0001631

0001554

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa: EL CASTILLO	Sede Educativa: LAS NIEVES	ETC: ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio: BARRANCABERMEJA
Dirección: CARRERA 55 N° 30-62		Fecha Visita: 12-FEBRERO-2024	Hora inicio: 7:10 am.
Operador: UT BCA INNOVA		No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 9:45 am.

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO.	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho	Adjudicados: 258	Atendidos: 258	No de visita: 2da.		Tipo de ración: INDUSTRIALIZADA		
Nombre y cargo de quien atiende la visita: MARIA JANETH MARTINEZ R - MANIPULADORA.			Nombre y cargo de quien realiza la visita: ELSA BERNAL ROBLES - INSPECTOR DE CAMPO				

Objeto de la visita:

VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO 4870-23

PUNTAJE ESPERADO: 41	PUNTAJE OBTENIDO: 32.	PORCENTAJE %: 78,04%.			
CONCEPTO FINAL: CONFORME CON OBSERVACIONES.					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA				
	CONCEPTO EMITIDO				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones:
———	———	———	1.	Modalidad Racion Industrializada JM/JT.

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

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA.	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NO	No se observan sifones en el área de Almacenamiento.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA.	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	se evidencia en el área de almacenamiento ventanas sin malla anti-insecto y roedores
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
9	8	88,88%

0001632

0001555

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	No se evidencia, recipientes con tapa para almacenaje ni recipientes para lavado de Fruta.
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. Realizar inventario - Anexo No 1	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia registro control de temperatura nevera.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA.	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005. Anexo No 2	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	5.	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%.

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	NA	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA.	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA.	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	0	No se cumple con el gramaje establecido. para 1,2 y 4,5 100gr - 120gr
33	PS RI ED	Evaluación Organoleptica. Anexo No 3	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
35	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
36	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

37	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
38	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	No se observa personal ajeno atrar al comedor.
39	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
40	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
41	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
42	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
43	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
44	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
45	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No se evidencia registro de limpieza y desinfección tanque de Agua ni tanque provisional.
46	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. (Verificación de pH y cloro)	NA	
47	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	NA	
48	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NO	No se observa para el menú entregado RI

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
51	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
52	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
53	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
54	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	

0001634

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
59	PS RI ED	Los vehiculos 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	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
60	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	NA	
61	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
62	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA.	
63	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	Se evidencia que el manual del mantenimiento correctivo y Preventivo se encuentra desactualizado.
64	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia registro de control de temperatura en nevera.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%.

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	PS RI ED	Bioseguridad. Anexo No 4	0	No se evidencia Botiquín ni Extintor.

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

X. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte. conformacion comite de Alimentación escolar.
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita técnica de verificación de cumplimiento de los lineamientos tecnicos se evidencia. no cumplimiento en gramaje de fruta durazno, no cuentan con Botiquin ni extintor no se llevan registros de control de temperatura. manual de mantenimiento preventivo y correctivo de equipo desactualizado., se cierra no conformidad Item 36 y 37, 31. Se evidencia Durazno muy verde. con cambio de 126 unidades por otra fruta manzana.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

ININGUNA

Atendido por: MARIA JANETH MARTINEZ	Firma:	Cargo: MANIPULADORA	
Atendido por:	Firma:	Cargo:	
Realizada por: EISA BERNAL ROBLES.	Firma:	Cargo: INSPECTOR DE CAMPO.	
Realizada por:	Firma:	Cargo:	

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS		
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES			
Código: PDAE-F-044	Versión: 02	Fecha de vegencia: 15/02/2023	página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	EL CASTILLO	ETC	ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio	BARRANCABERMEJA
Dirección:	CRA 55 N° 30-62	Fecha Visita:	12-FEBRERO-2024	Hora inicio:	7:10 am.
Operador:	UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	9:45 am.

