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: 13-02-2024 | BODEGA ——— | PLANTA ——— | SEDE EDUCATIVA Veintiseis de Marzo | DIRECCION: Carrera 35 No. 58-18 |
|---|---|---|---|---|

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 | Pulpa fruta Neofrut | 2K | L2812 23 | 06-2025 | RSA-J12155 G4 | C | C |
| 2 | Arroz San Pablo Blanco | 500g | L01060224 | 06-02-25 | NSA | C | C |
| 3 | Leche en polvo Fortileche | 380g | L160124 | 15-01-25 | RSA-0016684 -2021 | 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 | |
| | | | | | |

0001721

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: 13-02-2024 | CDP: ——— | SEDE EDUCATIVA: Veintiseis de Marzo - Principal

TIPO DE RACIÓN (RI, Almuerzo o Complemento AM/PM): APS

| 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 | | |
| | Carne de Cerdo frita | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 ACEPTACIÓN |
| | Pasta al tomate | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | Modvo Cocido | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | Ensalada de Repollo - Pepino - Zanahoria | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | Jugo de Corubacon Leche | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

OBSERVACIONES: ———

Quien realiza la visita:

Firma: Luisa A Pallares

Nombre: Luisa Alejandra Pallares Diaz

Cédula Ciudadanía: 1096201912

Cargo: TNSP 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.

0001722

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. | | ✓ | Extintor vencido. |
| 7 | Existe botiquín de primeros auxilios disponible. | ✓ | | |

00001723

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-044C | Versión: 01 | Fecha de emisión: 10/09/2020 | página 1 de 1 |

## FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Institución Educativa | Veintiseis de Marzo - Principal | ETC | Alcaldia Distrital BCA | Ciudad/ Municipio | Barrancabermeja. |
| Dirección: | Carrera 35 No 58-18 | Fecha Visita: | 13-02-2024. | Hora inicio: | 10:05 am |
| Operador: | UT BCA INNOVA | No Contrato / Convenio | 4870-23. | Hora de terminación: | 1:30 PM. |

| Instrumento: Marque con una X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | | Marca | Baolecol | | Número de menú programado | 7 | Se presentaron intercambios | Si X | No | N/A |
| Gramera | X | Fecha de última calibración | 04-01-23 | | Número de menú entregado | 7 | Presentaron soporte de autorización | Si X | No | N/A |

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

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| GRUPO DE EDAD | | Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses | | | | | Decimo, Once 15 - 17 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 | Carne de cerdo | | | | | | 63g | 59g | 50g | 500g | C | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz) | Pasta con tomate. | | | | | | 176g | 147g | 204g | 145g | C | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos | Maduro cocido | | | | | | 105g | 93g | 98g | 80g | C | | | | | |
| Verdura fría o caliente | Ensalada Repollo Pepino Zanahoria | | | | | | 119g | 89g | 98g | 90g | C | | | | | |
| Fruta | Jugo (cerdo con leche) | | | | | | 249ml | 237ml | 241ml | 200ml | C | | | | | |
| Agua | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ración industrializada** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Derivados del cereal | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frutas | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares y dulces | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Queso | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CUMPLE | | | | | | | | | | | 5 | | | | | |
| NO CUMPLE | | | | | | | | | | | 0 | | | | | |

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

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 5 | PUNTAJE REAL | 5 | PORCENTAJE % | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

OBSERVACIONES: Intercambio autorizado de Papa a la francesa por maduro cocido

0001724

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

0001648 0001725

**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: Instituto Técnico Superior Ind | Sede Educativa: San José de Provincia | ETC: Barrancabermeja | Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja |
| Dirección: Carrera 38 # 55-07 | Fecha Visita: Febrero 13-2024 | | Hora inicio: 6:00 am |
| Operador: JT BCA INNOVA | No Contrato / Convenio: 4870-23 | | Hora de terminación: 11:00 am |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Reporta casos de atención prioritaria | SI | | NO | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | |
| No titulares de derecho | Adjudicados: 285 | | Atendidos: 285 | No de visita: 2 | | Tipo de ración: Preparada en sitio | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita: Wendy Carvajal - Manipuladora | | | | Nombre y cargo de quien realiza la visita: Javier M. Melo Guevara - Inspector de Campo | | | |
| Objeto de la visita: Verificación lineamientos Técnicos y del contrato 4870-23 | | | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 62 | PUNTAJE OBTENIDO | 60 | PORCENTAJE % | 96,77% |
| CONCEPTO FINAL | | | Conforme pendiente por visita | | |
| 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: |
|---|---|---|---|---|
| | 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. | 1 | |
| 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. | 0 | No se evidencia sifón en el área |
| 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. | 1 | |
| 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 | 15 | PORCENTAJE % | 93,75% |

