSPECTOR DE CAMPO	Hector Ramz. 8900660Z. Jefe Bodega.
C	C	C	C				
C	C	C	C				

FICHAS TECNICAS									
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	MARCA COMERCIAL	FABRICANTE	FICHA TÉCNICA: CUMPLE / NO CUMPLE	NÚMERO DE REGISTRO / PERMISO / NOTIFICACIÓN	VENCIMIENTO	VERIFICACIÓN EN PÁGINA INVIMA	OBSERVACIONES	
LACTEOS	AVENA: BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CANELA	MR PIPPO	ALIMENTOS PIPPO SAS	SI	RSA-0009096-2019	19/11/2024	SI	NINGUNA	287 dias de vigencia
	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	MR PIPPO	ALIMENTOS PIPPO SAS	SI	RSA-0022866-2022	21/12/2027	SI	NINGUNA	1414 dias de vigencia
	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A FRESA, VAINILLA, AREQUIPE O CHOCOLATE	MR PIPPO	ALIMENTOS PIPPO SAS	SI	RSAD02I47606	24/12/2024	SI	NINGUNA	322 dias de vigencia
	BEBIDA CON LECHE Y AVENA VARIEDADES: BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA. BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT)LARGA VIDA ENTERA CON AVENA SABOR NATURAL	GLORIA	GLORIA COLOMBIA S.A.S.	SI	RSAK02I5103	16/06/2024	SI	SE ACEPTA EMPAQUE SIN SELLOS DE NUTRIENTES CRITICOS (HABILITADOS POR RESOLUCION INVIMA N° 2023022169/23)	131 dias de vigencia
	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A, D, B1, B2 y NIACINA.	LA MEJOR	La Mejor S.A.	SI	RSA-0008617-2019	27/08/2024	SI	PENDIENTE PRODUCTO PARA REALIZAR PRUEBA ORGANOLEPTICA Y ACEPTACIÓN	203 dias de vigencia
PANIFICADOS	BROWNIE	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011115-2021	1/09/2031	SI	NINGUNA	2764 dias de vigencia
	GALLETA VARIEDADES COMBINADA - CASERA - SABOR A COCO - SABOR A LIMON - DULCE Y SAL - GRAJEAS	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011098-2021	31/08/2031	SI	NINGUNA	2763 dias de vigencia
	GALLETA CASERA	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011098-2021	31/08/2031	SI	NINGUNA	2763 dias de vigencia
	GALLETA CON SABOR A COCO	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011098-2021	31/08/2031	SI	NINGUNA	2763 dias de vigencia
	GALLETA CON SABOR A LIMON	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011098-2021	31/08/2031	SI	NINGUNA	2763 dias de vigencia
	GALLETA TOSTARICA DULCE Y SAL	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011098-2021	31/08/2031	SI	NINGUNA	2763 dias de vigencia
	GALLETA CON GRAJEAS DE COLORES ARCOIRIS	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011098-2021	31/08/2031	SI	NINGUNA	2763 dias de vigencia
	MANTECADA	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011115-2021	1/09/2031	SI	NINGUNA	2764 dias de vigencia
	MUFFIN CON SABOR A FRESA	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011115-2021	1/09/2031	SI	NINGUNA	2764 dias de vigencia
	PAN CHOCOLATE	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011112-2021	1/09/2031	SI	NINGUNA	2764 dias de vigencia
	PAN DULCE CON BOCADILLO	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011112-2021	1/09/2031	SI	NINGUNA	2764 dias de vigencia
	PAN CON QUESO	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011112-2021	1/09/2031	SI	NINGUNA	2764 dias de vigencia
	PAN CON SABOR A COCO	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011112-2021	1/09/2031	SI	NINGUNA	2764 dias de vigencia
	PAN SIETE GRANOS	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011112-2021	1/09/2031	SI	NINGUNA	2764 dias de vigencia
	PAN DE MAIZ	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011112-2021	1/09/2031	SI	NINGUNA	2764 dias de vigencia
	PAN LECHE ESPECIAL	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011112-2021	1/09/2031	SI	NINGUNA	2764 dias de vigencia
	PAN CON MANTEQUILLA	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011112-2021	1/09/2031	SI	NINGUNA	2764 dias de vigencia
	PONQUE CON SABOR A VAINILLA	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011115-2021	1/09/2031	SI	NINGUNA	2764 dias de vigencia
	TORTA CON SABOR A CHOCOLATE	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011115-2021	1/09/2031	SI	NINGUNA	2764 dias de vigencia
	TORTA CON SABOR A NARANJA	CNG	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	SI	NSA-0011115-2021	1/09/2031	SI	NINGUNA	2764 dias de vigencia
	GALLETA ARCOIRIS	LA HUERTA	LA HUERTA HC SAS	SI	NSA-005097-2018	12/07/2028	SI	NINGUNA	1618 dias de vigencia
	GALLETA CASERA	LA HUERTA	LA HUERTA HC SAS	SI	NSA-005097-2018	12/07/2028	SI	NINGUNA	1618 dias de vigencia