Instrumento: Marque con una X															
	Balanza		Marca	BADECOL	Número de menú programado	#6	Se presentaron intercambios	Si		No	x	N/A			
	Gramera	x	Fecha de última calibración	04/01/24	Número de menú entregado	#6.	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A	x.		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 x	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 x	5	7	9				
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche sabor fresa.						209 ml	211 ml	204 ml	200 ml	C	212 ml	211	211 ml	200 ml	C.
Derivados del cereal	Muffin sabor Fresa.						46 gr.	45 gr.	45 gr.	72-60 gr	C	57 gr	58 gr.	57 gr	24-70 gr.	C.
Frutas	Durazno						82,45 gr.	84,15 gr.	87,55 gr.	100 gr.	NC.	115 gr.	102 gr.	108,8 gr.	120 gr.	NC.
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE											2					2
NO CUMPLE											1					1

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO x	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	4	PORCENTAJE %	66,66%	Se evidencia Fruta de cosecha durazno muy verde para entregar. 126 und.

0001635

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

ANEXO No 2
FORMATO DE REVISIÓN DE PRODUCTOS PARA RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI) Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO (RPS)

FECHA: 12-FEBRERO-2024	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA LAS NIEVES	DIRECCION: CARRERA 55 Nº 30-62.

FECHA DE INGRESO DEL PRODUCTO AL OPERADOR (SOLO PARA VISITAS BODEGA): _____

I PARTE A (Cumple C - No cumple N C - No aplica N A y No observado N O para el item 5B))

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5A. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	5B. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA (CUMPLE - NO CUMPLE)	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche Entera Sabor Fresa	Bolsa 200 ml	LF023	FF: 8-ENE-24 FV: 6-ABR-24	RSAD02I47606.	C	C
2	Muffin sabor a Fresa	Bolsa 40gr, 50gr	A27003	FV: 23-FEB-24	NSA-0011115-2021	C	C
3	Durazno	Fruta de Mano	NA	NA	NA	NA	NA

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERITICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	NA	C	C	C	
2	NA	C	C	C	
3	NA	C	C	C	

0001636 0001636

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

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

ANEXO No 3
EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

CONTRATO DE INTERVENTORIA N° 4871-23

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 4870-23

FECHA: 12-FEB-2024

CDP: _____

SEDE EDUCATIVA: LAS NIEVES.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACION)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica NO: No observado)							ACEPTACIÓN 1 / RECHAZO 0 (A/R) DE LA PREPARACIÓN	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA (1: ACEPTACIÓN / 0: RECHAZO)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN (RI, Almuerzo o Complemento AM/PM): RIJM/JT	Leche saborizada Pippo 200ml Fresa.	1	1	1	1	1	1	1	1.	1. Aceptación
	Muffin Sabor a Fresa. Bolsa 40g, 50gr	1	1	1	1	1	1	1	1.	
	Fruta Cosecha Durazno	1	1	1	1	1	1	1	1.	

OBSERVACIONES: Se hace Prueba organoleptica a niña Angely Sofia Alvarez grado 2° del Producto recibido da como resultado excelente aceptabilidad.

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: ELSA BERNAL ROBLES

Cédula Ciudadanía 28.070.075

Cargo: INSPECTOR DE CAMPO

Aclaración:
1. Con un solo criterio calificado con cero (0), se da por rechazada la preparación
2. Con una preparación rechazada, se da por rechazado el tiempo de comida completo
3. Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