0001649 0001726

| AS DEL VALLE<br>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. | 1 | |

| TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | 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. | 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. | 1 | |
| 33 | PS RI ED | Evaluación Organoleptica. Anexo No 3 | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | 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 | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 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. | 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 | 1 | |
| 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 | 13 | PORCENTAJE % | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**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 | |

| AS DEL VALLE<br>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. | 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 | 1 | |

| TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 1 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE % | 100% |

**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 CAE. |
| 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**

Se realiza visita No. 2 en la I.E. Instituto Técnico Superior Industrial Sede San José de Provisenda implementando el menú No 7 compuesto por: Dedito de maíz con bocadillo, avena con leche y mango cumpliendo con los gramajes establecidos para cada grupo etario, ración preparada en sitio jornada mañana
Se realiza acompañamiento en la jornada de la mañana, capacitando a las manipuladoras en BPM.
Se evidencia productos en almacenamiento

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Atendido por: | Wendy Carvajal | Firma: | | Cargo: | Manipuladora |
| Atendido por: | | Firma: | | Cargo: | |
| Realizada por: | Javier Mauricio Melo Cifuentes | Firma: | | Cargo: | Inspector de Campo |
| Realizada por: | | Firma: | | Cargo: | |

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: |
|---|---|---|---|---|---|
| Febrero 13-24 | San José de Providencia | | 4871-23 | 4870-23 | 7 |

| Item | Descripción del producto | Cantidad evidenciada | Lote | Fecha de vencimiento | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Aceite x 1000 ml | 4 unidades | 1051223 | 05/12/2024 | |
| 2 | Huevo x 60 gr | 285 unidades | 9082 | 07/3/2024 | |
| 3 | Leche en Polvo x 380 gr | 41 unidades | 160124 | 15/01/2025 | |
| 4 | Del maiz x 90 gr | 32 unidades | 3132 | 30/09/2025 | |
| 5 | Del maiz x 90 gr | 16 unidades | 3412 | 03/10/2025 | |
| 6 | Carne de cerdo brazo sin grasa y sin hueso x 3,9 kg | 5 unidades | 031 | 29/01/2024 | |
| 7 | Pechuga marinada x 4,5 kgr | 5 unidades | LB00124010 | 10/01/2025 | |
| 8 | Bocadillo Lonja x 200 gr | 6 unidades | 02924 | 15/07/2024 | |
| 9 | chocolate colonial x 250 gr | 10 unidades | 1601 | Enero/2025 | |
| 10 | Margarina Coltina x 125 gr | 5 unidades | 15083 | 05/Marzo/24 | |
| 11 | Panela Caña Santa x 500 gr | 12 unidades | 18012024 | 18/07/2024 | |
| 12 | Avena en hojuelas x 500 gr | 4 unidades | 4151223 | 15/12/2024 | |
| 13 | Azúcar x 500 gr | 5 unidades | 290124 | 29/01/2026 | |
| 14 | Sal Cristal Marina x 500 gr | 2 unidades | N.A. | N.A. | |
| 15 | Arroz San Pablo x 500 gr | 6 unidades | 001060224 | Feb/2025 | |
| 16 | Harina de maiz x 500 gr | 79 unidades | 261223 | 25/12/24 | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

0001729

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: Febrero 13-2024 | BODEGA | PLANTA | SEDE EDUCATIVA X | DIRECCION: Carrera 38 No. 55-07 |
|---|---|---|---|---|

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 Fortileche | 380gr | 160124 | 15/07/2025 | RSA0001668420 | C | C |
| 2 | Bocadillo de Guayaba con Harina de maiz Precocido | 200gr | 02924 | 15/07/2024 | NSA000573-2016 | C | C |
| 3 | | 500gr | 261223 | 25/12/2024 | RSAK1013504 | 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 | |
| | | | | | |

0001733

0001730

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: Febrero 13-2024 | CDP: |
| SEDE EDUCATIVA: San Jose de Providencia | |

| 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): Complemento AM | Pastel de maiz Bocadillo | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 Aceptacion |
| | Avena con Leche | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | Fruta Mango | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

OBSERVACIONES:

| | |
|---|---|
| Quien realiza la visita: | Javier Mauricio Melo Guevara |
| Firma | |
| Nombre: | Javier Mauricio Melo Guevara |
| Cédula Ciudadanía | 79684766 |
| 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.