0000391 0000538

	GALLETA SABOR COCO	LA HUERTA	LA HUERTA HC SAS	SI	NSA-005097-2018	12/07/2028	SI	NINGUNA	1618 dias de vigencia
	GALLETA SABOR LIMON	LA HUERTA	LA HUERTA HC SAS	SI	NSA-005097-2018	12/07/2028	SI	NINGUNA	1618 dias de vigencia
	MUFFIN SABOR FRESA	LA HUERTA	LA HUERTA HC SAS	SI	NSA-005239-2018	9/08/2028	SI	NINGUNA	1646 dias de vigencia
	TORTA SABOR NARANJA	LA HUERTA	LA HUERTA HC SAS	SI	NSA-005239-2018	9/08/2028	SI	NINGUNA	1646 dias de vigencia
	PONQUE SABOR VAINILLA	LA HUERTA	LA HUERTA HC SAS	SI	NSA-005239-2018	9/08/2028	SI	NINGUNA	1646 dias de vigencia
	TORTA SABOR CHOCOLATE	LA HUERTA	LA HUERTA HC SAS	SI	NSA-005239-2018	9/08/2028	SI	NINGUNA	1646 dias de vigencia
DULCE	GRANOLA	GRANOLA MAX	ALIMENTOS PRONAVID	SI	NSA-004176-2017	22/01/2028	SI	NINGUNA	1446 dias de vigencia
	BOCADILLO DE GUAYABA	EL GRAN KACTUS VELEÑO	LACKY LUCK COMPANY S.A.S.	SI	NSA-000573-2016	2/03/2026	SI	NINGUNA	755 dias de vigencia
	BOCADILLO DE GUAYABA COMBINADO	EL GRAN KACTUS VELEÑO	LACKY LUCK COMPANY S.A.S.	SI	NSA-000573-2016	2/03/2026	SI	NINGUNA	755 dias de vigencia
	BOCADILLO COCO GUAYABA	EL GRAN KACTUS VELEÑO	LACKY LUCK COMPANY S.A.S.	SI	NSA-000573-2016	2/03/2026	SI	NINGUNA	755 dias de vigencia
	DULCE CON LECHE COCO GUAYABA	PRODUCTOS LA SABROSURA	PRODUCTOS LA SABROSURA SAS	SI	RSAJ02I22515	16/06/2025	SI	NINGUNA	496 dias de vigencia
	BOCADILLO DE GUAYABA	PRODUCTOS LA SABROSURA	PRODUCTOS LA SABROSURA SAS	SI	NSA-002056-2016	2/12/2026	SI	NINGUNA	1030 dias de vigencia
	DULCE CON LECHE	PRODUCTOS LA SABROSURA	PRODUCTOS LA SABROSURA SAS	SI	RSAJ02I22515	16/06/2025	SI	NINGUNA	496 dias de vigencia
	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO	PRODUCTOS LA SABROSURA	PRODUCTOS LA SABROSURA SAS	SI	NSA-002056-2016	2/12/2026	SI	NINGUNA	1030 dias de vigencia

0000392
0000392

0000340 0000382

UT DISTRITO 2023
NIT. 901.666.424-6

Barrancabermeja, noviembre 21 de 2023

Doctor
CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante Legal
Interventoría Alimentación Saludable AS del Valle

Luisa Aguilar
21-11-2023
4:00pm.

REFERENCIA: Contrato de suministro No. 4165 de 2023, cuyo objeto es "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER"

ASUNTO: ENTREGA DE MUESTRAS PRODUCTOS DE LA RACION INDUSTRIALIZADA – SEMANA 20 AL 24 NOVIEMBRE 2023

Cordial saludo.