0001637
0001637

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

BIOSEGURIDAD ANTE COVID-19

N°	CRITERIOS A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Existen señalización de medidas generales para la contención de COVID 19 en lugares visibles (protocolo de lavado de manos, uso de elementos de protección personal y distanciamiento físico mínimo de un metro).	✓		
2	En caso de usar solución desinfectante para colaboradores, acudientes y/o titulares de derecho, se dispone y utiliza alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%	✓		
3	El personal involucrado realiza el lavado de manos segun los lineaminetos como es Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), Cuando las manos están visiblemente sucias, Antes y después de ir al baño, Antes y después de comer, Después de estornudar o toser, Antes y después de usar tapabocas, Antes de tocarse la cara, tocar o acariciar sus animales de compañía, recoger sus excretas, o realizar el manejo de sus alimentos.	✓		
4	Las personas que intervienen en el proceso cuentan con los elementos de protección personal para prevenir el contagio de COVID-19 (Uso de protección naso bucal).	✓		
5	Se cuenta con insumos para un correcto lavado de manos (lavabo, señalética del lavado de manos, Jabón líquido neutro, toallas de papel de un solo uso).	✓		
6	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.		✓	No se evidencia extintor en el área
7	Existe botiquín de primeros auxilios disponible.		✓	No se evidencia Botiquin en el área.

0001638

0001639

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa: Blanca Duran de P.	Sede Educativa: El centro	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Campo 22	Fecha Visita: 12/02/24		Hora inicio: 7:00pm
Operador: Ut Bca innova	No Contrato / Convenio: 4870-23		Hora de terminación: 3:00pm
Reporta casos de atención prioritaria: SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N1	
No titulares de derecho: Adjudicados 656	Atendidos 656	No de visita: 2	Tipo de ración: RE
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Ligia ojeda- manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Fabian Gutierrez - Insp. de campo	
Objeto de la visita: Verificacion de lineamientos tecnicos y del contrato 4870-23			

PUNTAJE ESPERADO	41	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE %	85,36 %
CONCEPTO FINAL				Conforme con observaciones	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO		Pendiente por visitar	

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones:
—	—		3	

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

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NO	No se observa sifones en el area de almacenamiento
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Se evidencia ventanas sin malla antiinsecto
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	66.66%

0001640 [redacted]

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. Realizar inventario - Anexo No 1	1	Se evidencia logs alcaldia anterior
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no se evidencia registro de temperatura
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005. Anexo No 2	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	NA	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
33	PS RI ED	Evaluación Organoleptica. Anexo No 3	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
35	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
36	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD 0001641			0001564
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

37	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
38	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
40	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
41	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
42	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
43	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
44	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
45	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No se evidencia registro de limpieza tanque de agua.
46	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. (Verificación de pH y cloro)	NA	
47	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	NA	
48	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NO	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
51	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
52	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
53	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
54	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD 0001642			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
59	PS RI ED	Los vehiculos 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	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
60	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	NA	
61	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
62	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
63	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	Plan de saneamiento desactualizado.
64	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia registro de temperatura

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	PS RI ED	Bioseguridad. Anexo No 4	0	No se evidencia Botiquin, hipoclorito

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

X. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	NO	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Segunda visita, evidenciando la entrega con normalidad del menú #6 modalidad RE. Se realiza acompañamiento en ambos jornadas y se realiza asistencia tecnica a manipuladoras

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Ligia Isabel Ojeda Galindo	Firma:	Ligia I. Ojeda G.	Cargo:	Manipuladora Alimentos
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Andres Fabian Gutierrez B.	Firma:	Fabian G.	Cargo:	Insp. de Campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

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

ANEXO No 2
FORMATO DE REVISIÓN DE PRODUCTOS PARA RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI) Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO (RPS)

FECHA: 12/02/24	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA El Centro	DIRECCION: Campo 22

FECHA DE INGRESO DEL PRODUCTO AL OPERADOR (SOLO PARA VISITAS BODEGA):

I PARTE A (Cumple C - No cumple N C - No aplica N A y No observado N O para el item 5B))

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5A. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	5B. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA (CUMPLE - NO CUMPLE)	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Muffin de Fresa - CNG	Empaque 40g	L: AZ1003	FV: 27/02/24	NSA: 0011115 -21	C	C
2	Leche Fresa Pippo	Bolsa 200ml	L F023	FV: 06/04/24	RSA D0214 1606	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERITICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	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)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	NA	C	C	C	
2	NA	C	C	C	