0001731

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. | ✓ | | |
| 7 | Existe botiquín de primeros auxilios disponible. | ✓ | | |

0001732

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 | Instituto Tecnico Superior Industrial Sede San Jose | ETC | Barrancabermeja | Ciudad/ Municipio | Barrancabermeja |
| Dirección: | Carrera 28 # 59-07 | Fecha Visita: | Febrero 13-2024 | Hora inicio: | 6:00 a.m. |
| Operador: | UT BCA INNOVA | No Contrato / Convenio | 4870-23 | Hora de terminación: | 11:00 a.m |

| Instrumento: Marque con una X | | | | | Número de menú programado | | Se presentaron intercambios | | Si | No | N/A |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | | Marca | Baokcol | | | | | | | | |
| Gramera | X | Fecha de última calibración | 04-01-2024 | | Número de menú entregado | 7 | Presentaron soporte de autorización | | Si | No | N/A |

| 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 | Avena con leche | 210ml | 218ml | 220ml | 200ml | C | 220ml | 215ml | 210ml | 200ml | C | 205ml | 210ml | 218ml | 200 ml | C |
| Proteíco | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal acompañante | Pollito de maiz cubierto | 35gr | 39gr | 38gr | 30gr | C | 52gr | 48gr | 53gr | 40gr | C | 90gr | 87gr | 80gr | 70 gr | C |
| Fruta | Mango | 87gr | 89gr | 88gr | 80gr | C | 112gr | 115gr | 113gr | 110gr | C | 120gr | 118gr | 115gr | 110gr. | C |
| **Ración para preparar en sitio – Almuerzo** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura fría o caliente | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta/Bebida | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Agua | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ración industrializada** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Derivados del cereal | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frutas | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares y dulces | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Queso | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CUMPLE | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NO CUMPLE | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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 | 9 | PUNTAJE REAL | 9 | PORCENTAJE % | 100% | |

0001656 0001733

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

~~0001657~~ 0001734

**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: PRINCIPAL | ETC: ALCALDIA DISTRITAL | Ciudad/ Municipio: BARRANCABERMEJA |
| Dirección: CALLE 30 N° 52-21 | Fecha Visita: 14-FEBRERO-2024. | | Hora inicio: 5:50 am. |
| Operador: UT BCA INNOVA | No Contrato / Convenio: 4870-23 | | Hora de terminación: 10:30 am. |
| Reporta casos de atención prioritaria: X | NO | Identifique la causal del caso de atención prioritaria: excremento de animal en lugar almacenamiento dias, anteriores | |
| No titulares de derecho | Adjudicados: 819 | Atendidos: 819. | No de visita: 2da. | Tipo de ración: CAPS JM/JT. |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita: ALEXANDRA RUEDA. - 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 | 61 | PUNTAJE OBTENIDO | 52 | PORCENTAJE % | 85.24%. |
| 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: |
|---|---|---|---|---|
| ——— | 4 | ——— | ——— | Modalidad CAPS 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. | 1 | |
| 2 | PS | El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento. | 1 | |
| 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. | 0 | se evidencia residuos de dias anterior |
| 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. | 1 | |
| 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 | 15 | PORCENTAJE % | 93.75% |

0001659 0001735

| 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. | 1 | |

| TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | 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. | 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. | 1 | |
| 33 | PS RI ED | Evaluación Organoleptica. Anexo No 3 | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | 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 | 0 | se evide. manipuladora Maria. lopez con esmalte en uñas |
| 36 | PS RI ED | Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | |

0001656 0001736

| 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 entrar 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 | 5 | PORCENTAJE % | 83.33%. |
|---|---|---|---|---|---|