Atendiendo a la solicitud de allegar semanalmente una muestra de todos y cada uno de los productos que conforman la Ración Industrializada (RI), se realiza entrega de las muestras solicitadas de los productos que componen la minuta para la ejecución del programa del 20 al 24 noviembre del año en curso. A continuación, se relacionan los productos:

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
LECHE ENTERA X 200 CC	COLANTA	L 3103010333	14-feb.-24
BROWNIE X 35-45-65 g	CNG	A27018	8/12/2023
MANTECADA X 35-45-65 g	CNG	A27018	8/12/2023
MANDARINA	NA	NA	NA
NARANJA	NA	N	NA
MANZANA	NA	NA	NA

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
UT DISTRITO MCD 2023
NIT. 901.666.424-6

Powered by CamScanner

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
CDP:
FECHA: 22-01-2024

CONTRATO DE SUMINISTRO: 4872-23
BODEGA / OFICINA: Calle 58 # 15 B-55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Avena Carela pippo 200ml AC004 F.V 31-Mar-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta con Sabor a naranja 50g AR305 FV 04-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera pippo 200 ml LE631 FV 29-MAR-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con queso 50g Lot 15-01-2024 FV 03-02-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera pippo 200ml LE631 FV 29-MAR-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta con Sabor a coco Lote 001 FV 12-02-2024 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta con Sabor a coco Lote 003 FV 15-02-2024. 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Granola max 20g Lot. 016 FV 13-09-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera pippo Vainilla 200ml LV627 FV 27-MAR-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Arcana 50g L: 18-01-24 F.V 16-02-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo de Guayaba 15g Lot: 10.01 FV 10-06-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT pippo 200ml LE631 FV 29-MAR-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Combinada 50g Lote: 1002 FV 14-02-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Dulce con leche 15g Lote: 10-01 FV 10-06-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON Un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz

FIRMA Y CC: Luisa A Pallares 1096201412.

0000394

Powered by CamScanner

UT BCA INNOVA
NIT. 901.785.114-8

~~0000342~~
0000395

Barrancabermeja, enero 26 de 2024

Doctor
CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante Legal
Interventoría Alimentación Saludable AS del Valle

Luisa Apalora.
26-01-2024
11:03 am.

REFERENCIA: Contrato de suministro No. 4870 de 2023, cuyo objeto es "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER"

ASUNTO: ENTREGA DE MUESTRAS PRODUCTOS DE LA RACION INDUSTRIALIZADA – SEMANA 29 ENERO A 2 FEBRERO 2024

Cordial saludo.

Atendiendo a la solicitud de allegar semanalmente una muestra de todos y cada uno de los productos que conforman la Ración Industrializada (RI), se realiza entrega de las muestras solicitadas de los productos que componen la minuta para la ejecución del programa del 29 enero a 2 febrero del año en curso. A continuación, se relacionan los productos:

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
LECHE SABORIZADA X 200 CC	PIPPO	LV 627	27-mar.-2024
LECHE SABORIZADA X 200 CC	PIPPO	LV 628	27-mar.-2024
MUFFIN FRESA X 50 GR	CNG	A 27022	11/02/2024
GALLETA CASERA X 50 GR	CNG	C 12022	21/02/2024
FRUTA 1 DURAZNO	NA	NA	NA
LECHE ENTERA X 200 CC	PIPPO	LE 631	29-mar.-2024
LECHE ENTERA X 200 CC	PIPPO	LE 019	5-abr.-2024
PAN CHOCOLATE X 50 GR	CNG	22/01/2024	10/02/2024
PAN 7 GRANOS X 50 GR	CNG	22/01/2024	10/02/2024
FRUTA 2 MANZANA	NA	NA	NA
AVENA CANELA X 200 CC	PIPPO	AC 004	31-mar.-2024
AVENA CANELA X 200 CC	PIPPO	AC 630	26-mar.-2024
AVENA CANELA X 200 CC	PIPPO	AC 014	4-abr.-2024
GALLETA COMBINADA X 50 GR	CNG	0 02	14/02/2024
GALLETA COCO X 50 GR	LA HUERTA	0 03	13/02/2024
FRUTA 3 MANDARINA	NA	NA	NA
BOCADILLO COMBINADO	LA SABROSURA	10.01	10.06.24
GALLETA ARCOIRIS X 50 GR	CNG	18/01/2024	16/02/2024
BOCADILLO GUAYABA	LA HUERTA	10.01	10.06.24

Nota: Queda pendiente por liberación los productos pan mantequilla y un pedido adicional de galleta combinada y galleta arcoíris. Una vez lleguen a bodega se realizará el envío para liberación.

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
UT BCA INNOVA
NIT. 901.785.114-8

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4971-23
CDP: ———
FECHA: 26-01-2024

CONTRATO DE SUMINISTRO: 4970-23
BODEGA / OFICINA: Calle 58 #15 B-55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Leche entera Sabor Vainilla pippo 200 ml Lote LV627.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera Sabor Vainilla Pippo 200 ml Lote LV628	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Casera 50g Lote CJ2022 FV 21-02-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Muffin Sabor a fresa 50 g Lote A27022 FV 17-02-24	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT 200 ml pippo Lote LE631	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entra UHT 200 ml pippo Lote LE019.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Siete Granos 50 g Lote 22-01-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan chocolate 50 g Lote 22-01-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana.	1	1	1	1	?	1	1	1	1
	Avena Sabor Canela 200 ml pippo AC604	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Sabor Canela 200 ml pippo AC630	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Sabor Canela 200 ml pippo AC014.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Combinada 50 g Lote 002	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan Siete Granos 50g Lote 22-01-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo Guayaba con manjar blanco Lote 10.01	1.	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entra pippo 200 ml Lote LE631	1.	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz

FIRMA Y CC: Luisa Apallares 1046201912.

0000396

0000343

Powered by CamScanner

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
CDP:
FECHA: 26-01-2023

CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / OFICINA: Calle 58 # 15 B 55.

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Galleta con sabor a coco 50g lote 003	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera pitpo 200 ml CE019	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera Pitpo 200 ml LE631	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Duralono	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Arcoiris 50g L:18-01-24.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta casera 50g Lote C12022	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo de Guayaba 15g Lote 10.01.	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz

FIRMA Y CC: Luisa A Pallares 1096209912

0000397

Powered by CamScanner

0000345
0000398

Barrancabermeja, enero 29 de 2024

Mayol. Guzman C
29/enero/2023
3:22pm

Doctor
CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante Legal
Interventoría Alimentación Saludable AS del Valle

REFERENCIA: Contrato de suministro. No. 4870 de 2023, cuyo objeto es "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER"

ASUNTO: ENTREGA DE MUESTRAS PRODUCTOS DE LA RACION INDUSTRIALIZADA – SEMANA 29 ENERO A 2 FEBRERO 2024

Cordial saludo.

Atendiendo a la solicitud de allegar semanalmente una muestra de todos y cada uno de los productos que conforman la Ración Industrializada (RI), se realiza entrega de las muestras solicitadas de los productos que componen la minuta para la ejecución del programa del 29 enero a 2 febrero del año en curso. A continuación, se relacionan los productos:

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
GALLETA COMBINADA X 50 GR	CNG	0 2624G	26/02/2024
CONCENTRADO MANZANA	LA VITTA	120086012424	24/01/2025
PAN MANTEQUILLA X 50 GR	CNG	0 2624P	14/02/2024
GALLETA CASERA X 50 GR	CNG	0 2624G	26/03/2024
GALLETA CASERA X 50 GR	CNG	0 2624G	26/02/2024

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
UT BCA INNOVA
NIT. 901.785.114-8

Powered by CamScanner

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
-RACION INDUSTRIALIZADA (BARRANCABERMEJA)-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: 4871-23
CDP:
FECHA: 29-01-2024

CONTRATO DE SUMINISTRO: 4870-23
BODEGA / OFICINA: Calle 59 #15 B55

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado)							CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0)	ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
RACION INDUSTRIALIZADA	Galleta Casera 50g Lote 026254G FV 26-03-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta Casera 50g lote 026246 FV 26-02-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta cantarola 50g Lote 026246 FV 26-02-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Ponqué con mantequilla 50g lote 026247 FV 14-02-2024.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Comentado de Fiota La Vitta Sabor Naranja L 12008601244	1	1	1	1	1	1	1	1	1

NOTA: CON tres (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Luisa Alejandra Pallares Diaz

FIRMA Y CC: Luisa A. Pallares 1096201912.

0000398

Powered by CamScanner

~~0000347~~
0000400

UT BCA INNOVA
NIT. 901.785.114-8

Barrancabermeja, enero 30 de 2024

Mayali Garzon C
30/01/2024
2:35pm

Doctor
CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante Legal
Interventoría Alimentación Saludable AS del Valle

REFERENCIA: Contrato de suministro No. 4870 de 2023, cuyo objeto es "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL SECTOR OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA SANTANDER"

ASUNTO: ENTREGA DE MUESTRAS PRODUCTOS DE LA RACION INDUSTRIALIZADA – SEMANA 29 ENERO A 2 FEBRERO 2024

Cordial saludo.

Atendiendo a la solicitud de allegar semanalmente una muestra de todos y cada uno de los productos que conforman la Ración Industrializada (RI), se realiza entrega de las muestras solicitadas de los productos que componen la minuta para la ejecución del programa del 29 enero a 2 febrero del año en curso. A continuación, se relacionan los productos:

PRODUCTO	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO
CONCENTRADO MANZANA	LA VITTA	120086012524	25/01/2025
CONCENTRADO MANZANA	LA VITTA	120086012624	24/01/2025

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
UT BCA INNOVA
NIT. 901.785.114-8