0001566 0001643

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

ANEXO No 3
EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

CONTRATO DE INTERVENTORIA N° 4871-23

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 4870-23

FECHA: 12/02/24

CDP: NA

SEDE EDUCATIVA: el centro

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACION)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica NO: No observado)							ACEPTACIÓN 1 / RECHAZO 0 (A/R) DE LA PREPARACIÓN	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA (1: ACEPTACIÓN / 0: RECHAZO)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN (RI, Almuerzo o Complemento AM/PM): RI	Muffin de fresa	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche de fresa	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Durazno	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

Quien realiza la visita:

Firma: Fabian G.

Nombre: Andres Fabian Gutierrez Berrio

Cédula Ciudadanía: 1090239169

Cargo: Insp. de Campo

Aclaración:
1. Con un solo criterio calificado con cero (0), se da por rechazada la preparación
2. Con una preparación rechazada, se da por rechazado el tiempo de comida completo
3. Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

0001674

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS		
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES			
Código: PDAE-F-044	Versión: 02	Fecha de vegencia: 15/02/2023	página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Blanca Duran de patilla - El centro	ETC	Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Campo 22	Fecha Visita:	12-02-24	Hora inicio:	7:00AM
Operador:	UT BIA Innova	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	3:00 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Baheco	Número de menú programado	6	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	04/02/24	Número de menú entregado	6	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A X

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche fresa	212	210	209	180	C	208	216	222	200	C	208	211	212	200	C
Derivados del cereal	muffin de fresa	28	32	31	12-40	C	45	43	42	12-60	C	55	58	53	32-90	C
Frutas	Durazno	110	102	105	100	C	118	178	123	100	C	120	119	123	120	C
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X		Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	

1001645 80075588

BIOSEGURIDAD ANTE COVID-19

N°	CRITERIOS A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Existen señalización de medidas generales para la contención de COVID 19 en lugares visibles (protocolo de lavado de manos, uso de elementos de protección personal y distanciamiento físico mínimo de un metro).	X		
2	En caso de usar solución desinfectante para colaboradores, acudientes y/o titulares de derecho, se dispone y utiliza alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%	X		
3	El personal involucrado realiza el lavado de manos segun los lineaminetos como es Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), Cuando las manos están visiblemente sucias, Antes y después de ir al baño, Antes y después de comer, Después de estornudar o toser, Antes y después de usar tapabocas, Antes de tocarse la cara, tocar o acariciar sus animales de compañía, recoger sus excretas, o realizar el manejo de sus alimentos.	X		
4	Las personas que intervienen en el proceso cuentan con los elementos de protección personal para prevenir el contagio de COVID-19 (Uso de protección naso bucal).	X		
5	Se cuenta con insumos para un correcto lavado de manos (lavabo, señalética del lavado de manos, Jabón líquido neutro, toallas de papel de un solo uso).	X		
6	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.		X	
7	Existe botiquín de primeros auxilios disponible.		X	

0001646

0001647

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa: CAMILO TORRES R.	Sede Educativa: M. GRANJITA	ETC: Alcaldía Distrital Barrancabermeja	Ciudad/ Municipio: BarrancaCabermeja
Dirección: Transversal 44 Diagonal 54	Fecha Visita: 12 DE FEBRERO 2024		Hora inicio: 6:40 am
Operador: UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio: 4870-23		Hora de terminación: 3:00pm
Reporta casos de atención prioritaria: SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: —		
No titulares de derecho: Adjudicados 435	Atendidos 435	No de visita:	Tipo de ración: R. Industrializada.
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Anit Hernandez - Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita: Jennifer Castillo P - Insp de Campo		

Objeto de la visita:

Verificación de los lineamientos técnicos y del Contrato 4870-23

PUNTAJE ESPERADO	40	PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE %	80%
CONCEPTO FINAL			CONFORME CON OBSERVACIONES		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO	pendiente por Visita.		