**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. | 0 | Se evidencian productos de aseo sin rotulación. |

**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 certificado de agua potable por ente correspondiente. |
| 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. | 0 | Se evidencia recipientes con residuos de día antes. |
| 50 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 0 | No se evidencia Programa de manejo de Residuos. |
| 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. | 0 | Se evidencia excremento. en el area de utensilios. ollas cucharas. |
| 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 | 8 | PORCENTAJE % | 61,53%. |
|---|---|---|---|---|---|

**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 | |

~~0001800~~ 0001737

| AS DEL VALLE<br>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 ) | 0 | El manual del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos esta desactualizado |
| 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 | 4 | PORCENTAJE % | 80% |

**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 | 1 | |

| TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 1 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE % | 100% |

**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 comité 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 % | 66.66%. |

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

Durante la visita técnica de verificación del cumplimiento de los lineamientos tecnicos se evidencia Buenas Practicas de higiene, limpieza. Se evidencia que no cuentan con Programa manejo de residuos, certificado agua potable, manipuladora María Lopez con esmalte en uñas, Producto de aseo sin rotulación, comite Alimentacion escolar y Caso de atencion prioritario Excremento de animal en almacenamiento de ollas, cucharas.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

NINGUNA.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Atendido por: | ALEXANDRA. SERNA | Firma: | Alexandra Ruedas | Cargo: | MANIPULADORA |
| Atendido por: | | Firma: | | Cargo: | |
| Realizada por: | ELSA BERNAL ROBLES. | Firma: | EMM | 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: | CALLE 30 N° 52-21 | Fecha Visita: | 14-FEBRERO-2024 | Hora inicio: | 5:50 am |
| Operador: | UT BCA INNOVA. | No Contrato / Convenio | 4870-23 | Hora de terminación: | 10:30 am. |

| Instrumento: Marque con una X | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | | Marca | BADELOL | Número de menú programado | #8 | Se presentaron intercambios | Si X | No | N/A |
| Gramera | X | Fecha de última calibración | 04-01-24 | Número de menú entregado | #8 | Presentaron soporte de autorización | Si S. | No | N/A |

| 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 | Jugo cumplen con leche. | | | | | | | | | | | 231ml | 236ml | 253m | 200ml | C. |
| Proteíco | Pollo en cuadritos. | | | | | | | | | | | 45gr | 43gr | 44gr | 40gr | C. |
| Cereal acompañante | Arepa. | | | | | | | | | | | 92gr | 90gr | 94gr | 70gr | C. |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Derivados del cereal | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frutas | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares y dulces | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Queso | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CUMPLE | | | | | | | | | | | | | | | | 3 |
| NO CUMPLE | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |

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

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE POSIBLE | — | PUNTAJE REAL | — | PORCENTAJE % | — | |

0001738

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-044C | Versión: 01 | Fecha de emisión: 10/09/2020 | página 1 de 1 |

## FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Institución Educativa | EL CASTILLO | ETC | ALCALDIA DISTRITAL | Ciudad/ Municipio | BARRANCABERMEJA |
| Dirección: | CALLE 30 N° 52-21 | Fecha Visita: | 14-FEBRERO-2024 | Hora inicio: | 5:50 a.m. |
| Operador: | UT BCA INNOVA | No Contrato / Convenio | 4870-23 | Hora de terminación: | 10:30 a.m. |

| Instrumento: Marque con una X | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | | Marca | BADELOL | Número de menú programado | #8 | Se presentaron intercambios | Si X | No | N/A |
| Gramera | 2 | Fecha de última calibración | 04-01-24 | Número de menú entregado | #8 | Presentaron soporte de autorización | Si X | No | N/A |

| 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 | | Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses | | | | | Decimo, Once 15 - 17 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 | Jugo Curuba con leche | 205 ml | 227 ml | 208 ml | 200 ml | C | 215 ml | 202 ml | 273 ml | 200 ml | C | | | | | |
| Proteíco | Pollo en Cuadritos | 66 gr | 56 gr | 59 gr | 55 gr | C | 65 gr | 66 gr | 68 gr | 65 gr | C | | | | | |
| Cereal acompañante | Arepa. | 90 gr | 97 gr | 94 gr | 90 gr | C | 152 gr | 153 gr | 167 gr | 120 gr | C | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ración para preparar en sitio – Almuerzo** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura fría o caliente | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Agua | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ración industrializada** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Derivados del cereal | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frutas | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares y dulces | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Queso | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CUMPLE | | | | | | 3 | | | | | 3 | | | | | |
| NO CUMPLE | | | | | | 0 | | | | | 0 | | | | | |

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

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



0001735

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: |
|---|---|---|---|---|---|
| 14-FEB-24 | EL CASTILLO PRINCIPAL | | 4871-23 | 4870-23 | #8. |
| **Item** | **Descripción del producto** | **Cantidad evidenciada** | **Lote** | **Fecha de vencimiento** | **Observaciones** |
| 1 | Sal Cristal Bolsa 500gr | 3lb | NO | N A. | |
| 2 | Sal Refinada JR Bolsa 500gr | 4lb | 251 | N/A | |
| 3 | Chocolate Colonial Paquete 250gr | 22,5lb | 1601 | ENE-2025 | |
| 4 | Arroz Sao Pablo Bolsa 500gr | 16lb | 001 | 06-FEB-2025 | |
| 5 | Maicena Delmaiz Caja x 90gr | 18lb | 2852 | 01-SEP-2025 | |
| 6 | Azucar Incauca Bolsa 500gr. | 11lb. | 290124 | 29-ENE-2026. | |
| 7 | Aceite Velares Botella. 1000 ml. | 14 Bot. | 05022024 | 05-FEB-2025. | |
| 8 | Panela Pastilla Caña Santa Paquete 500gr. | 35 lb | 18012024 | 18-JUL-2024. | |
| 9 | Huevos Tito Cartón x 30 und. | 819 und. | 9082 | 07-MAR-2024. | |
| 10 | Arepa la Nieve Bolsax500gr | 549lb | 231223 | 23-DIC-2024. | |
| 11 | Leche en Polvo Fortileche Bolsa 380gr. | 66,12lb. | 160124 | 15-ENE-2025 | |
| 12 | Pimenton | 9lb. | N A | N A | |
| 13 | Cebolla Cabeza Blanca. | 7,113gr. | N A | N A | |
| 14 | Cilantro. | 775gr. | N A | N A | |
| 15 | Mantequilla lolita x 500gr x Caja x4 | 1lb. | 05-MAY-24 | 05-MAY-24. | |
| 16. | Carne de Cerdo Fazenda Bolsa x 4Kg. | 94 Kg. | 031 | 29-FEB-2024. | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

0001776

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: 14-FEB-2024 | BODEGA ——— | PLANTA ——— | SEDE EDUCATIVA EL CASTILLO | DIRECCION: CALLE 30 N°52-21. |
|---|---|---|---|---|

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 | Arepa la Nieve | Bolsa 500g. | 231223 | FV: 23-DIC-24. | RSAK10I3504 | C | C |
| 2 | Pechuga de Pollo | Bolsa 4kg. | LB00123344. | FV: 03-DIC-24. | RSA-0019989-2022. | C | C |
| 3 | Pulpa Neofrut. | Bolsa. 2Kg. | 281223 | FV: JUN-2025 | RSAJ12I5804. | 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 | NA | C | C | C | |
| 3 | C | C | C | C. | |
| | | | | | |

0001684

0001724

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: 14-FEB-2024

CDP:

SEDE EDUCATIVA: EL CASTILLO PRINCIPAL.

TIPO DE RACIÓN (RI, Almuerzo o Complemento AM/PM): CAJM/JT

| 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 | | |
| | Pollo en cuadritos | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1. | 1. Aceptación |
| | Arepa | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | Jugo Curuba con Leche. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

OBSERVACIONES: Se hace prueba organoleptica al joven Adrian soto de 10° grado del Producto recibido da como resultado excelente aceptabilidad.

Quien realiza la visita:

Firma: EMK

Nombre: ELSA BERNAL ROBLES

Cédula Ciudadanía: 28.070.025

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.

0001742

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. | ✓ | | |
| 7 | Existe botiquín de primeros auxilios disponible. | ✓ | | |

0001666

0001743

~~0001667~~ 0001744

**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: Diego Hernandez de Gallegos | Sede Educativa: La Floresta | | ETC: Alcaldia Distrital | Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja | |
| Dirección: Carrera 31 # 67 - 105 | | Fecha Visita: 14/02/24 | | Hora inicio: 6:30 Am | |
| Operador: UT BCA Innova | | No Contrato / Convenio: 4870-23 | | Hora de terminación: 3:00pm | |
| Reporta casos de atención prioritaria: SI | X NO | Identifique la causal del caso de atención prioritaria: Na | | | |
| No titulares de derecho: Adjudicados 283 | Atendidos 283 | No de visita: 2 | Tipo de ración: RT | | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita: Milagro Aldana - Manipuladora | | Nombre y cargo de quien realiza la visita: Fabian Gutierrez - Ingp. de camp. | | | |
| Objeto de la visita: Verificacion de lineamientos tecnicos y del contrato 4870-23 | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO: 40 | PUNTAJE OBTENIDO: 34 | PORCENTAJE %: 85.00% | | | |
| 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: |
|---|---|---|---|---|
| — | — | | 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. | 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 area 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. | NO | No se observan ventanas en area de almacenamint. |
| 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% |

~~0001663~~ 0001745

| AS DEL VALLE<br>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 | 0 | No se evidencia Kardex diligenciado |
| 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 | 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. | 0 | No se evidencia lavado de fruta. |
| 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 | 0 | PORCENTAJE % | 0% |
|---|---|---|---|---|---|

## 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 | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 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. | 0 | No se evidencia lavado de fruta |
| 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 limpieza de 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 | 8 | PORCENTAJE % | 80% |
|---|---|---|---|---|---|

**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 | |

0001747

| AS DEL VALLE<br>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 ) | 1 | |
| 64 | PS RI ED | Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura. | 0 | No se evidencia registros de temperatura. |

| TOTAL EQUIPOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE % | 50% |

**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 | 1 | |

| TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 1 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE % | 100% |

**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 | NO se observa acta de CAE |
| 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 % | |

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

Se realiza visita tecnica, evidenciando la entrega con norma[illegible] del menú #7 modalidad RI. Se realiza acompañamiento en ambas jornadas y Se realiza asistencia tecnica a manipuladora en temas de Bpm

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Atendido por: | Karina Aldana | Firma: | Karina Aldana | Cargo: | Manipuladora |
| Atendido por: | | Firma: | | Cargo: | |
| Realizada por: | Andres Fabian Gutierrez Berrio | Firma: | Fabian G. | Cargo: | Manipuladora |
| 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: 14/02/24 | BODEGA | PLANTA | SEDE EDUCATIVA La Floresta | DIRECCION: |
|---|---|---|---|---|

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 ítem 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 vainilla Pippo | Bolsa 200 ml | L: AU024 | Fv. 06/04/24 | RSA-0000090-19 | C | C |
| 2 | Galleta Cosechero Cake | Empaque 40gr | L: C1 2003 | Fv. 04/03/24 | NSA 0011098-21 | 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 | C | C | C | C | |
| 2 | C | C | C | C | |
| | | | | | |
| | | | | | |

0001748

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: 14/02/24 | CDP: | SEDE EDUCATIVA: la Floresta

| 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 | Galleta Casera | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Leche vainilla | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | Mandarina | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

OBSERVACIONES:

Quien realiza la visita:

Firma Fabian G.

Nombre: Andres Fabian Gutierrez Berra

Cédula Ciudadanía 1096230164

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

0001672
0001743

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 | Diego Hernandez Gc gallego - La florida | ETC | Alcaldia Distrital BCA | Ciudad/ Municipio | Barrancabermeja |
| Dirección: | Carrera 31 #67 67-105 | Fecha Visita: | 14/02/24 | Hora inicio: | |
| Operador: | UT BCA Innova | No Contrato / Convenio | 4870-23 | Hora de terminación: | |

| Instrumento: Marque con una X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Balanza | | Marca | | | | Baberol | Número de menú programado | 7 | Se presentaron intercambios | | | | Si | | No | | N/A | | |
| | Gramera | X | Fecha de última calibración | | | | 04/02/24 | Número de menú entregado | 7 | Presentaron soporte de autorización | | | | Si | | No | | N/A | | |
| 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 vainilla | 208 | 210 | 211 | 180 | C | 212 | 215 | 208 | 200 | C | 216 | 212 | 211 | 200 | C |
| Derivados del cereal | Galleta casera | 26 | 27 | 29 | 12-40 | C | 42 | 45 | 48 | 12-60 | C | 55 | 52 | 53 | 24-70 | C |
| Frutas | Mandarina | 106 | 105 | 108 | 100 | C | 122 | 116 | 131 | 100 | C | 125 | 220 | 138 | 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% | |

00011678

00011750