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones:
—	—	—	2	

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

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A.	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A.	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A.	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N.O.	El área no cuenta con sitón para drenaje.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A.	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	N.O.	El área de almacenamiento no cuenta con ventanas.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%.

0001648

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. Realizar inventario - Anexo No 1	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se llevan Registros.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A.	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005. Anexo No 2	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%.

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	N.A	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	N.A.	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	N.A	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N.A	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N.A	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	-1	PUNTAJE OBTENIDO	-1	PORCENTAJE %	100%.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A.	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	0	Durante no cumple con peso establecido.
33	PS RI ED	Evaluación Organoleptica. Anexo No 3	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
35	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
36	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	

0001649 0001572

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

37	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia acta de capacitación.
38	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O.	No se evidencia personal ajeno
39	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
40	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	66,67%.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
41	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
42	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
43	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
44	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
45	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No se evidencia tanque para almacenamiento.
46	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. (Verificación de pH y cloro)	N.A.	
47	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N.A.	
48	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.O.	No se evidencia uso de hielo.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
51	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
52	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
53	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
54	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O.	

0001650

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
59	PS RI ED	Los vehiculos 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	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
60	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
61	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A.	
62	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N.A	
63	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	No se evidencia plan de mtto actualizado.
64	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se llevan Registros.

TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	PS RI ED	Bioseguridad. Anexo No 4	0	Botiquin y extintor

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

X. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia acta.
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,67%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la Visita tecnica en modalidad de Racion industrializada se Verifica las Condiciones higienico sanitarias del area de almacenamiento

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

La manipuladora no deja ninguna observación.

Atendido por: Anit Hernandez	Firma: Anit Hernandez	Cargo: Manipuladora	
Atendido por:	Firma:	Cargo:	
Realizada por: Jennifer Castillo Peña	Firma:	Cargo: Insp de campo	
Realizada por:	Firma:	Cargo:	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

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

ANEXO No 2
FORMATO DE REVISIÓN DE PRODUCTOS PARA RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI) Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO (RPS)

FECHA: 12-FEB-2024	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA: Mi Granjita	DIRECCION: Transversal 44 Diagonal 59

FECHA DE INGRESO DEL PRODUCTO AL OPERADOR (SOLO PARA VISITAS BODEGA):

I PARTE A (Cumple C - No cumple N C - No aplica N A y No observado N O para el item 5B))

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5A. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	5B. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA (CUMPLE - NO CUMPLE)	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche Saborizada	Bolsa 200ml	L: LF023	F.F: 08/01/24 F.V: 06/04/24	RSAD02147606	C	C
2	Muffin de Fresa	Bolsa 25g 40g-50g	L: A27003	F.V: 23/02/24	NSA 0011115-2021	C	C
3	Durazno	Fruta de Mano	NA	NA	NA	NA	NA.

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERITICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA.

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	N.O	C	C	C	
2	N.O	C	C	C	
3	NA	NA	NA	NA	

0001651

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

ANEXO No 3
EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

CONTRATO DE INTERVENTORIA N° 4871-23 | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 4870-23

FECHA: 12-FEB-2024 | CDP: | SEDE EDUCATIVA: CAMILO TORRES R - Mi Granjita.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACION)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica NO: No observado)							ACEPTACIÓN 1 / RECHAZO 0 (A/R) DE LA PREPARACIÓN	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA (1: ACEPTACIÓN / 0: RECHAZO)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN (RI, Almuerzo o Complemento AM/PM): R.I.	Leche Sabor Fresa	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación.
	Muffin de Fresa	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Duratno	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: JEANLIFFER CASTRILLO P.

Cédula Ciudadanía 1'096.224.084

Cargo: Insp de Campo

Aclaración:
1. Con un solo criterio calificado con cero (0), se da por rechazada la preparación
2. Con una preparación rechazada, se da por rechazado el tiempo de comida completo
3. Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

0001652 0001652

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS		
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES			
Código: PDAE-F-044	Versión: 02	Fecha de vegencia: 15/02/2023	página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	CAMILO TORRES R - MI GRANJITA.	ETC	Alcaldía Distrital Barbermeja	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Transversal 44 Diagonal 59	Fecha Visita:	12 DE FEBRERO 2024	Hora inicio:	6:400m
Operador:	UT BCA INALOVA	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	3:00pm

Instrumento: Marque con una X										
Balanza		Marca	Bachoc	Número de menú programado	6	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A
Gramera	X	Fecha de última calibración	14-01-24	Número de menú entregado	6	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A X

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado						Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado					
1	3 X	5	7	9		1	3 X	5	7	9	
2	4	6	8	10		2	4	6	8	10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche Sabor Fresa	211ml	209ml	214ml	180ml	C	212ml	210ml	211ml	200ml	C	209ml	214ml	211ml	200ml	C
Derivados del cereal	MUFFIN Sabor Fresa	31g	27g	26g	12-40g	C	43g	45g	44g	12-60g	C	58g	53g	55g	24-70g	C
Frutas	Durazno	98g	95g	96g	100g	C	102g	96g	103g	100g	C	85g	85g	74g	120g	NC
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					2
NO CUMPLE						0					0					1

				Especifique en cuales preparaciones
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO		
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	8	PORCENTAJE %	88,89 %	

0001653

BIOSEGURIDAD ANTE COVID-19

N°	CRITERIOS A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Existen señalización de medidas generales para la contención de COVID 19 en lugares visibles (protocolo de lavado de manos, uso de elementos de protección personal y distanciamiento físico mínimo de un metro).	✓		
2	En caso de usar solución desinfectante para colaboradores, acudientes y/o titulares de derecho, se dispone y utiliza alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%	✓		
3	El personal involucrado realiza el lavado de manos segun los lineaminetos como es Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), Cuando las manos están visiblemente sucias, Antes y después de ir al baño, Antes y después de comer, Después de estornudar o toser, Antes y después de usar tapabocas, Antes de tocarse la cara, tocar o acariciar sus animales de compañía, recoger sus excretas, o realizar el manejo de sus alimentos.	✓		
4	Las personas que intervienen en el proceso cuentan con los elementos de protección personal para prevenir el contagio de COVID-19 (Uso de protección naso bucal).	✓		
5	Se cuenta con insumos para un correcto lavado de manos (lavabo, señalética del lavado de manos, Jabón líquido neutro, toallas de papel de un solo uso).	✓		
6	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.		✓	
7	Existe botiquín de primeros auxilios disponible.		✓	

0001654

0001655 0001578

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa: Técnica Superior De Comercio	Sede Educativa: La Libertad		ETC: Alcaldía Dimital	Ciudad/ Municipio: Bcoja	
Dirección: Calle 73 No 21-39		Fecha Visita: 12/02/24		Hora inicio: 6:30 Am	
Operador: UT BCA Innova		No Contrato / Convenio: 4870-23		Hora de terminación: 10:30 Am	
Reporta casos de atención prioritaria: SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:			
No titulares de derecho: Adjudicados 97	Atendidos 97	No de visita: 1	Tipo de ración: CPS - JM		
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Estefania Farelo - Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Marco Suarez Mansera - Inspector De Campo			
Objeto de la visita: Verificar los lineamientos técnicos establecidos en el contrato 4870-23					

PUNTAJE ESPERADO: 62	PUNTAJE OBTENIDO: 54	PORCENTAJE %: 87,09 %			
CONCEPTO FINAL: Conforme con observación.					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA				
	CONCEPTO EMITIDO: pendiente por ajustar				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones:
—	2	—	—	—

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

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	El Comedor no cuenta con acceso a Servicios Sanitarios.
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Se evidencia abertura (extractor) sin protección de malla antinsecto. Se evidencian ventanas con presencia de suciedad.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	87,5 %

0001656 0001579

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. Realizar inventario - Anexo No 1	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005. Anexo No 2	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	1	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	Se evidencia, servido de la crepa tellera a una temperatura de 35,5°C

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83,33 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	0	Se evidencia incumplimiento en los gramajes de ambas preparaciones (cereales)
33	PS RI ED	Evaluación Organoleptica. Anexo No 3	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
35	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
36	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	

0001657 0001580

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

37	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
38	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
40	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
41	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
42	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia ficha técnica ni hoja de seguridad de la crema bactolata.
43	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
44	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
45	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
46	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. (Verificación de pH y cloro)	1	
47	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No se evidencia soporte de potabilización de agua por parte de la ETC.
48	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
51	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
52	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
53	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84,61%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
54	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	

0001658 0001581

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
59	PS RI ED	Los vehiculos 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	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
60	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
61	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
62	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
63	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
64	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100 %

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	PS RI ED	Bioseguridad. Anexo No 4	0	No se evidencia botiquin

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

X. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	—
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia acta de comite de alimentacion escolar.
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	—

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,67 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia entrega normal de los complementos alimentarios en la modalidad CAF-JM.
Se evidencia incumplimiento en los gramajes de los grados 1° a 4° (Ver anexo)
Se evidencia temperatura de servido de la preparación arepa rellena a 33,5°C.
Se evidencia abertura (extractor) sin protección de malla anti-insecto, asimismo se evidencia presencia de suciedad en los extractores (Área de entrega de servido).

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Atendido por:	ESTEFANIA FARFÁN ZAPATA	Firma:	ESTEFANIA FARFÁN	Cargo:	MANIPULADORA
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Marco A. Suarez Moreira	Firma:	Marco Suarez M	Cargo:	Inspector De Campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

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

ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S

ANEXO No 1 Reporte de Inventarios

FECHA:	SEDE EDUCATIVA:		Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
12/02/24	Técnico Superior De Comercio – La Libertad		4871-23	4870-23	1 al 5
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
1	Carton de huevo x 30	184 und	9082	07/03/24	—
2	Pulpa de Guruba 2kg	2 und	281223	Junio/2025	—
3	Leche entera en polvo x 380g	14 und	160124	15/01/25	—
4	Arroz blanco x 500g	2 und	001300124	30/01/25	—
5	Fecula de maiz	10 und	2852	18/ago/25	—
6	Aceite vegetal x 1000 ml	1 und	00022024	05/02/25	—
7	Harina precocida de maiz	25 und	251223	25/12/24	—
8	Chocolate	5 und	1601	01/2025	—
9	Panela	6 und	22/01/24	22/07/24	—
10	Azucar blanca	2 und	290124	29/01/26	—
11	Carne	6.52 kg	031	29/02/24	—
12	Pechuga	2 und	LB00124010	10/01/25	—

0031659 0001302

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

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

ANEXO No 2
FORMATO DE REVISIÓN DE PRODUCTOS PARA RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI) Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO (RPS)

FECHA: 12/02/24	BODEGA —	PLANTA —	SEDE EDUCATIVA X	DIRECCION: Calle 73 No 21-39

FECHA DE INGRESO DEL PRODUCTO AL OPERADOR (SOLO PARA VISITAS BODEGA):

I PARTE A (Cumple C - No cumple N C - No aplica N A y No observado N O para el item 5B))

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5A. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	5B. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA (CUMPLE - NO CUMPLE)	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche en polvo	380s	160124	15/01/25	RSA-0016684-2021	C	C
2	Pasta de maiz	90 g	3412	03/10/25	NSA-0004085-205	C	C
3	Pechuga	4 Kg	L3001240 10	10/01/25	RSA-0019959-2022	C	C

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERITICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	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)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

0001588 0001668

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja