0000401

remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final; tas cuales deben estar suficientemente justificadas, indicando el monto por adicionar y /o et tiempo por prorrogar el contrato.		
42. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
43. Velar por el oportuno trámite de las solicitudes y peticiones que hagan los particulares o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato.	Se responderá por toda clase se solicitudes y peticiones que se presente durante la ejecución del Contrato	En Ejecución
44. Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones a que haya lugar, el Interventor deberá informar la secretaria de Educación de Barrancabermeja de este evento, con el fin de que se tomen las medidas a que haya lugar.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
45. En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar a la secretaria de Educación de Barrancabermeja copia de los requerimientos realizados al contratista, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
46. Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.	Se hará una vez Se termine la ejecución del contrato.	En Ejecución
47. Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez verificada la cuenta de cobro y el informe mensual se exigirá certificados y paz y salvos de la naturaleza contractual.	En Ejecución
48. Cada vez que se produzca un documento soporte del contrato, debe entregar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja o quien esté a cargo del expediente para que las archive, folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control.	Todos los documentos que se producen fruto de la naturaleza del contrato son remitidos a la secretaria de educación de Barrancabermeja – grupo PAE.	En Ejecución
49. Las demás actuaciones que de conformidad con la normatividad vigente y con su naturaleza correspondan a la función de Interventoría.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
50. Actuar como representante del Distrito de Barrancabermeja ante el contratista seleccionado para la vigilancia y control del contrato.	Se está actuando en representación del distrito de Barrancabermeja ante el operador respecto a control y vigilancia del contrato PAE.	En Ejecución
51. Supervisar que el personal vinculado por el contratista para la ejecución del contrato cumpla con lo establecido en el pliego de condiciones y en caso de no cumplir solicitar los cambios requeridos.	Para cada uno de los informes mensuales se exigirá relación del personal contratado a fin de verificar si ha existido cambios de personal profesional y por ende evaluar el cumplimiento del perfil de acuerdo al pliego de condiciones.	En Ejecución
52. Verificar el cumplimiento mensual por parte del contratista de cada una de las actividades contempladas dentro de la contratación, hacer el análisis respectivo y hacer entrega de un informe a la supervisión de la interventoría del Distrito de Barrancabermeja.	Una vez verificada la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución

Powered by CamScanner

0000402

53. Informar al contratante cuando el contratista incumpla las funciones contratadas, sustentando y justificando las faltas, a fin de aplicarle la sanción contractual correspondiente.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
54. Ejercer control y supervisión al contrato en los aspectos de plazos de ejecución, pólizas de garantía, requerimientos, recomendaciones, multas o sanciones a que haya lugar durante la ejecución del contrato.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
55. Requerir por escrito al contratista por todos los hechos que constituyan incumplimiento del contrato, cuya información servirá de sustento para la posible aplicación de multas.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
56. Verificar que el contratista vigilado cumpla con los requerimientos establecidos por la autoridad ambiental competente, así como Las normas de salud ocupacional y seguridad industrial y lo establecido por las entidades competentes a través de los requerimientos indicados en las licencias o permisos expedidos; en caso de presentarse incumplimiento solicitar por escrito el correspondiente plan de mejora, con el fin de subsanar los hallazgos detectados, con copia a la Secretaria de Educación y a la aseguradora del contrato de operación, y realizar el respectivo seguimiento al mismo.	Se cumple con la normatividad legal vigente en seguridad y salud en el trabajo conforme a la ley 1512 de 2012, decreto 1072 de 2015, resolución 312 de 2019. Se cuenta con un Profesional en Seguridad en el Trabajo el cual desarrolla capacitaciones y actividades necesarias para cumplir con todo lo requerido con el personal y demás.	En Ejecución
57. Vigilar que el contratista evite, prevenga conductas, hechos o actividades considerados infracciones que atenten contra el medio ambiente o que sean violatorias de la normatividad vigente, en especial el código de recursos naturales renovables decreto-ley 2811 de 1974. la ley 99 de 1993, la ley 165 de 1964, y en las demás disposiciones que las sustituyan o modifiquen el fin de evitar hacerlo acreedor de las acciones preventivas y sancionatorias establecidas por la ley 1333 de 2009.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
58. Ante el incumplimiento del contratista de alguna de las anteriores informar Inmediatamente y por escrito al supervisor de la entidad de la secretaria la Educación Distrital de Barrancabermeja.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
59. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos del contrato.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	En Ejecución
60. Verificar la aplicación de las encuestas de seguimiento a una muestra representativa de los titulares de derecho del Programa de Alimentaci6n Escobar, con el fin de verificar el grado de satisfacción de dicha población. Se debe presentar el cálculo estadístico de esta muestra representativo poblacional a encuestar.	Esta obligación No Aplica pues el Operador en sus obligaciones no tiene la aplicabilidad de las encuestas.	N/A
61. Resolver las consultas e inquietudes que formule el contratista del programa sobre los aspectos técnicos del suministro objeto del contrato. De igual forma servir de mediador entre el Contratista y el Distrito, en aspectos que requieran alguna modificación durante el tiempo de ejecución de contrato y que estén en pro del mejoramiento de los resultados obtenidos.	Se hará cada vez que se requiera.	En Ejecución
62. solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado

Powered by CamScanner

63. Revisar las hojas de vida de las manipuladoras de alimentos de acuerdo a lo estipulado en el pliego de condiciones y en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN, según Resolución No 335 de 2021.	la revisión de las hojas de vida se hará mediante visitas administrativa y de bodega.	En Ejecución
64. Establecer mecanismos agiles y eficientes para el desarrollo de la interventoria a su cargo.	Cada uno de los profesionales contratados tiene funciones o actividades a cargo de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de delegar funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	En Ejecución

2. ALCANCE TECNICO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Realizar interventoria y asistencia en aspectos técnicos a la entidad encargada de ofrecer la Ración Preparada en el sitio y los diferentes tipos de complemento que ofrece según esta modalidad, Ración Industrializada Lista, de manera que garanticen las condiciones higiénico sanitarias y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos a los titulares de derecho en las instituciones educativas oficiales beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a asistencia técnica, visita en bodega y en campo en las diferentes sedes Educativas. Evaluando aspectos técnicos y normativos de los productos alimentarios que conforman la Ración Industrializada (RI). Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal. Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición	En ejecución
2. Brindar asistencia técnica al personal manipulador de alimentos que participa en el desarrollo del Programa Alimentación Escolar bajo la Ración Preparada en el silo, Ración industrializada Lista en Barrancabermeja, en el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura en la preparación, almacenamiento y distribución tanto de las raciones como en el manejo y disposición de residuos sólidos.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a asistencia técnica, visita en bodega y en campo a las diferentes sedes Educativas. Evaluando aspectos técnicos y normativos de los productos alimentarios. Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal. Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	En ejecución
3. Realizar los procesos de revisión, validación y seguimiento a los listados de las diferentes entregas elaboradas por el operador, donde se verifique el estado da matrícula de cada beneficiario relacionado.	Se realiza mediante las visitas a las sedes educativas.	En ejecución
4. Realizar inspección, vigilancia y control de la calidad nutricional, físico - organoléptica y de Cantidad de las raciones ofrecidas en los centros de producción, almacenamiento, distribución y de servicio del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad do ración preparada en el sitio y ración Industrializada lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a asistencia técnica, visita en bodega y en campo a través de visitas en las diferentes sedes Educativas. Evaluando aspectos técnicos y normativos de los productos alimentarios. Además, se realizaron pruebas organolépticas a los productos. Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	En ejecución
5 realizar seguimiento a la valoración nutricional de una muestra representativa de los escolares beneficiarios del programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el distrito de Barrancabermeja.	En la resolución 335 articulo 3 el objetivo general del PAE Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad. Por lo cual no aplica dicha función.	N/A
6. Realizar seguimiento al proceso de capacitación por parte del aperador contratado a los diferentes actores del programa en tas temáticas que incentiven los hábitos alimentarios saludables, reduzcan el desperdicio de alimentos, entre otros del Programa Alimentación escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.	En la resolución 335 articulo 3 el objetivo general del PAE Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad. Por lo cual no aplica dicha función.	En ejecución

Powered by CamScanner

0000404

7. Realizar seguimiento al proceso de capacitación presentado por el operador contratado a los manipuladores de alimentos del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Ración Industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril se cumplió con el plan de capacitación y cronograma de las actividades programadas por el operador.	En ejecución
8. Ejercer el control y seguimiento de las obligaciones técnicas, administrativas y financieras del contratista participante en el contrato celebrado con el Distrito de Barrancabermeja	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
9. Verificar que las raciones industrializadas listas cuenten con las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad de acuerdo a la minuta patrón establecida en el pliego de condiciones y en el plan de alistamiento.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a asistencia técnica, visita en bodega y en campo a través de visitas en las diferentes sedes Educativas. Evaluando aspectos técnicos y normativos de los productos alimentarios que conforman la Ración Industrializada (RI). Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal a los productos de RI. Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	En ejecución
10. Verificar el cumplimiento del contratista de cada una de las especificaciones técnicas establecidas.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
11. Verificar que el contratista cumpla con la implementación de un PLAN DE SANEAMIENTO BASICO de acuerdo a lo establecido en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE MEN, según Resolución No 335 de 2021, acerca del mane o y disposición de los residuos sólidos ORGANICOS E /NORGAN/COS [Rasuras, empaques, máscaras de frutas, etc.) con el fin de evitar la contaminación ambiental, y controlar la inadecuada manipulación de éstosen cada uno de los restaurantes escolares, instituciones educativas, bodega de almacenamiento y vehículos de transporte.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
12. Verificar que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN por lo cual asume como regla general los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE Resolución No 335 de 2021.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
13. Verificar que el contratista del programa de alimentación escolar cumpla con las condiciones exigidas el Decreto No 539 de 2014 para el inicio y desarrollo del programa, teniendo en cuenta el visto bueno de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	En Ejecución
14. Socializar ante la comunidad beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar la ruta de atención ante la entrega de un alimento que presente alteraciones en sus características organolépticas y su correspondiente cambio. (alimento no conforme).	Cada vez que se presente.	En Ejecución
15. Socializar en conjunto con el operador la ruta de atención ante Enfermedades Transmitidas por Alimentos - ETAS a la comunidad beneficiaria y actores vinculados al programa de alimentación escolar.	Cada vez que se requiera	En Ejecución
16. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y remitirlo	Cada vez que se presente.	En Ejecución

Powered by CamScanner

oportuna e inmediatamente al supervisor de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.		
17. Controlar que el contratista cuente con la infraestructura fisica y el recurso humano suficiente y calificado para adelantar la implementación de los requerimientos exigidos en el pliego de condiciones.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En Ejecución
18. Verificar las cantidades de obligaciones establecidas en el contrato, a partir de la información suministrada y presentar un informe a la secretaria de Educación de Barrancabermeja sobre los aspectos que repercutan en el normal desarrollo del contrato.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para asi mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoria.	En ejecución
19. Verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para el desarrollo del contrato de ejecución del Programa Alimentación Escolar, conforme a lo establecido en la 1egislación, normativa, el pliego de condiciones y la propuesta seleccionada.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoria.	En ejecución
20. Programar y coordinar con el contratista y con la secretaria de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.	La interventoria está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos	En ejecución
21. Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por la secretaria de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoria.	En ejecución
22. Apoyar al equipo supervisor y/o al operador en la respuesta oportuna a todos los requerimientos que se generen por parte de los entes de control, durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.	La interventoría está presta a cada convocatoria para apoyar la Entidad Territorial.	En ejecución

2.1. ALCANCE TÉCNICO ESPECIFICO DE LA INTERVENTORÍA		
A. RESPECTO DE BEBIDA LÁCTEA (LECHES SABORIZADAS, AVENA, LECHE ENTERA, YOGURT Y KUMIS), *PRODUCTOS PANIFICADOS, FRUTA ERNTERA Y POSTRES.*		
BEBIDA LACTEA (LECHES SABORIZADAS, AVENA, LECHE ENTERA, YOGURTH Y KUMIS, LECHE EN POLVO).		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Verificar semanalmente los embarques que llegan al punto de distribución con las bebidas lácteas diarias establecidas según la focalización enviada o dado el caso se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las raciones diarias de bebida láctea.	Se verifica cada vez que se realiza visita a Bodega y en visita cada vez que se evidencie el transporte de alimentos	En ejecución
2. Verificar que, en la variedad de las bebidas Lácteas, se incluyen las siguientes, Leche entera, Leche saborizadas (fresa, chocolate y vainilla), avena sabor a canela, kumis y yogurt (fresa, melocotón y mora).	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la variedad de los productos lácteos que conforman la Ración Industrializada (RI). Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal a los productos de RI. Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	En ejecución

Powered by CamScanner

3.Verificar al momento del desembarque las condiciones de almacenamiento según manual de almacenamiento y manipulación establecido por la entidad contratista en el plan de alistamiento.	Se verifica cada vez que se realiza visita a Bodega y en visita cada vez que se evidencie el transporte de alimentos.	En ejecución
4. verificar las caracteristicas del empaque de las bebidas Lácteas de acuerdo con exigencias estipuladas en el contrato.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a asistencia técnica, visita en bodega y en campo a través de visitas en las diferentes sedes Educativas. Evaluando aspectos técnicos y normativos de los productos alimentarios que conforman la Ración Industrializada (RI) Además, se realizaron pruebas organolépticas semanal a los productos de RI. Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	En ejecución
5. Verificar el desarrollo de un programa de manejo de residuos sólidos ORGANICOS E INORGANICOS (empaques, basuras. etc.), con el fin de evitar la contaminación ambiental y controlar la inadecuada manipulación de estos en cada una de las instituciones educativas, en dicho programa se brindaran capacitaciones del tema a los estudiantes beneficiados y docentes en general, también deberán instalarse contenedores respectivamente marcados en donde se clasifiquen y se le den los respectivos tratamientos posteriores a los residuos generados por la entrega de la ración industrializada lista escolar para bajar la carga contaminante de los mismos.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
6. Verificar al cumplimiento de la minuta establecida en el anexo técnico.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo durante las visitas a las sedes educativas realizó verificación del cumplimiento de los ciclos de menús. Anexo 3 y 7: Soportes del área de nutrición.	En ejecución
7. Verificar el cumplimiento de la respectiva norma técnica en la elaboración de la bebida láctea (calidad general de producto; cantidad, calidad e inocuidad en el proceso, durante el transporte y concordantes - ISO 22000 - HACCP y lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación Escobar - PAE, para la Ración industrializada Lista.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
8. Verificar las fichas técnicas de cada una de las bebidas lácteas que hacen parte de la distribución.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril se desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de las fichas técnicas de los productos que conforman la Ración Industrializada (RI). Se cuenta con matriz de verificación de fichas técnicas y alertas en el Invima para productos de RI y RPS. Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	En ejecución
9. Verificar los registros sanitarios o permisos correspondientes para el consumo del producto (análisis de muestras entre otros) y demás normas dadas por la secretaria de Educación, como el control de las planillas de registro de temperaturas en cada entrega, las cuales deben ser mínimo tres.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de las fichas técnicas de los productos. Se validaron normativas para cada producto en la página del Invima. Se cuenta con matriz de verificación de fichas técnicas y alertas en el Invima para productos de RI y RPS Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	En ejecución
B. RESPECTO DE PRODUCTOS PANIFICADOS, FRUTA ENTERA Y POSTRES		
1. Verificar semanalmente la elaboración de las unidades diarias o dado el caso que se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las unidades diarias de panificado.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de suministro de panificado u otro cereal de la ración industrializada (RI).	En ejecución
2. Verificar el cumplimiento de la minuta patrón establecido en el anexo técnico.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrolló actividades de verificación del cumplimiento de la minuta patrón, a través de visitas de campo a bodega y sedes Educativas. Ver Anexo 3, 4 5 y 7.	En ejecución

Powered by CamScanner

3. Verificar el cumplimiento del programa de estandarización da recetas (Fichas Técnicas): cantidades de insumos a utilizar, métodos de preparación, valor nutricional.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del programa de estandarización de recetas y otros relacionados con el mismo, a través de visitas de campo a sedes Educativas y de forma particular con la aplicación del formato de evaluación de gramajes y kárdex de productos.	En ejecución
4. Verificar las características organolépticas de los panificados en cuanto a: peso final de acuerdo con el peso neto estipulado en la minuta patrón establecido para los 5 grupos escolares, forma, sabor, textura, cocción, uniformidad en el tamaño, color de acuerdo con el tipo panificado.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de suministro de panificado u otro cereal de la ración industrializada, evaluando parámetros de calidad, organolépticas, de empaque y rotulado, cantidad, etc. Además, se aplicó el formato de gramajes para evaluar pesos brutos y netos por grupos Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	En ejecución
5. Verificar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura "BPM" en el proceso de elaboración del panificado con base en el instrumento diagnóstico.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación.	En ejecución
6. Revisar y aprobar los respectivos informes mensuales y generales con los literales estipulados en el contrato.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría	En ejecución
7. Verificar la aplicación de la Ley N• 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría	En ejecución
8. Verificar el cumplimiento en relación con el nombramiento de recurso humano e idóneo para su vigilancia y supervisión.	Permanentemente se hace seguimiento y se verifica la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se procederá a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual es presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría	En ejecución
9. Verificar el área de almacenamiento de la materia prima e insumos, según Decreto N• 539 de 2014.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador. Ver anexo 3 y 5.	En ejecución
10. Verificar el control de la utilización de las materias primas.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
11. Verificar que las frutas son enteras y sanas, libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación cumpliendo con según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la Ración Industrializada Lista.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril se desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del suministro de frutas de la ración industrializada. Se aplica formato de evaluación organoléptica y formato de gramajes para evaluar pesos brutos y netos por grupo de escolarizados. Ver Anexo 3 y 7.	En ejecución
12. Verificar que el peso de la fruta corresponde al requerido, según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la Ración Industrializada Lista; esta es, para garantizar el peso neto, se debe tener en cuenta de acuerdo con la fruta establecida el peso bruto, y éste debe contemplar la parte comestible de la fruta a suministrar en el momento de los procesos de compra.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del suministro de frutas de la ración industrializada. Se aplica formato de evaluación organoléptica y formato de gramajes para evaluar pesos brutos y netos (teniendo en cuenta las partes comestibles según la tabla de composición de alimentos colombianos) por grupos de escolarizados. Ver Anexo 3 y 7.	En ejecución

Powered by CamScanner

13. Verificar la variedad de la fruta (incluir manzana, mandarina, pera, granadilla, mango, banano, ciruela, durazno y naranja), según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de alimentación escolar – PAE, para la ración industrializada Lista.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril se desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la variedad de las frutas que conforman la Ración Industrializada (RI). Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	En ejecución
14. Verificar los registros sanitarios, fichas técnicas de cada uno de los productos (Postres).	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de las fichas técnicas de los productos que conforman la Ración Industrializada (RI), incluyendo los postres. Se cuenta con matriz de verificación de fichas técnicas y alertas en el Invima para productos de RI. Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	En ejecución
15. verificar que en la variedad de los postres Se incluyen dulces como; arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de apio, chocolatina, cocada, dulce combinado, maizenitas, masmelo, dulce de arroz, cortadito de leche y dulce de piña.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la variedad de los postres o dulces que conforman la Ración Industrializada (RI). Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	En ejecución
16. Verificar el empaque y peso de los postres a suministrar (sea el establecido en la minuta patrón de acuerdo a los grupos etarios).	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de las fichas técnicas de los productos que conforman la Ración Industrializada (RI), incluyendo los postres. Se cuenta con matriz de verificación de fichas técnicas, habilitación y alertas en el Invima para productos de RI, además, se aplica formato de gramajes para verificación de pesos brutos y pesos netos y formato de evaluación organoléptica. Ver Anexo 7: Soportes del área de nutrición.	En ejecución
C. ASPECTOS DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCION PARA LAS MODALIDADES DE RACION INDUSTRIALIZADA Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		
1. Verificar el suministro y distribución de las diferentes raciones contratadas en las modalidades RI y CCT las 36856 raciones (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis), productos panificados, fruta entera y postres), a entera satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del suministro y distribución de las diferentes raciones contratadas en la modalidad de RI.	En ejecución
2. Verificar el suministro y distribución de las 36856 raciones (dependiendo de la modalidad a entregar RPS, RI ó CCT Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis, leche en polvo, leche líquida), productos panificados, fruta entera y postres; leguminosas: frijol, lenteja; cereales: arroz, harina de maíz, pastas; grasas: aceite; dulces: chocolate, Huevos y atún), a entera satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del suministro y distribución de las diferentes raciones contratadas en la modalidad RI y Comida Caliente transportada. Ver anexo 4 y 7.	En ejecución
3. Verificar las condiciones de recepción, almacenamiento y distribución de panificado, bebida láctea, fruta, postre y de los alimentos que constituyen la Ración Industrializada.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del suministro y distribución de las diferentes raciones contratadas en las modalidades.	En ejecución
4. Verificar que el panificado, bebida Láctea, fruta, postre, atún, huevos, leguminosas, cereales, dulces y grasas sea entregado por el contratista de acuerdo con las especificaciones técnicas.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
5. Vigilar y controlar la distribución de la ración escolar diariamente con base en el listado de las *escuelas* entregado por la secretaria de Educación y las actualizaciones entregadas por los Establecimientos Educativos.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
6. Verificar el cumplimiento de los horarios de distribución de la ración con base en los lineamientos técnicos.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas.	En ejecución

Powered by CamScanner

7. Verificar que las escuelas tengan un proceso de distribución óptimo de la ración con el personal adecuado.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas.	En ejecución
8. Verificar que las distribuidoras de las escuelas cumplan con la reglamentación exigida por da secretaria de Educación según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar — PAE, para la Ración industrializada Lista.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas.	En ejecución
9. Verificar que la entrega de la ración escolar se haga mediante vigilancia y control del personal idóneo.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas.	En ejecución
10. Verificar que los vehículos utilizados en la distribución de la ración escolar cumplan con la normatividad vigente.	Se verifica durante las visitas a bodega del operador y en las sedes educativas cuando se evidencia el transporte.	En ejecución
11. Verificar que la ración escolar sea transportada en las canastas respectivas para facilitar su manipulación.	Se verifica durante las visitas a bodega del operador y en las sedes educativas cuando se evidencia el transporte.	En ejecución
12. Verificar que las condiciones de almacenamiento de los productos terminados (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis), productos panificados, fruta entera ypostres), cumplan con los procesos de calidad.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
13. Verificar el control de la temperatura de refrigeración de la bebida Láctea. (Temperatura máxima de 4° grados centígrados)	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
14. Verificar la temperatura de la bebida láctea del proceso al salir del punto de distribución a la mitad del recorrido aproximadamente y al momento de llegar a las escuelas.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
15. Verificar que se entregue una relación de los saldos de la ración industrializada lista al supervisor.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
16. Verificar la cantidad y condiciones de entrega de los saldos de las raciones, distribuidos en los establecimientos educativos y sus respectivas actas en la que conste la distribución y fin de este.	Se verifica durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	En ejecución
D. COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		
1. Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4°+/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a 60°C para los alimentos que han sido cocidos.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
2.Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60°C.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
3.A nivel internacional y según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO, en su manual para manipuladores de alimentos, establece que los alimentos se deben procesar, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de éstos (mínimo 70°C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
4.Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
5.Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril , el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la	En ejecución

Powered by CamScanner

0000410

contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.	modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	
6.El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar el deterioro del mismo; los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
7.Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
8.Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
9.Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
10.Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidos.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
11.Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
12.Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de CCT, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución
13.Los empaques que se deben utilizar para las raciones de CCT deben cumplir con las siguientes características: • Empaque individual para cada beneficiario del Programa. • Ser de primer y único uso en caso de ser desechables. • Tener compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a ensamblar • Ser de material sanitario. • Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega). • Fácil manejo y almacenamiento. • Amigable con el medio ambiente (material reciclable). • No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).	Durante el periodo comprendido de 1 al 30 de abril, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada. Ver anexo 4.	En ejecución

3. ALCANCE FINANCIERO DE LA INTERVENTORÍA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Entre las obligaciones laborales se destaca la contratación del personal profesional y el pago de sus aportes al sistema de seguridad social, el cual se viene garantizando desde el inicio del contrato de interventoría. Así mismo al momento de revisar la cuenta de cobro del operador se verificará la modalidad de contratación, pagos de seguridad social y demás	En Ejecución

Powered by CamScanner

	documentos que generan relación al contrato de operación.	
2. Estudiar las surgencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismas, adjuntando los respectivos soportes.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
3. En los casos establecidos en el artículo 91 de la Ley N° 1474 de 2011 (estatuto anticorrupción), el Interventor verificará la apertura y manejo del anticipo en una fiducia y/o patrimonio autónomo que garantice el óptimo manejo de los recursos entregados a manera de anticipo. El Interventor debe verificar y aprobar mensualmente los informes de buen manejo de los recursos y remitirlos a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja. El interventor verificará que el contratista abrió la cuenta separada de sus otras cuentas no conjunta para el manejo de los recursos de anticipo entregado para la ejecución de la obligación a su nombre, indicando el objeto y número del contrato, de conformidad con el artículo 8.1.18 del Decreto N° 734 de 2012.	Para el contrato de Operación no se dio anticipo.	N/A
4. Realizar comité técnico mensual con el supervisor del contrato en donde se entregue informedetallado de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato.	La interventoria está presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos.	En Ejecución
5. Verificar que se mantenga el equilibrio financiero del contrato.	Durante la ejecución del contrato son garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. Así mismo se mantiene un equilibrio financiero.	En Ejecución
6. Efectuar el balance económico. de ejecución del contrato para efectos de los pagos parciales y liquidación de este.	Mensualmente en el informe presentado por la interventoría 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR donde se avala el pago parcial – mensual del operador se discrimina el balance económico.	En Ejecución
7 Revisar las solicitudes de adición en dinero y en tiempo requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
8 Efectuar las actividades del caso conducentes al buen desarrollo financiero del contrato o convenio.	Se hará cada vez que se requiera	En Ejecución
9 Verificar que los aportes de facturación entregados por el contratista correspondan al producto pactado y entregado, teniendo en cuenta los descuentos a realizar por devoluciones y/o entregas incompletas o no autorizadas de las raciones.	Se realiza una vez el Operador presente la cuenta de cobro del mes de Abril de 2024.	En Ejecución
10. Solicitar a Tesorería Distrital los comprobantes de egresos de los pagos realizados al contratista para proceder a elaborar el acta de liquidación.	Se hará al finalizar el contrato de operación para proceder a emitir el acta de liquidación.	En Ejecución
11. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre con contrato laboral y afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Para cada uno de los informes mensuales se presentará certificación de cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar), emitidas por el revisor fiscal de la empresa. Se verificará mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el	En Ejecución

Powered by CamScanner

0000412

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

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

Powered by CamScanner

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

5.1.2 Análisis de Verificación de entregas

Criterios evaluados

Aspectos evaluados en las visitas de acompañamiento, seguimiento y evaluación realizadas en periodo del 1 al 30 de abril:

CA ALMUERZO JORNADA UNICA	
RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 60%	0
Entre 61% y 79%	2
Mayor a 80%	14
TOTAL	16

CAJM/JT PS	
RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 60%	0
Entre 61% y 79%	1
Mayor a 80%	25
TOTAL	26

CAJM/JT RI	
RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 60%	7
Entre 61% y 79%	10
Mayor a 80%	59
TOTAL	76

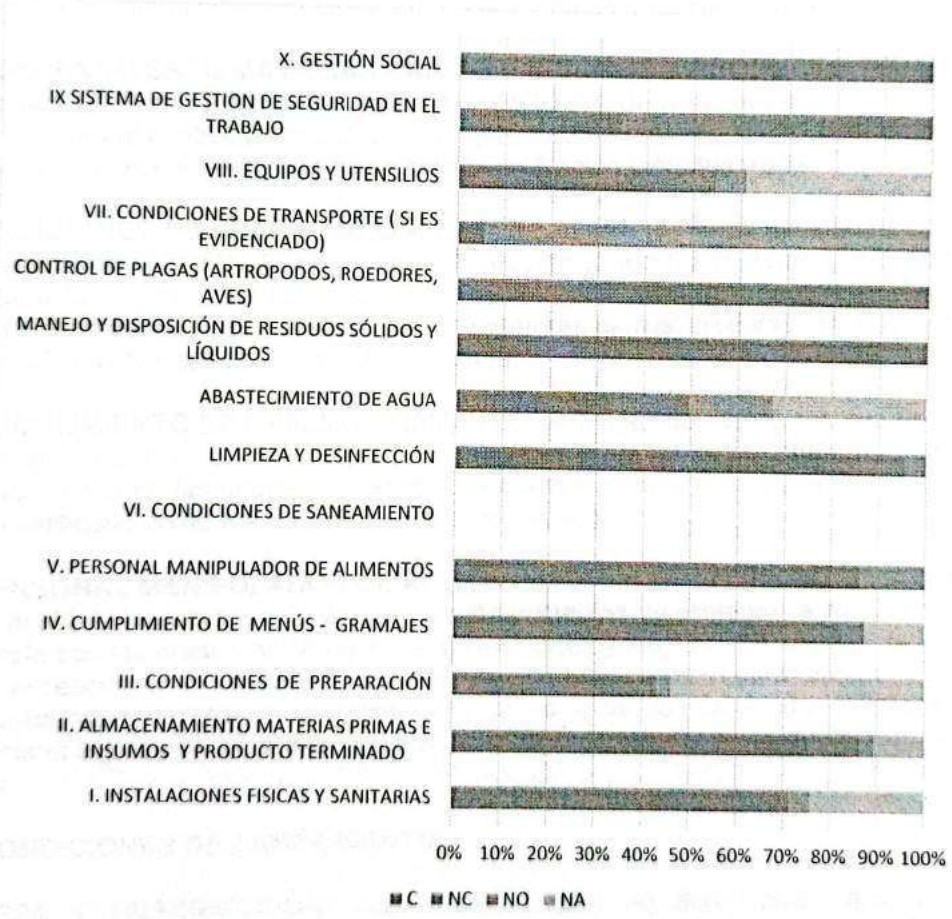
ASPECTO A EVALUAR	C	NC	NO	NA	TOTAL
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	62%	9%	5%	24%	100%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO	75%	11%	3%	11%	100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN	38%	5%	3%	54%	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	82%	5%	0%	13%	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	80%	6%	14%	0%	100%

Powered by CamScanner

0000414

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	86%	9%	4%	0%	100%	
ABASTECIMIENTO DE AGUA	33%	16%	18%	33%	100%	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	90%	10%	0%	0%	100%	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)	93%	7%	0%	0%	100%	
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)	6%	0%	94%	0%	100%	
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS	42%	12%	6%	39%	100%	
IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO	35%	65%	0%	0%	100%	
X. GESTIÓN SOCIAL	68%	32%	0%	0%	100%	

Gráfico



Análisis

Powered by CamScanner

0000415

Los criterios de evaluación son los siguientes:

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

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

En los diez (10) aspectos:

I.INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS: Este primer aspecto lo conforman dieciséis (16) ítems, tiene un 62% de cumplimiento, un 9% de incumplimiento pues algunas sedes educativas no cuentan con buena infraestructura, un 5% NO y un 24% de NA para ración Industrializada.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO: se evalúan seis (6) ítems y tiene un cumplimiento del 75%; de No conformidades el 11% debido a que no llevan el control y/o registro de temperatura de los equipos en uso, un 3% NO y un 11% NA ya que existe Ítems que no se califica en Ración Industrializada.

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN: Cuenta con seis (6) Ítems evaluados; tiene un 38% de cumplimiento y un 5% de incumplimiento debido a que no se evidencia desinfección de frutas para la ración industrializada, no se cuenta con registro y control de temperatura y durante el servido no se cumple con las temperaturas para el producto terminado, un 3% NO tiene un 54% de NA para Ración Industrializada.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES: este aspecto cuenta con cuatro (4) Ítem con un cumplimiento 82%, un 5% de no conformidades pues no se encontraban publicados los ciclos de menús en las sedes educativas, en algunos casos no se cumple con el gramaje y 13% es calificado como NA para Ración Industrializada.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: tiene siete (7) ítems con un cumplimiento 80% y un 6% de incumplimiento ya que los manipuladores de alimentos al momento de la visita no cumple con las presentación personal (uñas cortas y sin esmalte, sin uso de joyas u otros uso de accesorios), no se evidencio la certificación médica (apto para manipular alimentos) y no se evidencian registro de capacitación y un 14 % de no observado, debido a que no se evidencia el ingreso de personal ajeno al área utilizada para el almacenamiento y/o comedor escolar.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: cuenta con cuatro (4) ítems evaluados con 86% de cumplimiento y un 9% de no conformidades por tanto se evidencia que no cuenta con registros de limpieza y desinfección y/ o no realizan limpieza y desinfección de las frutas y un 4% NO y para ración industrializada.

ABASTECIMIENTO DE AGUA: cuenta con cuatro (4) ítems evaluados con un 16% de incumplimiento pues no se garantiza el lavado de tanques y/o recipientes; un 33% de cumplimiento, un 18% como NO y un 33% es calificado como NA para Ración Industrializada.

Powered by CamScanner

0000416

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS: se evalúa tres (3) ítems con un 90% de cumplimiento, 10 de incumplimiento debido a que los recipientes no cuentan con bolsas y no se cumple con lo establecido en la resolución 2184 del 2019.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES): se evalúa dos (2) con 93% de cumplimiento y 7% de incumplimiento pues se evidencia algunas sedes con presencia de plagas y no se llevan los registros.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO): Es el aspecto que menos se califica porque muy poco se evidencia en las visitas por eso su porcentaje de NO es del 94%, en las sedes donde se evidencia este aspecto hay un 6% de cumplimiento. Cuenta con seis (6) ítems.

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Aquí se evalúan cinco (5) ítems con un 39% y 6% de NA y NO, un 12% de incumplimiento por ende no cuenta con controles de temperatura de los equipos de refrigeración utilizados en las sedes y no cuenta con el programa de mantenimiento preventivos y correctivos de equipos y un cumplimiento del 42%.

IX. SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO: Se verifica mediante un anexo que contiene 7 ítems obteniendo 62% de no conformidades pues no se evidencia la utilización de botiquines, los extintores tienen fechas de recarga vencida y no se está cumpliendo con la Bioseguridad y un cumplimiento del 38%.

X. GESTIÓN SOCIAL: Aquí se evalúan tres (3) ítems y se obtuvo un 65% de cumplimiento y un 35% de incumplimiento debido a que no se evidencia soporte de conformación del CAE y no se encuentra actualizada la ficha técnica de información con los cupos adjudicados.

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

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

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

5.1.3 Análisis de verificación de Centro Producción de Alimentos

Criterios evaluados

Aspectos evaluados en centro de producción de alimentos realizadas en el periodo del 01 al 31 de marzo del 2024:

ASPECTOS A EVALUAR		C	NC	NO	NA	TOTAL
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		100%	0%	0%	0%	100%
II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO	ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	100%	0%	0%	0%	100%
	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS	67%	0%	33%	0%	100%
	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)	80%	0%	0%	20%	100%

Powered by CamScanner

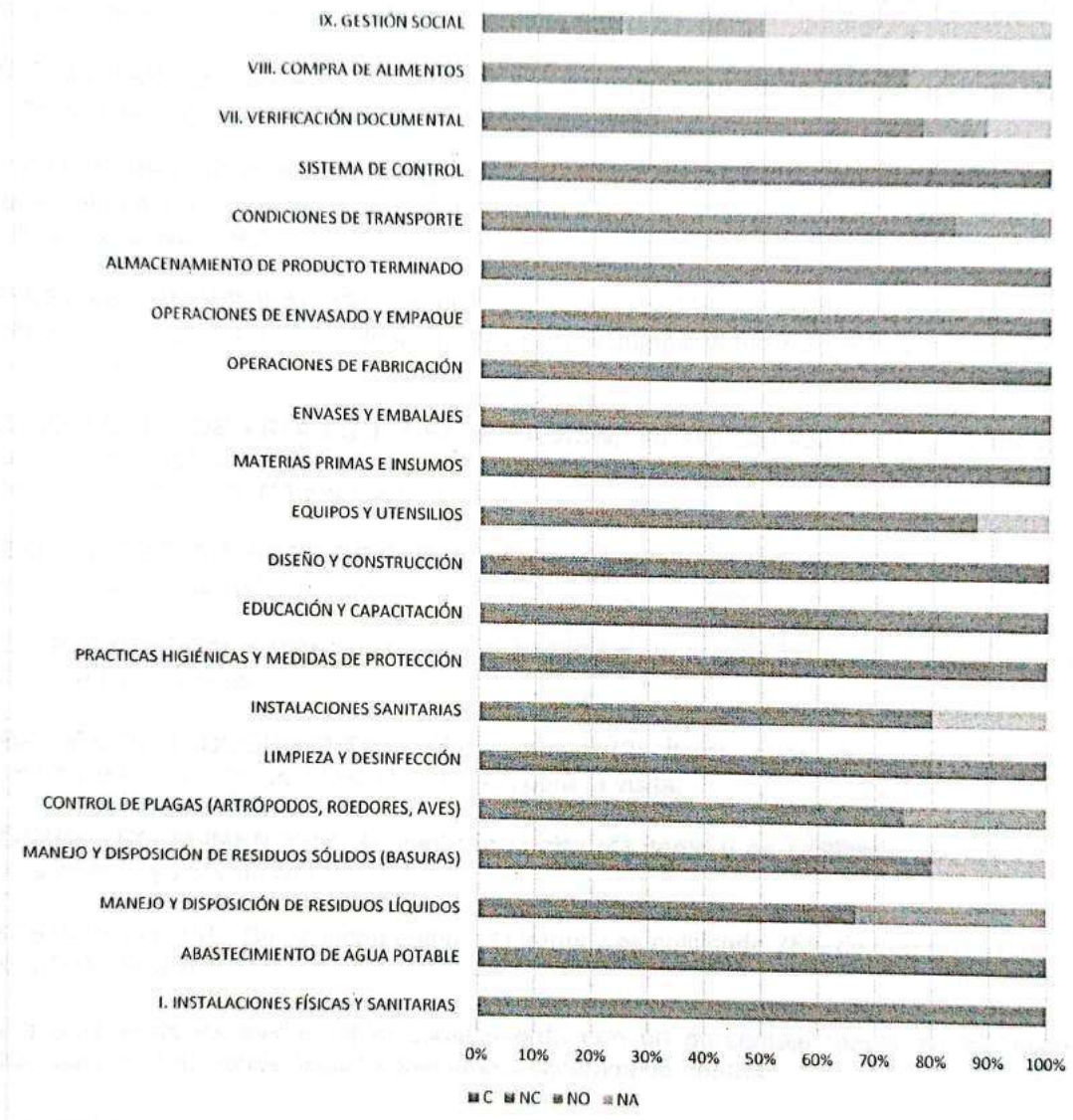
0000417

	CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)	75%	0%	25%	0%	100%
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	80%	20%	0%	0%	100%
	INSTALACIONES SANITARIAS	80%	0%	0%	20%	100%
III. PERSONAL MANIPULADOR	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	90%	10%	0%	0%	100%
	EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN	67%	33%	0%	0%	100%
IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN	62%	38%	0%	0%	100%
	EQUIPOS Y UTENSILIOS	88%	0%	0%	13%	100%
V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	100%	0%	0%	0%	100%
	ENVASES Y EMBALAJES	100%	0%	0%	0%	100%
	OPERACIONES DE FABRICACIÓN	100%	0%	0%	0%	100%
	OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE	100%	0%	0%	0%	100%
	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO	100%	0%	0%	0%	100%
	CONDICIONES DE TRANSPORTE	83%	0%	17%	0%	100%
VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	SISTEMA DE CONTROL	100%	0%	0%	0%	100%
VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL		78%	0%	11%	11%	100%
VIII. COMPRA DE ALIMENTOS		75%	0%	25%	0%	100%
IX. GESTIÓN SOCIAL		25%	0%	25%	50%	100%

Powered by CamScanner

0000418

Gráfico



Análisis

El 25 de abril del 2024, se hizo visita de seguimiento al centro de producción de alimentos, ubicado en la transversal 43 # 59 - 35

Powered by CamScanner

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

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS: Este primer aspecto lo conforman siete (7) ítems evaluados con un resultado del 100 % de cumplimiento.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Son veintisiete (27) ítems evaluados con un 80 % de cumplimiento, un 3 % de incumplimiento debido a que área de alistamiento con suciedad y un 10% y 7% de NO y N.A.

PERSONAL MANIPULADOR: Cuenta con trece (13) Ítems evaluados con un 78% de cumplimiento, 22% de incumplimiento debido a incumplimiento de las buenas prácticas de manufactura.

CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN: Se evalúan veintiún (21) ítems con un cumplimiento del 75%, un 19 % de no conformidades por ende se evidencia pisos y paredes con grietas, un 6% de NA para la visita.

REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN: Tiene treinta (30) ítems con un cumplimento del 97%, un 3% de NO.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD: Son siete (7) ítems evaluados con un 100% de cumplimiento.

VERIFICACIÓN DOCUMENTAL: Tiene nueve (9) Ítems evaluados con un 78% de cumplimiento, un 11% de NO y 11% de N.A para la visita.

COMPRA DE ALIMENTOS: Se verifican cuatro (4) ítems y es calificado con un 75 % de cumplimiento y 25% de NO.

GESTIÓN SOCIAL: Se verifican cuatro (4) ítems y es calificado 25% de cumplimiento, 25 de NO y 50% de N.A

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

5.1.4 Análisis de verificación de Bodega

Criterios evaluados

ASPECTOS A EVALUAR	C	NC	NO	NA	TOTAL
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	100%	0%	0%	0%	100%

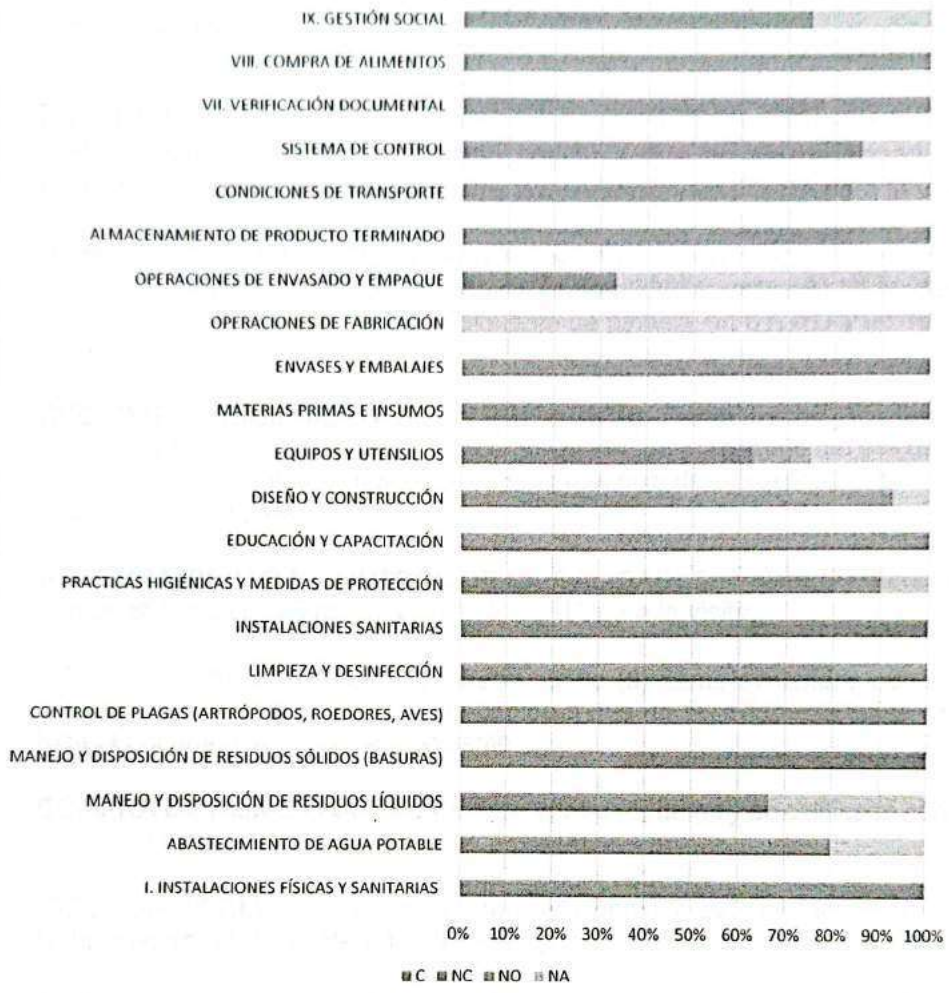
Powered by CamScanner

0000420

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO	ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	80%	0%	0%	20%	100%
	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS	67%	0%	0%	33%	100%
	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)	100%	0%	0%	0%	100%
	CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)	100%	0%	0%	0%	100%
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	80%	20%	0%	0%	100%
	INSTALACIONES SANITARIAS	100%	0%	0%	0%	100%
III. PERSONAL MANIPULADOR	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	80%	10%	0%	10%	100%
	EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN	100%	0%	0%	0%	100%
IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN	46%	46%	0%	8%	100%
	EQUIPOS Y UTENSILIOS	63%	0%	13%	25%	100%
V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	60%	40%	0%	0%	100%
	ENVASES Y EMBALAJES	100%	0%	0%	0%	100%
	OPERACIONES DE FABRICACIÓN	0%	0%	0%	100%	100%
	OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE	33%	0%	0%	67%	100%
	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO	83%	17%	0%	0%	100%
	CONDICIONES DE TRANSPORTE	83%	0%	17%	0%	100%
VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	SISTEMA DE CONTROL	86%	0%	0%	14%	100%
VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL		78%	22%	0%	0%	100%
VIII. COMPRA DE ALIMENTOS		100%	0%	0%	0%	100%
IX. GESTIÓN SOCIAL		75%	0%	0%	25%	100%

Gráfico

Powered by CamScanner



Análisis

El 19 de abril del 2024, se hizo visita de seguimiento a la Bodega, ubicada en la carrera 33 # 59 - 08, bodega interna # 3 del distrito de Barrancabermeja.

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

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

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

II. **CONDICIONES DE SANEAMIENTO:** Son veintisiete (27) ítems evaluados con un 88% de cumplimiento, un 3% de incumplimiento debido a que se evidencian

Powered by CamScanner

deficiencias en la limpieza y desinfección en el área de insumos y elementos de aseo y un 9% de NA.

III. **PERSONAL MANIPULADOR:** Cuenta con trece (13) Ítems evaluados con un 90% de cumplimiento, 5% de incumplimiento debido a que no se evidencian durante la revisión documental todos los soportes del personal y un 5% NA para la visita.

IV. **CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN:** Se evalúan veintiún (21) ítems con un cumplimiento del 54%, un 23% de no conformidades por ende se evidencia pisos con grietas y paredes con desprendimiento de pintura, un 6% NO y un 16% NA para la visita.

V. **REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN:** Tiene treinta (30) ítems con un cumplimento del 60%, respecto al incumplimiento un porcentaje del 9% debido a que se evidencia alimentos en mal estado, con presencia de sobre maduración NO del 3% y un 28% de NA para la visita.

VI. **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD:** Son siete (7) ítems evaluados con un 86% de cumplimiento y un 14% de NA para la visita.

VII. **VERIFICACIÓN DOCUMENTAL:** Tiene nueve (9) Ítems evaluados con un 78% de cumplimiento y 22% de no cumple debido a que no se evidencia hojas de vida con toda la documentación correspondiente.

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

IX. **GESTIÓN SOCIAL:** Se verifican cuatro (4) ítems y es calificado con un 75% de cumplimiento, 25% de NA para la visita.

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

5.2 Planes de mejora

5.2.1 Numero de Nuevas no Conformidades

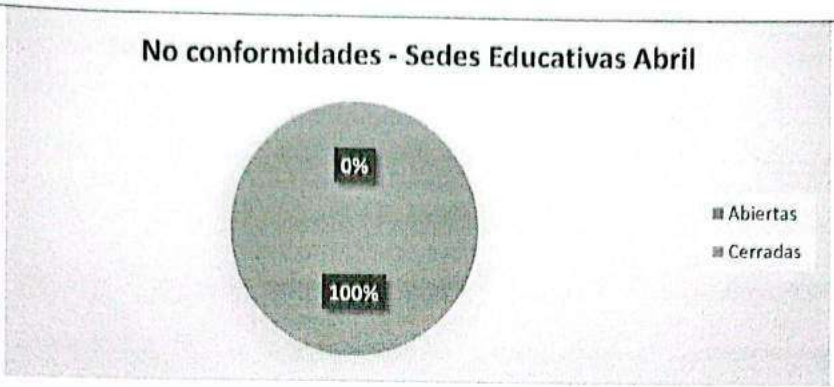
ESTADO DE NO CONFORMIDADES VISITAS A SEDES EDUCATIVAS

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
794	0	0	794

Gráfico

Powered by CamScanner

3000423



Planes de mejora	Cantidad de conformidades	Abierto	Cierre parcial	Cerrado
Estado no conformidades Enero	251	0%	49%	51%
Estado no conformidades Febrero	969	0%	48%	52%
Estado no conformidades Marzo	798	12%	46%	42%
Estado no conformidades Abril	794	100%	0%	0%

Análisis

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

ESTADO DE NO CONFORMIDADES VISITAS A BODEGA MARZO

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
13	0	0	13

Gráfico

BODEGA DE ALMACENAMIENTO

Powered by CamScanner



Planes de mejora	Cantidad No conformidades	Abierto	Cierre parcial	Cerrado
Estado no conformidades Enero	18	0%	11%	89%
Estado no conformidades Febrero	7	0%	28%	72%
Estado no conformidades Marzo	11	100%	46%	54%
Estado no conformidades Abril	13	100%	0%	0%

Análisis

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

CAP

Abril:

SEDE EDUCATIVA	CATEGORIZACIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO

Powered by CamScanner

I.E LOS LAURELES SEDE TIERRADENTRO	CATEGORIA: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la sede TIERRADENTRO. Subcategoría: Área de almacenamiento insuficiente para el volumen de producto almacenado (sobre abastecimiento de producto en la nevera.	Descripción: Se ha observado durante la visita técnica a la sede TIERRADENTRO que el área destinada al almacenamiento de productos, específicamente la nevera, es insuficiente para las cantidades que se manejan durante toda la semana y los cauchos de la nevera se evidencia manchados de oxido, debido a que el marco presenta oxidación.	Para la modalidad de ración industrializada, los lácteos entregados son UHT es decir que no requieren el mantenimiento de cadena de frio ni almacenamiento del mismo en la nevera. En las sedes educativas, el uso de la nevera para almacenamiento del lácteo, se realiza únicamente por el gusto de los beneficiarios de consumir la bebida fría. De acuerdo a lo anterior, se dará indicación al personal manipulador de alimentos, de solo almacenar en la nevera lo de un día de lácteo previo al consumo y no los 5 días de la semana, teniendo en cuenta la capacidad de almacenamiento de la nevera. Así mismo, teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa se realizará gestión ante la entidad para solicitud de mantenimiento del equipo de refrigeración. Se anexa soporte de gestión (anexo 1).	Cerrado
I.EPUEBLO REGAO SEDE CAMPO 23	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la Bodega y/o sede Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química, biológica)	Durante la visita técnica en la I.E se evidencia presencia de plaga (moscas) en el área de preparación y distribución de los alimentos a entregar a los beneficiarios.	Durante el receso escolar por el periodo de la semana santa, se realizó fumigación preventiva a todas las sedes de preparado en sitio dando cumplimiento al cronograma de fumigaciones. De acuerdo a la novedad evidenciada se pudo establecer que la proliferación de mosca se obedece a un tema netamente climático (cambios de temperatura y lluvia) el cual favorece la presencia. De acuerdo a esto, se hará seguimiento en la sede frente a la necesidad o no de realizar fumigación correctiva. En caso requerirse se programará fumigación correctiva con la empresa encargada	Cerrado
I.E MESETA SAN RAFAEL SEDE: PUERTA OPONCITO	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento. Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química y biológica).	Descripción: Se evidencia presencia de suciedad y excremento de roedor en área de almacenamiento.	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa de alimentación escolar, se realiza gestión ante la entidad para solicitar la adecuación y/o mantenimiento de la infraestructura ya que las falencias en la sede favorecen la presencia y/o ingreso de plaga al comedor escolar. Se adjunta soporte de gestión. (anexo1). Cumpliendo con lo descrito en nuestro programa de control de plaga y roedores, se solicita fumigación a la empresa encargada de fumigación para realizar la respectiva fumigación correctiva en la sede educativa. Una vez se cuente con el soporte se hará el correspondiente envío.	Cerrado
I.E BLANCA DURAN PADILLA SEDE PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento. Subcategoría: Producto contaminado en bodega (con mal olor)	Descripción: Se evidencia toda la proteína (344 unidades de huevo) con mal olor en el área de almacenamiento. Asimismo, se evidencia que el personal manipulador desechó 13 unidades de huevo y no se solicitó reposición.	Teniendo en cuenta la notificación del personal manipulador, con referente a la novedad de los huevos, se realizó la respectiva reposición de la totalidad de los huevos programados para el menú. Se anexa soporte acta de reposición. (anexo1). Se realizó limpieza y desinfección del área de almacenamiento de los huevos para garantizar la inocuidad del área. Se anexa soporte registro fotográfico. (anexo2)	Cerrado
I.E. JOHN F KENNEDY - PRIMERO DE MAYO	Categoría: Inadecuadas Condiciones de Almacenamiento en la sede. Sub Categoría: Producto vencido en la Bodega y/o sede	Descripción: Durante la inspección técnica, se observa tubérculo (yuca) en estado deteriorado, caracterizado por la presencia de moho, el cual se encuentra almacenado junto con otros tubérculos en buen estado.	Se realizó selección del producto yuca, verificando que ésta cumpla con las características de calidad e inocuidad requeridas, al producto encontrado no conforme se realizó la debida reposición para garantizar la prestación del servicio. Se anexa acta de reposición (anexo1). Teniendo en cuenta los deberes y obligaciones del personal manipulador de alimentos, se realizó capacitación de refuerzo al personal manipulador sobre: adecuado almacenamiento de materias primas para preservar sus características, reporte oportuno de novedades para realizar reposiciones correspondientes, uso de producto no conforme para disponer los alimentos que no cumplen con las características organolépticas, se recuerda que el área de producto no conforme se utiliza de manera temporal mientras se hace la disposición final, revisión e inspección diaria al inicio y al finalizar la jornada laboral operativa, de los alimentos almacenados en el comedor, para	Cerrado

Powered by CamScanner

			verificar las condiciones de los mismos. Se anexa acta de capacitación de refuerzo (anexo 2).	
I.E. MESETA SAN RAFAEL SEDE CAÑO GUARUMO	CATEGORIA: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. SUBCATEGORIA: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	DESCRIPCION: Durante la visita técnica de inspección se evidencia que el área de almacenamiento de los productos alimenticios un aula de clases en el cual se evidencia plaga excremento y gusanos	Se programó jornada de limpieza y desinfección del área destinada para el almacenamiento de las raciones alimentarias. Una vez revisadas las falencias en la infraestructura de la sede educativa como falta de mantenimiento en malla e instalación de protector en las aberturas de las lámparas que permiten el ingreso de animales, y teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa, se realizó gestión ante la entidad solicitando adecuación y/o mantenimiento de la infraestructura, ya que estas falencias favorecen la presencia de plaga.	Cerrado
I.E MESETA SAN RAFAEL SEDE LA ARENOSA	CATEGORIA: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. SUBCATEGORIA: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	DESCRIPCION: Durante la visita técnica de inspección se evidencia que el área de almacenamiento de los productos alimenticios es un aula de clases en el cual se evidencia plaga excremento.	Se programó jornada de limpieza y desinfección del área destinada para el almacenamiento de las raciones alimentarias. Una vez revisadas las falencias en la infraestructura de la sede educativa como falta de malla y/o vidrio en las ventanas que permiten el ingreso de animales, y teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa, se realizó gestión ante la entidad solicitando adecuación y/o mantenimiento de la infraestructura, ya que estas falencias favorecen la presencia de plaga.	Cerrado
I.E MESETA SAN RAFAEL SEDE LA SIBERIA - RENACER	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento. Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química y biológica).	Descripción: Se evidencia presencia de excremento plaga en el área de almacenamiento.	Se programó jornada de limpieza y desinfección del área destinada para el almacenamiento de las raciones alimentarias. Una vez revisadas las falencias en la infraestructura de la sede educativa como falso techo con aberturas que permiten el ingreso de animales, y teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa, se realizó gestión ante la entidad solicitando adecuación y/o mantenimiento de la infraestructura, ya que estas falencias favorecen la presencia de plaga.	Cerrado
CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	Categoría: otro Subcategoría: condición que representa riesgo para el personal manipulador y los alimentos	Descripción: desprendimiento del enchapado de una de las paredes del área de preparación de alimentos, lo que supone alto riesgo de accidentalidad y contaminación de alimentos.	El inmueble en el cual se encuentra ubicado el centro de producción de alimentos, no es propiedad del operador. Por lo tanto, se realizó gestión con los propietarios para realizar las adecuaciones requeridas. Sin embargo, y en aras de garantizar la inocuidad de los alimentos y prevenir los accidentes y contaminación se realizó retiro del enchape y adecuación y mantenimiento del mismo en el área donde se presentó el daño.	Cerrado

Marzo:

SEDE EDUCATIVA	CATEGORIZACIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO
I.E. SAN RAFAEL DE CHUCURI SEDE BERLIN	Categoría: inadecuadas condiciones de almacenamiento en la sede Subcategoría: Infestación de plaga	Descripción: Durante la visita técnica a la sede Berlín de la IE San Rafael de chucuri se evidencia presencia de plaga (comején) en el área de almacenamiento del comedor escolar	Se realiza solicitud ante la empresa encargada de fumigaciones, para realizar fumigación correctiva y generar diagnostico puesto que generalmente la presencia de plaga comején obedece a falencias en infraestructura. Una vez se cuente con el soporte de fumigación y el concepto, se procederá a enviar el soporte y en caso de requerirse realiza gestión a la entidad para que se puedan adelantar las acciones necesarias de mantenimiento y/o adecuaciones a infraestructura.	Cerrado

Powered by CamScanner

I.E. REAL DE MARES	Categoría: otro Subcategoría: Evidencia de alimentos en mal estado.	Descripción: Durante la visita técnica a la IE Real de mares se evidencia presencia de alimentos (melón y zanahoria) en mal estado almacenados en el comedor escolar.	Se realiza capacitación de refuerzo recordando al personal manipulador la verificación diaria del estado de los alimentos y reporte oportuno para reposición. Se realiza llamado de atención verbal por no revisar las materias primas y se genera el compromiso que diariamente se debe verificar el estado de maduración y estado óptimo de las frutas y verduras para retirar lo que se encuentre no conforme y realizar la reposición correspondiente. Se realiza reposición del producto que se encontraba en mal estado.	Cerrado
I.E. REAL DE MARES	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: lugar que representa riesgo de contaminación.	Descripción: Durante la visita técnica a la IE Real de mares se evidencia presencia suciedad en los pisos, debajo de las canastillas y estibas que almacenan alimentos almacenados en el comedor escolar.	Se realiza jornada de limpieza y desinfección del área de almacenamiento y elementos; así mismo se refuerza en el personal manipulador acerca de la importancia del aseo, limpieza y desinfección de las diferentes áreas del comedor	Cerrado
I.E. MESETA SAN RAFAEL SEDE PEROLES	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la sede PEROLES. Subcategoría: Inadecuado manejo de condiciones.	Descripción: Durante la visita técnica a la sede PEROLES se evidencia que el área del almacenamiento de los productos almacenados (nevera) es insuficiente para para las cantidades que se almacena durante toda la semana, adicional a eso el cableado de la nevera se encuentra expuesto a ocasionar un riesgo eléctrico.	Teniendo en cuenta que el lácteo de la ración no requiere mantenimiento de cadena de frío por entregarse UHT, se indica al docente que en aras de no sobrecargar la nevera, el lácteo se puede almacenar en las cajas que se envía y con el objetivo de entregar el lácteo frío, solo refrigerar inicialmente lo de dos días y en la medida que se va entregando la ración ir guardando el lácteo siguiente. Por otra parte, teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa de alimentación escolar se realiza gestión ante la entidad para el arreglo de la misma.	Cerrado
I.E. CAMILO TORRES RESTREPO SEDE: CONCENTRACION EDUCATIVA EDUARDO SANTOS	CATEGORIA: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. SUBCATEGORIA: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	DESCRIPCION: Durante la visita técnica a la sede Eduardo Santos se evidencia en el área de preparación del comedor escolar drenaje de lavaplatos dañado, dejando gotear agua del lavado en el piso, las manipuladoras colocan un balde para detener el goteo; se evidencia presencia de plaga en áreas de preparación y consumo del comedor escolar.	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores de programa se realiza gestión ante la entidad y rector de la sede educativa para el mantenimiento, adecuación e intervención del drenaje del lavaplatos. Por otra parte, se solicita fumigación correctiva a la empresa de fumigaciones con referente a la presencia de plaga; sin embargo, se aclara que, en el comedor escolar se encuentran aberturas sin protección lo que favorece el ingreso de plagas aun cuando se realice las fumigaciones respectivas. Así las cosas, se realiza gestión ante la entidad para instalar la protección en las ventanas de ingreso.	Cerrado
I.E. CAMILO TORRES RESTREPO SEDE: JOSÉ PRUDENCIO PADILLA	CATEGORIA: Inadecuado manejo del producto. SUBCATEGORIA: Entrega incompleta de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios.	DESCRIPCION: Durante la visita técnica de inspección se evidencia que 6 beneficiarios no reciben la proteína carne de res en cuadritos según el gramaje establecido y el jugo de fresa en leche programados para el menú N°3 debido a que no alcanzó las preparaciones.	Desde la bodega principal se realiza la entrega de los gramajes establecidos en la minuta aprobada. Se adjunta soporte de remisión de entrega de alimentos de la semana del 4 al 8 de marzo. Por otra parte, con el personal manipulador de alimentos se han cumplido a cabalidad con las capacitaciones establecidas en el programa de capacitación y se ha realizado capacitación en sitio sobre estandarización de porciones. Teniendo en cuenta que es un fallo en el cumplimiento de las obligaciones del personal manipulador se realiza llamada de atención por escrito generando el compromiso de garantizar la entrega de los gramajes establecidos de acuerdo a la minuta. Se realiza capacitación de refuerzo y generación de compromiso por parte del manipulador del cumplimiento con lo indicado. Se realizará acompañamiento por parte del personal operativo (supervisor y nutricionista) durante las entregas de los menús que tienen proteína para	Cerrado

Powered by CamScanner

			garantizar el cumplimiento de los gramajes establecidos.	
I.E. MESETA DE SAN RAFAEL SEDE: LA LEGIA	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento. Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación área de almacenamiento.	Descripción: Se evidencia presencia de plaga y excremento de roedor en el área de almacenamiento.	Se realiza solicitud a la empresa encargada de fumigaciones para realizar visita para levantamiento de diagnóstico y fumigación correctiva. Una vez se cuente con el soporte se realizará el envío correspondiente.	Cerrado
I.E. CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO - PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas Condiciones de Almacenamiento Sub Categoría: Área de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica)	Descripción: Durante la visita de inspección técnica se evidencia alta incidencia de moscas en área de preparación y distribución del complemento alimentario.	Se programa fumigación correctiva por parte de la empresa encargada de fumigaciones. Una vez se realice la actividad de fumigación se realizará el correspondiente envío del soporte	Cerrado
I.E. CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO - PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas Condiciones de Almacenamiento Sub Categoría: Área de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica)	Descripción: Con base en la inspección realizada se evidencia el mal estado de techos tanto en área de preparación como en área de almacenamiento, los cuales, presentan, humedad, moho y desprendimiento de pintura.	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa, se realiza gestión ante entidad para adecuación de infraestructura del área de almacenamiento	En gestión
I.E.LOS LAURELES SEDE LA FOREST	Categoría Inadecuado manejo del producto Subcategoría: Entrega incompleta de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios.	Descripción: Durante la visita técnica a la sede La Forest el día 06-03-2024 se evidencia que 29 beneficiarios no reciben la proteína: pollo a la naranja establecida para el menú 03 debido a que no alcanza y deben preparar huevos revueltos, por otro lado no se entrega a los 29 beneficiarios la ensalada programada (de remolacha) se entrega ensalada de tomate con zanahoria, así mismo se realiza entrega de jugo tropical.	Desde la bodega principal se realiza la entrega de los gramajes establecidos en la minuta aprobada. Se adjunta soporte de remisión de entrega de alimentos de la semana del 4 al 8 de marzo. Por otra parte, con el personal manipulador de alimentos se han cumplido a cabalidad con las capacitaciones establecidas en el programa de capacitación y se ha realizado capacitación en sitio sobre estandarización de porciones. Teniendo en cuenta que es un fallo en el cumplimiento de las obligaciones del personal manipulador se realiza llamada de atención por escrito generando el compromiso de garantizar la entrega de los gramajes establecidos de acuerdo a la minuta. Se realiza capacitación de refuerzo y generación de compromiso por parte del manipulador del cumplimiento con lo indicado. Se realizará acompañamiento por parte del personal operativo (supervisor y nutricionista) durante las entregas de los menús para garantizar el cumplimiento de los gramajes establecidos. Teniendo en cuenta el gasto adicional de los huevos para garantizar la entrega de la ración, se realiza reposición de los huevos empleados.	Cerrado
I.E.LOS LAURELES SEDE LOS LAURELES	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en sede educativa Sub Categoría: producto vencido en sede educativa	Durante la visita técnica realizada a la sede educativa los laureles con modalidad de atención preparado en sitio complementos alimentarios en la jornada mañana, almuerzo y complemento alimentario jornada tarde se evidencia productos	Se realiza retiro inmediato de alimentos que se encontraban vencidos. Se realiza capacitación de refuerzo al personal manipulador haciendo énfasis en uso adecuado de los alimentos de acuerdo a la minuta establecida y al Kardex; así mismo se refuerza uso adecuado de productos, almacenamiento y reporte oportuno de saldos o inventarios. Finalmente, se realiza llamado de atención al personal manipulador de alimentos por no seguir las indicaciones y por incumplimiento en sus funciones como manipulador de alimentos.	Cerrado

Powered by CamScanner

		almacenados que no corresponden al ciclo de menú de atención, así mismos productos de menús que ya fueron atendidos y productos vencidos y almacenados en sede educativa, se deja reporte en inventario realizado durante visita técnica.		
I.E TÉCNICO SUPERIOR DE COMERCIO SEDE: PRINCIPAL	Categoría: Otro Subcategoría: Otro	Descripción: Se evidencia que el baño María industrial no funciona por tanto no es posible mantener el rango de temperatura establecido de las preparaciones durante todo el servido.	Se realiza cambio de extensión y se solicita visita del técnico para mantenimiento preventivo del equipo. Una vez se cuenta con el soporte de mantenimiento se realizará el correspondiente envío.	Cerrado
I.E: BLANCA DURÁN DE PADILLA SEDE: PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Producto dañado en área de almacenamiento	Descripción: Se evidencian verduras (plátano, tomate y pepino) en mal estado	Se realiza retiro de producto para su disposición final y la respectiva reposición. Así mismo, se realiza capacitación de refuerzo al personal manipulador recordando la verificación diaria del estado de los alimentos y reporte oportuno para reposición. Se realiza llamado de atención por no revisar las materias primas y se genera el compromiso que diariamente 2 veces al día se debe verificar el estado de maduración y estado óptimo de las frutas y verduras para retirar lo que se encuentre no conforme y realizar la reposición correspondiente. Lo anterior, teniendo en cuenta las falencias en la infraestructura del área de almacenamiento.	Cerrado
I.E: BLANCA DURÁN DE PADILLA SEDE: PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento. Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química y biológica).	Descripción: Se evidencia presencia de plaga en el área de almacenamiento.	Se realiza programación con la empresa encarga de fumigación para realizar la respectiva fumigación correctiva. Una vez se cuente con el soporte se hará llegar.	Cerrado
I.E. CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO - PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas Condiciones de Almacenamiento Sub Categoría: Lugar de almacenamiento que represente algo riesgo de contaminación (física, química, biológica).	Descripción: Con base en la inspección realizada se evidencia el mal estado de techos tanto en área de preparación como en área de almacenamiento, los cuales, presentan, humedad, moho y desprendimiento de pintura.	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores de programa de alimentación escolar, esta novedad ha sido traslado en su momento a la entidad territorial para que se puedan adelantar las gestiones necesarias para realizar las adecuaciones pertinentes	Cerrado
I.E JHON F. KENNEDY SEDE PRIMERO DE MAYO	Categoría: Otro Subcategoría: Faltantes equipos de refrigeración.	Durante la visita a la sede educativa, se evidenció que el comedor escolar de la Institución Educativa JHON F. KENNEDY – PRIMERO DE MAYO no cuenta con equipos de refrigeración y congelación, lo que está causando deterioro en productos como zanahorias, perejil, pimientos y papayas. Se observaron cuatro neveras, todas en mal	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa de alimentación escolar se realiza gestión ante la entidad territorial manifestando la necesidad de dotación de equipos de refrigeración para la sede educativa en mención.	Cerrado

Powered by CamScanner

		estado, y dos congeladores en igual condición. Esta situación compromete la calidad de los alimentos ofrecidos a los estudiantes y representa un riesgo para su salud. Es necesario tomar medidas urgentes para resolver este problema y garantizar que el comedor escolar cuente con los equipos adecuados para mantener los alimentos frescos y seguros para su consumo.		
I.E PUEBLO REGAO SEDE ESCUELA RURAL QUEMADERO	Categoria: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. Subcategoria: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	Descripción: Durante la visita técnica de inspección se evidencia en el área de preparación el drenaje de lavaplatos dañado, dejando gotear agua del lavado a piso del área de preparación, las manipuladoras colocan un balde para detener el goteo; también, en esta misma área en el lugar de almacenamiento de utensilios (ollas y menaje) se percibe olor a mucha humedad y se evidencia plaga en el área de almacenamiento de productos alimenticios.	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa de alimentación escolar se realiza gestión ante la entidad territorial solicitando la necesidad de adecuación y/o mantenimiento a la infraestructura del comedor escolar en el área del lavado de platos. Por otra parte, se solicita a la empresa de fumigación, fumigación correctiva en la sede educativa.	Cerrado
I.E MESETA SAN RAFAEL SEDE LA CANDELARIA	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Evidencia de plaga	Descripción: Durante la visita técnica a la sede la candelaria de la IE San Rafael de chucuri se evidencia presencia de suciedad y rastros de plaga (popo de ratón) en el techo de la nevera donde se disponen los productos panificados.	Se realiza limpieza y desinfección de la nevera y limpieza general del área de almacenamiento realizando inspección a toda el área para determinar la presencia de animales. Teniendo en cuenta el área y los alrededores en los que se encuentra ubicada la sede educativa; se programa inspección diaria dos veces al día para verificación de presencia. Se solicita a la empresa encargada de fumigación la desratización por aplicación manual de algún agente como acción correctiva	Cerrado
I.E SAN RAFAEL DE CHUCURÍ SEDE: ESCUELA RURAL NUEVA VENECIA	CATEGORIA: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. SUBCATEGORIA : Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	DESCRIPCION: Durante la visita técnica de inspección se evidencia que el área de almacenamiento de los productos alimenticios un aula de clases en el cual se evidencia plaga excremento y mucha suciedad.	Se realizó jornada de limpieza y desinfección del área de almacenamiento. Teniendo en cuenta el área y los alrededores en los que se encuentra ubicada la sede educativa; se programa inspección diaria dos veces al día para verificación de presencia de animales, en caso que se observe presencia, se programará fumigación correctiva la empresa encargada de fumigación.	Cerrado

Powered by CamScanner

0000431

I.E VEINTISEIS DE MARZO SEDE LOS ALCAZARES	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la sede LOS ALCAZARES. Subcategoría: Área de almacenamiento insuficiente para el volumen de producto almacenado (sobre abastecimiento de producto en la nevera.	Descripción: Se ha observado durante la visita técnica a la sede de LOS ALCAZARES que el área destinada al almacenamiento de productos, específicamente la nevera, es insuficiente para las cantidades que se manejan durante toda la semana.	Se realiza capacitación la personal manipulador sobre el almacenamiento de productos. Se hace énfasis en que la prioridad de almacenamiento en frío es para la conservación de la fruta, el lácteo solo se podrá refrigerar en la medida que se vaya dando salida a los menús con fruta teniendo en cuenta que el lácteo es UHT, este no requiere mantenimiento de cadena de frío. El almacenamiento del lácteo en frío se realiza solo por gusto y preferencia de los beneficiarios de consumir la bebida fría.	Cerrado
I.E AGROPECUARIO LA FORTUNA SEDE PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Producto dañado en nevera	Descripción: durante la visita Se evidencian verduras (tomate y zanahoria) en mal estado.	Se realiza retiro de producto para disposición final. Se realiza la correspondiente reposición de los alimentos que se encontraban en mal estado. Se realiza capacitación al personal manipulador sobre verificación e inspección de materias primas diariamente informando oportunamente lo que se requiere para reposición. Se recuerda las buenas prácticas de almacenamiento y manipulación para preservar los alimentos	Cerrado
I.E NORMAL SUPERIOR CRISTO REY SEDE PRINCIPAL	CATEGORIA: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. SUBCATEGORIA : Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	DESCRIPCION: Durante la visita técnica de inspección se evidencia en el área de preparación el drenaje de lavaplatos dañado, dejando gotear agua del lavado a piso del área de preparación, en el área de almacenamiento productos alimenticios se evidencia plaga comején en paredes.	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa de alimentación escolar, se realiza gestión ante la entidad para solicitar la adecuación y/o mantenimiento del lavaplatos. Por otra parte, cumplimiento con nuestro cronograma de fumigación, para este receso de semana santa se realiza fumigación correctiva y preventiva en la sede educativa. Una vez se cuente con el soporte se hará el correspondiente envío.	Cerrado

Febrero:

SEDE EDUCATIVA	CATEGORIZACIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO
I.E. LOS LAURELES - SEDE VARA SANTA	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química y biológica)	Descripción: Se evidencia presencia de plaga (comején) en el área de almacenamiento.	Se realizó jornada de limpieza y desinfección de las paredes que se encontraban con presencia de comején. Se realizó el 10 de febrero la fumigación correctiva. Una vez se cuenta con el soporte se realizará el correspondiente envío	Cerrado
I.E. EL CASTILLO-SEDE PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química y biológica)	Descripción: Se evidencia presencia de plaga (comején) en paredes del comedor.	El día 17 de enero del año en curso se realizó la jornada de fumigación por parte de la empresa encargada. Se adjunta soporte de fumigación. Se realizó jornada de limpieza y desinfección de las paredes retirando la presencia de plaga. Se realizó el día 10 de febrero la fumigación correctiva. Una vez se cuenta con el soporte se realizará el correspondiente envío.	Cerrado
I.E. CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO SEDE PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas Condiciones de Almacenamiento Subcategoría: Producto contaminado	Descripción: reporta caso de atención prioritaria en la IE Ciudadela educativa sede principal en la modalidad de atención preparado en sitio	Se realiza retiro de producto para disposición final. Se realizó limpieza y desinfección y organización del área de almacenamiento. Se adecuó espacio para disposición de producto no conforme. Se realizó capacitación de refuerzo al personal en los temas de manejo de materias primas, reporte para reposiciones, uso de área para	Cerrado

Powered by CamScanner

		complemento JM/JT y almuerzo, durante la visita se evidencian productos almacenados en estado de descomposición, se evidencia remolachas y papaya descompuestas, no se evidencia área de producto no conforme.	producto no conforme y adecuado almacenamiento de producto.	
I.E. CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO SEDE PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas Condiciones de Almacenamiento Sub Categoría: Área de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica)	Descripción: Durante la visita se evidencian productos alimenticios (verduras y frutas) en área de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación alto riesgo de contaminación (física, química, biológica), Se evidencia techo con presencia de humedad y suciedad.	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa, se realiza gestión ante entidad para adecuación de infraestructura del área de almacenamiento.	Cerrado
I.E. VEINTISEIS DE MARZO - SEDE PRINCIPAL	Otro Cual: desagüe con daño que representa riegos de contaminación.	Descripción: Durante la visita técnica al comedor escolar se evidencia que el área de lavado presenta daño provocando acumulación de aguas sucias dentro del área de preparación del comedor escolar.	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa PAE, se realizó en primera instancia traslado verbal al rector de la institución educativa; generando el compromiso del arreglo lo antes posible. Una vez hayan realizado el arreglo se enviará evidencia fotográfica. En caso de no realizarse dicho arreglo, se dará traslado por escrito a la entidad territorial.	Cerrado
I.E. EL CASTILLO - SEDE PRINCIPAL	CATEGORIA: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. SUBCATEGORIA: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	DESCRIPCION: Durante la visita técnica de inspección se evidencia en el área de almacenamiento de utensilios como ollas, cucharas, excremento de animal en diferentes partes del almacenamiento de estos.	Se realiza llamado de atención verbal al personal manipulador por incumplimiento en las labores de limpieza y desinfección. Se realiza capacitación de refuerzo al personal manipulador. Se realiza jornada de limpieza y desinfección del área. Durante lo corrido de la ejecución del contrato se han realizado dos fumigaciones.	Cerrado
I.E. MESETA SAN RAFAEL SEDE: ESCUELA RURAL CAÑO GUARUMO	CATEGORIA: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. SUBCATEGORIA: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	DESCRIPCION: Durante la visita técnica de inspección se evidencia en el área de almacenamiento excremento de animal en diferentes partes del almacenamiento y se evidencia lagartija muerta en el piso del área	Se realiza la respectiva reposición de producto. Así mismo, se indica a la docente que es necesario informar a tiempo el estado de las frutas haciendo verificación el di anterior a la entrega. Se anexa acta de reposición (anexo1). Una vez realizada la reposición se garantiza la entrega de las raciones completas y cumpliendo con lo establecido a los beneficiarios del programa. Se anexa certificación emitida por la docente (anexo 2).	Cerrado

Powered by CamScanner

		de almacenamiento.		
I.E MESETA SAN RAFAEL - SAN JOSÉ DE YACARANDA	Categoría: Inadecuado Manejo de Producto Subcategoría: Entrega Complementos alimentarios a estudiantes que no cumplen con los criterios de selección establecidos para este programa.	DESCRIPCION: Durante la visita técnica en la I.E se evidencia que la fruta (Mandarina) que estaba programada para entrega se encontraba en mal estado el cuál no era óptimo para entrega y consumo de los titulares de derecho	Se realiza jornada de limpieza y desinfección del área. Se adjunta registro fotográfico. (anexo 3). Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa PAE, se realiza gestión ante entidad para adecuaciones en infraestructura puesto que el área destinada para almacenamiento facilita el ingreso de animales. Se adjunta soporte de gestión ante entidad (anexo 4)	Cerrado
I.E. LOS LAURELES SEDE PRINCIPAL	Categoría otro Subcategoría Evidencia de productos que no corresponde al PAE	Descripción: Durante la visita técnica se evidencia en el área de almacenamiento de las proteínas, recipientes con leche que no corresponde a los productos entregados y liberados por Interventoría	La leche encontrada en almacenamiento durante la visita realizada, correspondía a una leche de una de manipuladoras, no hacen parte de los productos ni materias primas entregadas como operadores para la elaboración de las raciones alimentarias en la sede educativa. Se realiza retiro inmediato de los recipientes con leche y el correspondiente llamado de atención verbal a la manipuladora. Así mismo, se realiza capacitación de refuerzo sobre: adecuadas técnicas de almacenamiento de productos para evitar la contaminación cruzada, en especialmente el almacenamiento en frío no mezclar productos. Se enfatiza en el personal que los equipos de frío dispuestos en el restaurante son para uso exclusivo de almacenamiento de la materia prima para el preparar las raciones.	Cerrado
I.E. CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO SEDE PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas Condiciones de Almacenamiento Sub Categoría: Área de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica)	Descripción: Durante la visita se evidencian productos alimenticios (verduras y frutas) en área de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación alto riesgo de contaminación (física, química, biológica), Se evidencia techo con presencia de humedad y suciedad.	Se realiza retiro de producto para disposición final. Así mismo, se realiza la respectiva reposición de producto. Se anexa soporte de acta de reposición. (anexo 1). Se realiza capacitación de refuerzo recordando al personal manipulador la verificación diaria del estado de los alimentos y reporte oportuno para reposición. Se realiza llamado de atención verbal por no revisar las materias primas y se genera el compromiso que diariamente 2 veces al día se debe verificar el estado de maduración y estado óptimo de las frutas y verduras para retirar lo que se encuentre no conforme y realizar la reposición correspondiente. Lo anterior, teniendo en cuenta las falencias en la infraestructura del área de almacenamiento. Se anexa acta de capacitación. (anexo 2). Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa, se realiza gestión ante entidad para adecuación de infraestructura del área de almacenamiento. (anexo 3).	Cerrado
I.E. DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO SEDE PRINCIPAL	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la sede. subcategoría: Lugar que representa alto riesgo de contaminación.	Descripción: Durante la visita se evidencia lavadero utilizado para lavar menaje el cuál presenta baldosas en mal estado, baldosas en el piso del área de preparación en mal estado, presentando grietas y huecos,	Teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa de alimentación escolar se realiza gestión ante la entidad para que se pueda adelantar las respectivas adecuaciones y/o mantenimiento en la infraestructura de la sede educativa. Se anexa soporte de gestión.	Cerrado

Powered by CamScanner

		permitiendo el estancamiento de aguas y emitiendo olores fuertes y desagradables.		
BODEGA	Categoria otra: lugar que representa riesgos de contaminación	Descripción: Durante la visita a la bodega del operador UT BCA INNOVA se evidencian canastillas con bebidas lácteas en área de lavado que no cumple con las condiciones higiénico sanitarias y adicional el área es utilizada para el lavado de otros elementos de aseo.	Se realiza capacitación de refuerzo al personal de bodega donde se indica que el área de lavado dispuesto para realizar lavado y limpieza y desinfección de alimentos es en la poceta que se encuentra en la parte interna de la bodega y se aclara que la poceta de la parte externa es para realizar los procedimientos de limpieza y desinfección dentro de la bodega y para lavar los elementos de aseo. Se genera compromiso de cumplir las indicaciones dadas durante la actividad de la capacitación	Cerrado
I.E. EL CASTILLO SEDE PRINCIPAL	CATEGORIA: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. SUBCATEGORIA: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	DESCRIPCION: Durante la visita técnica de inspección se evidencia en el área de almacenamiento de utensilios y comedor excremento de animal y se evidencia pared con comején.	En la sede educativa en mención se realizó fumigación inicial y fumigación correctiva. Se adjuntan los soportes (anexo 1). Así mismo, se solicitó a la empresa encargada de las fumigaciones un diagnóstico frente a la recurrencia de la presencia de comején. Se adjunta el soporte del diagnóstico (anexo 2). En dicho diagnóstico, se puede evidenciar que las condiciones actuales del techo favorecen la presencia del comején; por tanto, teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa de alimentación escolar se realiza gestión ante la entidad para que se pueda adelantar las respectivas adecuaciones y/o mantenimiento en la infraestructura de la sede educativa. Se anexa soporte de gestión (anexo 3). Con relación a la novedad "Durante la visita técnica de inspección se evidencia en el área de almacenamiento de utensilios y comedor excremento de animal"; de acuerdo a conversaciones con el personal manipulador en la sede educativa; nos afirman que en el área de utensilios no era, sino debajo del lavaplatos porque acababan de cambiar un tuvo por debajo generando suciedad como migas de tierra y no excremento. Se realiza limpieza y desinfección del área, se indica verbalmente al personal manipulador mantener en correcto aseo todas las áreas del comedor escolar y se genera compromiso de inspección visual diaria y permanente de señales de presencia de plaga de acuerdo a lo establecido en el programa de control de plagas y roedores.	Cerrado
I.E. LOS LAURELES SEDE LA FOREST	Categoría Inadecuado manejo del producto Subcategoría: Entrega incompleta de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios.	Descripción: Durante la visita técnica a la sede La Forest se evidencia que 22 beneficiarios no reciben la proteína: pollo en cubos al perejil establecida para el menú 17 debido a que no alcanza y deben	Desde el ensamble, transporte y distribución se realiza la entrega completa de los alimentos requeridos de acuerdo a los gramajes y grupo escolares de la sede en mención, tal como se demuestra en la remisión de entrega de alimentos que es enviada al personal manipuladora para la recepción de la materia prima y verificación de las cantidades recibida y posteriormente firmada por rector, coordinador o personal a cargo del PAE como constancia de la entrega	En gestión

Powered by CamScanner

			preparar huevos revueltos, por otro lado no se entrega a los 22 beneficiarios el tubérculo establecido en el menú: papa chorreada debido a que la preparación no alcanzo para los 125 adjudicados.	completa. Se adjunta soporte de remisión (anexo 1). Teniendo en cuenta que es una sede que inició preparado en sitio esta semana, adicional a la capacitación de inducción realizada, se programó capacitación en punto por parte de la nutricionista para reforzar el tema de alistamiento de materias primas, gramajes de alimentos en crudo, manejo de guía de preparación y Kardex y estandarización de porciones puesto que con los gramajes enviados se alcanza la entrega a la totalidad de los beneficiarios en la sede. Se adjunta soporte de capacitación realizada. (anexo 2). Debido a la entrega de huevo a los beneficiarios a los cuales no alcanzó la pechuga de pollo, se realiza la reposición del huevo, papa y pechuga de pollo; puesto que, al verificar durante la capacitación los alimentos en el restaurante escolar para la preparación del resto de menús programados en la semana; las manipuladoras habían gastado producto demás al programa. Todo lo anterior, en aras, de garantizar la entrega completa de las raciones cumpliendo con lo establecido. Se adjunta soporte de acta de reposición (anexo 3).	
	I.E. VEINTISEIS DE MARZO SEDE: PRINCIPAL	CATEGORIA: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede. SUBCATEGORIA: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	DESCRIPCION: Durante la visita técnica de inspección se evidencia en el área de Cocina drenaje de lavaplatos dañado, dejando gotear agua del lavado a utensilios como ollas y piso de cocina, las manipuladoras colocan una olla para detener el goteo.	El goteo de agua referenciado en el caso de atención prioritaria, no es por tema de daño en la tubería, dicho goteo ya fue subsanado por el rector quien realizo el mantenimiento y cambio de la llave y el tubo. El goteo referenciado ahora es por daño en filtro del agua. Debido a que el daño es el filtro del agua y este aún se encuentra en garantía por razón del rector, se realiza gestión nuevamente con Rector y con la entidad para que teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores de programa de alimentación escolar, se puedan adelantar las acciones necesario para subsanar dicha novedad. Se adjuntan los soportes de gestión.	En gestión
	I.E. DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO SEDE: PRINCIPAL	Categoría: inadecuadas condiciones de almacenamiento en la sede Subcategoría: Infestación de plaga y evidencia de producto con plaga	Descripción: Durante la visita técnica a la sede principal del Diego Hernández de gallego se evidencia presencia de plaga (Hormigas) en la bodega de almacenamiento, asimismo, se evidenciaron en los alimentos como el azúcar y el pan del servicio, ocasionando que un plato servido con pan, llevara hormigas	Se realiza solicitud ante la empresa encargada de fumigaciones, para realizar fumigación correctiva. Una vez se cuente con el soporte de fumigación se enviará. Se realiza jornada de limpieza y desinfección general en el área en que se evidenció la novedad. Se adjunta soporte de registro fotográfico de la actividad (anexo 1)	En gestión
	I.E. MESETA SAN RAFAEL DE CHUCURI SEDE RAFAEL FERNANDEZ	Categoría: Inadecuada condiciones de almacenamiento en la bodega y/o sede subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química y biológica)	Descripción: Durante la visita técnica a la Sede Rafael Fernández se evidencia comején en las paredes donde se encuentra ubicado el	Se realiza solicitud ante la empresa encargada de fumigaciones, para realizar fumigación correctiva y generar diagnostico puesto que generalmente la presencia de plaga comején obedece a falencias en infraestructura. Una vez se cuente con el soporte de fumigación y el concepto, se procederá a enviar el soporte y en caso de	En gestión

Powered by CamScanner

0000436

		almacenamiento de panificado y la nevera.	requerirse realiza gestión a la entidad para que se puedan adelantar las acciones necesarias de mantenimiento y/o adecuaciones a infraestructura.	
I.E.MESETA SAN RAFAEL SEDE LA MARIA	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la Bodega y/o sede Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	Descripción: Durante la visita técnica en la sede se evidencia presencia de plaga (comején) en el área de almacenamiento de los productos.	Se realiza solicitud ante la empresa encargada de fumigaciones, para realizar fumigación correctiva y generar diagnostico puesto que generalmente la presencia de plaga comején obedece a falencias en infraestructura. Una vez se cuente con el soporte de fumigación y el concepto, se procederá a enviar el soporte y en caso de requerirse realiza gestión a la entidad para que se puedan adelantar las acciones necesarias de mantenimiento y/o adecuaciones a infraestructura.	En gestión

Enero:

SEDE EDUCATIVA	CATEGORIZACIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO
I.E PUEBLO REGAO - SEDE: SEÑOR DE LOS MILAGROS	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la Bodega y/o sede Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química, biológica)	Descripción: Durante la visita técnica se evidencia que en el área de almacenamiento se encuentra desorden y presencia de suciedad (polvo).	reubicación y adecuación de otro espacio para almacenamiento de las raciones alimentarias que garantiza la inocuidad de los mismo	Cerrado
I.E. JOHN F KENNEDY - PREESCOLAR SANTANDER	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la Bodega y/o sede. Subcategoría: Lugar de almacenamiento que representa alto riesgo de contaminación (física, química, biológica).	Descripción: Durante la visita de inspección técnica se evidencia almacenamiento de productos en área con apilamiento de sillas, escritorios, equipos de cómputo, y otros elementos, lo que dificulta una adecuada limpieza y desinfección, y a su vez, dicha acumulación representaría un ambiente favorable para el anidamiento de plagas.	en aras de no requerir almacenamiento alguno de los productos que componen la ración industrializada en la sede educativa por no contar con un espacio exclusivo y adecuado para garantizar la inocuidad de los mismos; la entrega de las raciones a la sede educativa en mención en dos momentos durante el día, una en la jornada de la mañana para los beneficiarios que reciben en dicha jornada y otra para la jornada de la tarde garantizando así que los alimentoso no requieran almacenarse en espacios no adecuados.	Cerrado
I.E. TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO -SEDE LARA PARADA	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química y biológica)	Descripción: Se evidencia presencia de excremento de roedor en el área de almacenamiento.	El día 17 de enero se realizó la jornada de fumigación se adjunta soporte, el hallazgo se evidenció por falta de limpieza y desinfección del área de almacenamiento por tanto se realiza llamado de atención verbal al personal manipulador y se realiza limpieza y desinfección del área del almacenamiento y área en general.	Cerrado

Powered by CamScanner

I.E. SAN RAFAEL DE CHUCURI-SEDE CAMPO GALAN	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química y biológica)	Descripción: Se evidencia presencia de excremento de roedor en el área de almacenamiento, asimismo, se evidencian daños causados por plaga en los recipientes con tapa destinados para el almacenamiento del panificado.	El día 17 de enero se realizó la jornada de fumigación se adjunta soporte, el hallazgo se evidenció por falta de limpieza y desinfección del área de almacenamiento por tanto se realiza llamado de atención verbal al personal manipulador y se realiza limpieza y desinfección del área del almacenamiento y área en general. Por otra parte, los daños que se observan en los recipientes son recipientes que según las manipuladoras desde el año pasado estaban en ese estado, se indica no utilizar dichos recipientes para el almacenamiento.	Cerrado

NOVEDADES:

Abril

SEDE EDUCATIVA	DESCRIPCIÓN DE LA NOVEDAD Y/O INCONVENIENTE	ACCIÓN INMEDIATA IMPLEMENTADA POR EL OPERADOR
I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio - Principal	Tras la inspección llevada a cabo, se observa un deterioro significativo en los techos tanto del área de preparación como del área de almacenamiento. Dichos techos muestran signos de humedad, presencia de moho y desprendimiento de pintura. Para evitar que sigan representando riesgo de contaminación del alimento preparado en sitio, se recomienda, adecuación, lavado en seco o cualquier otra medida pertinente.	Como operadores del programa, durante la ejecución del presente contrato, teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa hemos notificado en varias ocasiones (15 febrero-10 marzo-20 marzo) a la entidad frente la necesidad de realizar adecuaciones en la infraestructura de la sede en mención. Se anexan los soportes de la gestión realizada ante la entidad. Las acciones de mejora que hemos implementado como operadores frente a la novedad en el área de almacenamiento es: Entrega del mercado en dos momentos diferentes para la semana, con el objetivo de reducir el tiempo de los alimentos en esa área de almacenamiento y por la reducida capacidad. Revisión diaria por parte del personal, de los alimentos almacenados, verificando que se encuentren en óptimas condiciones para su uso y entrega. Reporte oportuno para reposición en caso de requerirse cuando los alimentos se encuentren en mal estado.
I.E SAN RAFAEL DE CHUCURI - BERLIN ALTO	Durante la visita ténica en modalidad de comida preparada en sitio - complemento alimentario jornada mañana se evidencia que el comedor estudiantil no cuenta con servicio de energía por lo tanto las proteínas (Pechuga de pollo y Carne de cerdo) correspondientes para los menús de las semanas no se encuentran almacenadas en las temperaturas adecuadas.	Desde que la sede educativa en mención fue cambiada de modalidad a preparada en sitio (5 febrero), la junta de acción comunal de la vereda son los encargados de garantizar el suministro de energía a la sede educativa y por ende al comedor escolar. El sistema de energía en dicha sede se realiza a través de recargas, estas recargas tienen un vencimiento y para esto el personal manipulador junto con la junta de acción comunal son los encargados de verificar, informar y reactivar el servicio cuando se ha vencido. Con referente a la novedad encontrada, se puedo establecer que debido a que no hubo clase el día lunes en la sede educativa no pudieron verificar que la recarga alcanzaba hasta el día martes. Por lo tanto el suministro de energía se vio suspendido de las 6 am hasta que fue informado a la personada encargada de la junta de acción comunal para realizar la correspondiente reactivación del servicio a través de la recarga. Se adjunta carta de la junta acción comunal con la explicación al respecto.

Powered by CamScanner

0000438

	I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio - Principal	Durante la inspección técnica se evidencia nuevamente que el deterioro en los techos tanto del área de preparación como del área de almacenamiento persiste. Dichos techos muestran signos de humedad, presencia de moho y desprendimiento de pintura, así mismo se evidencia pared en almacenamiento de víveres con manchas aparentemente de moho y ventiladores dentro de la cocina con acumulación de suciedad. Para evitar que estas superficies sigan representando riesgo de contaminación del alimento preparado en sitio, se recomienda, adecuación, lavado en seco o cualquier otra medida pertinente.	Como operadores del programa, durante la ejecución del presente contrato, teniendo en cuenta las responsabilidades de cada uno de los actores del programa hemos notificado en varias ocasiones (15 febrero-10 marzo-20 marzo-11abril-22 abril) a la entidad contratista frente la necesidad de realizar adecuaciones en la infraestructura de la sede en mención. Con este nuevo reporte de novedades e inconvenientes realizado el día 22 de abril, se realiza nuevamente gestión ante la entidad territorial certificada, así como también, al Rector de la I.E. para que se puedan adelantar las gestiones frente a la necesidad inminente de intervención, adecuación y/o mantenimiento en la infraestructura de la sede educativa en mención. Se anexan los soportes de la gestión realizada ante la entidad y la carta de gestión radicada en la institución educativa dirigida al señor rector. Se reitera que, como operadores, las acciones que hemos implementado frente a las falencias en la infraestructura especialmente en el área de almacenamiento son: Entrega del mercado en dos momentos diferentes para la semana, una primera entrega por 3 días y una segunda entrega por dos días; con la finalidad de reducir el tiempo de los alimentos almacenados en esa área. Revisión diaria por parte del personal, de los alimentos almacenados, verificando que se encuentren en óptimas condiciones para su uso y entrega. Reporte oportuno para reposición en caso de requerirse cuando los alimentos se encuentren en mal estado.
	I.E. John F. Kennedy - Primero de Mayo	Durante la inspección técnica, se constata la presencia de una olla que, al destaparse, emite un olor agrio desagradable, indicativo de la descomposición de una bebida láctea, posiblemente de avena. Se determina que dicha bebida fue olvidada en el lugar, lo que propició su degradación. Se recomienda realizar una revisión meticulosa de recipientes, ollas y espacios al concluir la jornada operativa, con el objetivo de prevenir la descomposición de alimentos, la contaminación cruzada y la proliferación de plagas.	Se realizó llamado de atención verbal al personal manipulador de alimentos por no cumplimiento de las indicaciones dadas durante las capacitaciones. Así mismo, se realizó capacitación de refuerzo sobre: adecuado almacenamiento de materias primas para preservar sus características, reporte oportuno de novedades para realizar reposiciones correspondientes, uso de producto no conforme para disponer los alimentos que no cumplen con las características organolépticas, se recuerda que el área de producto no conforme se utiliza de manera temporal mientras se hace la disposición final, revisión e inspección diaria al inicio y al finalizar la jornada laboral operativa, de los alimentos almacenados en el comedor, para verificar las condiciones de los mismos, mantenimiento del orden y aseo del comedor antes durante y despuesta de la labores diarias y verificación e inspección diaria al finalizar la jornada laboral operativa, del menaje (ollas y demás recipientes), espacios y almacenamiento para realizar el respectivo desecho de sobrantes y manejo adecuado de desechos y basuras, con el objetivo de prevenir la descomposición de alimentos, la contaminación cruzada y la proliferación de plagas. Se anexa acta de capacitación de refuerzo (anexo 1). Se programa capacitación en sitio por parte de la nutricionista del equipo técnico y operativo del operador para reforzar todos los temas inherentes a la elaboración, entrega y distribución de las raciones del programa de alimentación escolar en la sede educativa.

Marzo

SEDE EDUCATIVA	DESCRIPCIÓN DE LA NOVEDAD Y/O INCONVENIENTE	ACCIÓN INMEDIATA IMPLEMENTADA POR EL OPERADOR
I.E. TÉCNICO SUPERIOR DE COMERCIO	Durante la visita de inspección se evidencia la entrega de comida caliente transportada en modalidad Almuerzo, del menú # 4, dónde se presenta novedad, debido a, que en la carne de cerdo asada se encuentran trozos de gran grosor en los cuales se evidencia color rojizo detectado no solo en la prueba organoléptica realizada por el equipo inspector sino también percibido por algunos estudiantes, lo que puede indicar deficiencia en la cocción del alimento proteico.	Se realiza capacitación de refuerzo al personal manipulador del centro de producción de alimentos, haciendo énfasis en cortes y porcionado de los alimentos para garantizar la uniformidad y cortes adecuados para los procesos de cocción; así mismo, se refuerza en los tiempos de cocción para garantizar procesos adecuados y completos de cocción de los alimentos. Se adjunta soporte de capacitación.

Powered by CamScanner

0000439

I.E BLANCA DURÁN DE PADILLA - SEDE PRINCIPAL	Durante la visita técnica se evidencia incongruencia en la información evidenciada en la remisión de entrega con el inventario realizado en la sede educativa. Se evidencia menos cantidad de huevos (17 unidades) y pulpas de fruta (8kg menos) por cada pulpa.	Una vez revisada la situación y verificación de cantidades se realizaron las respectivas reposiciones de producto. Así mismo, se reforzó con el personal manipulador la importancia del cumplimiento de sus obligaciones en la revisión y verificación de las materias primas no solo en calidad sino en cantidad contrastado con la remisión de alimentos de cada semana.

Febrero:

SEDE EDUCATIVA	DESCRIPCIÓN DE LA NOVEDAD Y/O INCONVENIENTE
I E INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR DE COMERICO - PRINCIPAL	Durante la visita técnica en el centro de producción se verifica con la supervisora Jessica Guerrero la cantidad de titulares adjudicados para la I.E el cuál son 479 raciones, al momento del servicio en dicha institución se verifica la cantidad de raciones servidas a las reportadas y no concuerdan ya que al momento de verificar solo se entregaron 215 raciones a los beneficiarios, cabe resaltar que al momento de terminar el servicio la cantidad de comida que quedó sin entregar no corresponde a la cantidad de raciones adjudicadas (479).
I.E. MESETA SAN RAFAEL SEDE SIBERIA/RENACER	Durante la visita de inspección, pese a que se encuentran las áreas ordenadas y limpias, se evidencian, paredes del área de almacenamiento y distribución con rastro (mancha) de excremento de murciélagos y caminos de comején, adicionalmente, techo falso con abertura que permite el ingreso y anidamiento de plagas.
I.E INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR DE COMERICO - PRINCIPAL	Durante la visita técnica en la institución educativa la cantidad de titulares adjudicados son 479 raciones, se suspende la entrega de alimentos debido a que se acaba la proteína del menú, (la cantidad de proteína enviada por el CPA fueron 24kg) se entregaron 310 raciones y faltaron por entregar 169 raciones a los beneficiarios, así mismo se evidencia las raciones completas de las preparaciones (maduro caramelizado, zanahoria rallada, arroz de pimentón y lentejas).
I.E LOS LAURELES SEDE PRINCIPAL	Durante la visita técnica a la I.E Los Laureles sede Principal se evidenciaron los siguientes alimentos: 4,24 kg de carne de cerdo marca FAZENDA con lote 022 y f.v 29/02/2024, 07 unidades de avena marca BJ por 500g lote 4 151223 09:36, f.v 15-Dic-2024, 03 unidades de avena marca BJ por 500g lote 001 300124 11:19, f.v 30-ene-2025, 01 unidad de pulpa de papaya por 150 g, 07 unidades de pulpa por 250, 05 unidades de pupa de guayaba de 2 kg, 01 unidad de pulpa de piña por 2kg, 1 unidad de frijol por 500 g marca Bodega BOGOTÁ, con lote 12-02-24 y f,v 12-jul – 24, 1 unidad de lenteja marca Bodega BOGOTÁ por 500 gramos con lote 26-01-24 y f.v 26-jun-24, 960 huevos marca TITO, Es necesario indicar que estos no están dentro de los productos a preparar para las minutas de los días 22 y 23 de febrero y/o las cantidades son superiores a las necesarias de acuerdo a los gramajes establecidos para la preparación de los alimentos.

6. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

6.1 Revisión cuenta de cobro Operador

MES ABRIL DE 2024

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

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

El dia 09 de 2024, **ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALE S.A.S.** envía oficio N. PA-B-229 de asunto "No presentación de la Cuarta cuenta de cobro e informe correspondiente al periodo de Abril de 2024", advirtiendo la no presentación de dicha cuenta y la importancia de su presentación en los tiempos indiucados.

En vista de la no ocurrencia de hechos, esta interventoría se encuentra a la espera de la entrega

Powered by CamScanner

inmediata del informe y cuenta de cobro pendiente por entregar para proceder a su respectiva revisión.

6.2 Reuniones	
Número total de reuniones:	Una (1) interna

6.3 Conceptos jurídicos

El Dia 15 De Abril De 2024, ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S. Presenta Informe Ejecutivo De Interventoría Del Contrato De Prestación De Servicios N° 4870 – 23 Para Adicional En Plazo, En El Marco Del Programa De Alimentación Escolar – PAE, En El Distrito De Barrancabermeja Santander.

7. RELACIÓN PERSONAL MÍNIMO

7.1 Personal activo de Interventoría

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

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

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESION
DIRECTOR DE INTERVENTORIA	RODRIGO MOLANO CUELLAR C.C. 83.090.034 De Campoalegre – Huila PRESENTADO EN PROPUESTA	INGENIERO INDUSTRIAL
COORDINADOR TECNICO	MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO C.C. 36.290.246 De Pitalito – Huila PRESENTADO EN PROPUESTA	INGENIERA DE ALIMENTOS
PROFESIONAL DE APOYO MICROBIOLOGICO	KAREN PAOLA CONTRERAS VELANDIA C.C. 55.248.158 De Barranquilla – Atlántico PRESENTADO EN PROPUESTA	MICROBIOLOGA
PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION	GRASE VANNESA PEREZ MONSALVE C.C. 1.143.224.340 De Barranquilla – Atlántico PRESENTADO EN PROPUESTA	NUTRICIONISTA DIETISTA
PROFESIONAL DE APOYO PROFESIONAL SST	CHRISTIAN ALBERTO ALVAREZ CHUCRALA C.C. 16.376.354 De Palmira – Valle PRESENTADO EN PROPUESTA	PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL
INTERVENTOR FINANCIERO	JULIO ANDRES TERAN RIVERA C.C. 92.544.428 De Sincelejo - Sucre ADICIONAL	CONTADOR PUBLICO
PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	HAROLD GIOVANNI GONZALEZ CIFUENTES C.C. 79.415.473 De Bogotá D.C. ADICIONAL	ABOGADO
INSPECTOR DE CAMPO N.1	LUISA ALEJANDRA PALLARES DIAZ C.C. 1.096.201.912 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.2	MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ C.C. 1.065.240.158 De San Alberto – Cesar ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.3	JENNIFFER CASTRILLO PEÑA C.C. 1.096.224.089 De Barrancabermeja - Santander	INGENIERA INDUSTRIAL

Powered by CamScanner

	ADICIONAL	
INSPECTOR DE CAMPO N.4	**ELSA BERNAL ROBLES** C.C. 28.070.025 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.5	**KARINA VILLEGAS** C.C. 63.536.125 De Bucaramanga - Santander ADICIONAL	INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.6	**ANDRES FABIAN GUTIERREZ BERRIO** C.C. 1.096.239.164 De Barrancabermeja – Santander ADICIONAL	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.7	**LUISA MARGARITA MARTINEZ GARAVITO** C.C. 1.050.919.456 De Simiti – Bolivar ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.8	**MARCO AURELIO SUAREZ MANCERA** C.C. 1.096.251.384 De Barrancabermeja – Santander ADICIONAL	INGENIERO INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.9	**JAVIER MAURICIO MELO GUEVARA** C.C. 79.684.766 De Bogotá D.C ADICIONAL	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.1	**MAYERLI GUZMAN CASTRILLON** 1.096.213.144 De Barrancabermeja – - Santander ADICIONAL	BACHILLER TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.2	**DANIEL FELIPE RUIZ SARMIENTO** C.C. 1.192.808.080 De Palmira – Valle ADICIONAL	BACHILLER TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN SISTEMAS

El día 11 de Marzo de 2024, se envía oficio PA-B-213 dirigido a la Doctora **MARIBEL BENITEZ PEREA** – Secretaria De Educación y supervisor del contrato de interventoría N. 4871-23 de asunto Solicitud validación y aprobación de personal profesional.

En desarrollo de la ejecución del contrato referenciado, presentamos la hoja de vida del Ingeniera Agroindustrial, **OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ**, identificada con la cédula No. 28.483.858 De Barrancabermeja - Santander, quien será Inspector De Campo.

La profesional cumple con el perfil requerido en el pliego de condiciones y en el contrato, tal y como lo puede evidenciar en la hoja de vida que adjunto.

El cambio efectuado para el profesional en Ingeniero Agroindustrial, iniciara a partir del 11 de Marzo De 2024.

Así las cosas, hacemos Relación del profesional que se retira, y la profesional que se vincula así:

CARGO	NOMBRE RETIRADO	NOMBRE VINCULADO/MANTIENE
INSPECTOR DE CAMPO N.9	**JAVIER MAURICIO MELO GUEVARA** 79.684.766 De Bogotá D.C. INGENIERO AGROINDUSTRIAL **SE RETIRA**	**OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ** 28.483.858 De Barrancabermeja – S. INGENIERA AGROINDUSTRIAL **SE VINCULA**

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

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESION
DIRECTOR DE INTERVENTORIA	RODRIGO MOLANO CUELLAR C.C. 83.090.034 De Campoalegre – Huila	INGENIERO INDUSTRIAL

Powered by CamScanner

0000442

COORDINADOR TECNICO	MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO C.C. 36.290.246 De Pitalito – Huila	INGENIERA DE ALIMENTOS
PROFESIONAL DE APOYO MICROBIOLOGICO	KAREN PAOLA CONTRERAS VELANDIA C.C. 55.248.158 De Barranquilla – Atlántico	MICROBIOLOGA
PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION	GRASE VANNESA PEREZ MONSALVE C.C. 1.143.224.340 De Barranquilla – Atlántico	NUTRICIONISTA DIETISTA
PROFESIONAL DE APOYO PROFESIONAL SST	CHRISTIAN ALBERTO ALVAREZ CHUCRALA C.C. 16.376.354 De Palmira – Valle	PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL
INTERVENTOR FINANCIERO	JULIO ANDRES TERAN RIVERA C.C. 92.544.428 De Sincelejo - Sucre	CONTADOR PUBLICO
PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	HAROLD GIOVANNI GONZALEZ CIFUENTES C.C. 79.415.473 De Bogotá D.C.	ABOGADO
INSPECTOR DE CAMPO N.1	LUISA ALEJANDRA PALLARES DIAZ C.C. 1.096.201.912 De Barrancabermeja - Santander	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.2	MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ C.C. 1.065.240.158 De San Alberto – Cesar	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.3	JENNIFFER CASTRILLO PEÑA C.C. 1.096.224.089 De Barrancabermeja - Santander	INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.4	ELSA BERNAL ROBLES C.C. 28.070.025 De Barrancabermeja – S.	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.5	KARINA VILLEGAS C.C. 63.536.125 De Bucaramanga - Santander	INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.6	ANDRES FABIAN GUTIERREZ BERRIO C.C. 1.096.239.164 De Barrancabermeja – Santander	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.7	LUISA MARGARITA MARTINEZ GARAVITO C.C. 1.050.919.456 De Simiti – Bolivar	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.8	MARCO AURELIO SUAREZ MANCERA C.C. 1.096.251.384 De Barrancabermeja – Santander	INGENIERO INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.9	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ 28.483.858 De Barrancabermeja – S. INGENIERA AGROINDUSTRIAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.1	MAYERLI GUZMAN CASTRILLON 1.096.213.144 De Barrancabermeja – - Santander	BACHILLER TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.2	DANIEL FELIPE RUIZ SARMIENTO C.C. 1.192.808.080 De Palmira – Valle	BACHILLER TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN SISTEMAS

7.2 Relación pagos de Seguridad social

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

Los Pagos Del Personal Al Sistema De SALUD, PENSIÓN Y RIESGOS PROFESIONALES Y PARAFISCALES - Personal Contratado, Periodo Abril De 2024 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planillas: 76912699.

7.3 Certificación de Revisor Fiscal

Se Aporta Certificación De Pagos De Seguridad Social Y Aportes Parafiscales Articulo 50 Ley 789 De 2002 Emitida Por el Revisor Fiscal **REINER ENRIQUE CAUSADO DIAZ** identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.102.842.509 y matricula profesional No. 232601-T Por Concepto De Aportes A Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones, Cajas De Compensación Familiar, SENA E ICBF A Periodo Abril De 2024.

Powered by CamScanner

8. FIRMAS

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE	RODRIGO MOLANO CUELLAR	MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO

9. LISTADOS DE ANEXOS

9.1 Anexos	
Anexo 1:	Factura No AVOI 248 - Autorización Numeración de Facturación
Anexo 2:	Matriz de Presupuesto Mes Periodo del 01 al 30 Abril De 2024.
Anexo 3:	Visitas diarias a los establecimientos educativos del sector educativo oficial del distrito de Barrancabermeja
Anexo 4:	Visitas al centro de producción de alimentos
Anexo 5:	Visitas a Bodega y sede administrativa del Operador Unión Temporal BCA INNOVA
Anexo 6:	Actas
Anexo 7:	Soportes área nutrición
Anexo 8:	Soportes microbiología
Anexo 9:	Informe Inspección locativa realizada a bodega del operador.
Anexo 10:	Presentación Mesa Publica
Anexo 11:	Oficios y/o comunicaciones.
Anexo 12:	Planillas de Pago a Seguridad Social Mes Abril De 2024
Anexo 13:	Certificación de Aportes a la Seguridad Social y Aportes Parafiscales
Anexo 14:	Certificación Bancaria
Anexo 15:	Oficio Pa-B-229- Para Que Radiquen La Cuarta Cuenta De Cobro - Abril De 2024

Powered by CamScanner

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	0000444

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

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa: CAMILO TORRES RESTREPO	Sede Educativa: EDUARDO SANTOS	ETC: ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio: B/bermeja.
Dirección: Transversal 44D Nº 57-40		Fecha Visita: 01-ABRIL-2024.	Hora inicio: 5:45 am
Operador: UT BCA INNOVA		No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 9:30 am.
Reporta casos de atención prioritaria: SI (OK)		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
No titulares de derecho: Adjudicados 344	Atendidos 344	No de visita: 4to	Tipo de ración: CASM/JT
Nombre y cargo de quien atiende la visita: LUZ ENA QUIÑONEZ - MANIPULADORA.		Nombre y cargo de quien realiza la visita: ELSA BERNAL ROBLES - INSP. DE CAMPO.	

Objeto de la visita:

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO 487023

PUNTAJE ESPERADO	60	PUNTAJE OBTENIDO	52	PORCENTAJE %	86.66%.

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:
———	3	———	———	

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	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.	0	Se evidencia lamparas (3) no funcionan en el área de distribucción.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Se evidencian ventanas sin malla anti-insectos.
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.	0	No se evidencian. letreros de BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	81.25%.

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			0000445
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).	0	Se evidencia entrega de Naranja sin pelar en la Jornada de la tarde.
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	4	PORCENTAJE %	80%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	Se evidencia a manipuladoras Luz Ena Quiñonez 63.474.264, Heidi Jimenez 1.096.214.830, Brigith Gonzalez 28.080.051 sin el adecuado uso del tapabocas en el area de Procesamiento.
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	

Powered by CamScanner

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
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 tecnicas (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	0	No se evidencia certificado agua Potable 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.	NO	No se observa para el medio entregado Agua caliente.

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	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	91.66.

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	

Powered by CamScanner

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S A S	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		0000447
	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 aislen 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	Se evidencia 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 del 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

Durante la visita técnica en modalidad CAJM/JT de evidencia. buenas practicas de manufactura se evidencia lampara del area distribucion (3) danadas no funcionan, ventanas sin malla anti-insectos manipuladora sin tapabocas, certificado Agua Potable. Programa Mantenimiento Preventivo y correctivo desactualizado. no soporte CAE. se cierran items. 9, 20, 26. Se evidencia en entrega de la tarder entrega de fruta naranja con cascara entera por unidad por niño. no estando dentro de la minuta establecida.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

Atendido por:	LUZ ENA QUIÑONEZ	Firma:	Luzena Quiñonez	Cargo:	MANIPULADORA
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	ELSA BERMUDEZ ROBLES	Firma:		Cargo:	INSPECTOR DE CAMPO.
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	CAMILO TORRES RESTREPO	ETC	ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio	B/BERMEJA.
Dirección:	TRANSVERSAL 440 Nº 57-40.	Fecha Visita:	01-ABRIL-2024	Hora inicio:	5:45 am.
Operador:	UTECA INNOVA	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	9:30 am.

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		BADECOL.	Número de menú programado	#16.	Se presentaron intercambios		Si		No X		N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración		26-03-24	Número de menú entregado	#16.	Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A X	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 ✓.	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	Colada de Maiz con leche.	213ml	201ml	203ml	200ml	C	206ml	212ml	202ml	200ml	C	201ml	202ml	210ml	200ml	C.
Proteico																
Cereal acompañante	Rosquita de harina maiz	31 9gr.	39 9gr	30 9gr	30gr.	C	41gr	44gr	41gr.	40gr.	C	63gr	63gr.	63gr	70gr	C.
Fruta	Naranja.	86 gr	84 gr	86 gr	80gr	C.	120gr	116gr	119gr.	110gr.	C	114gr	116gr.	111gr	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						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						
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES

0000484

Powered by CamScanner

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:
1-ABRIL-2024	EDUARDO SANTOS		4871-23	4870-23	#16.
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
1	Huevos Tito Cartón x30 und.	344 und	9134	28-ABR-24.	
2	Naranja.	1 Canasta	NA	NA	
3	Papa negra x Bulto	1 Bulto	NA	NA	
4	Pulpa de Mango Neofrut x 2 kg.	20 Kg	18-03-24	Sep-2025.	
5	Pulpa de Mango Neofrut x 1 Kg	1 Kg	11-03-24	11-09-2025	
6	Papaya x und.	27 und.	NA	NA	
7	Margarina Preferida Caja x 500gr.	750 gr.	21113	21-JUN-24.	
8	Chocolate Colonial. Paquete x250 gr.	4750 gr	1601	ENE-2025	
9	Ajo Cabeza.	3 cabezas	NA	NA	
10	Tomate	2690 gr.	NA	NA	
11	Cebolla cabezona.	3440 gr.	NA	NA.	
12	Pimenton	1320 gr.	NA	NA.	
13	Leche en Polvo Fortileche. Bolsa x380gr.	53 bolsas.	050324.	04-MAR-2025	
14	Fecula de Maiz caxja x 90 gr	20 cajas	0372	15-ENE-26.	
15	Avena hojuelas BJ x 500gr.	3500 gr.	130124.	03-ENE-25.	
16	Sal Refinada Bolsa x 500gr.	2lb	257	NA	
17	Azúcar Incauca. Bolsa x 500gr.	5lb.	08 03 24.	08-03-26	
18	Panela Caña Santa Paquete x 500gr.	22 lb	28-02-2024.	28-08-2024.	
19	Harina Precocida Maiz Bolsa x500gr	103lb	020324.	02-MAR-25	
20	Aceite Velares Botella 1000 ml	6000 ml.	11032024.	11-03-2025.	
21.	Aceite Velares. Botella 500 ml	500 ml.	06032024	08-03-2025	

0000049

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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:
1-ABRIL-2024	EDUARDO SANTOS		4871-23	4870-23	#16.
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
22	Pan Mojicón x30 gr.	40 und	23-03-2024	12-04-2024	
23	Pan Mojicón x 40 gr	179 und.	23-03-2024	12-04-2024	
24	Pan Mojicón x 60 gr.	125 und.	23-03-2024	12-04-2024	
25	Carne de Cerdo Fazenda.	24,05 Kg.	072.	10-04-2024.	
26	Carne de Pollo MacPollo	28.287 Kg.	LB0012 3154.	02-JUN-2024.	

0000450

Impreso Litodiseños Tel (607) 621-4023 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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: 01-ABR-2024	BODEGA ———	PLANTA ———	SEDE EDUCATIVA EDUARDO SANTOS	DIRECCION: TRANSVERSAL 44D Nº 57-40

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	Harina Precocida de maiz Iuniere.	Bolsa x 500gr.	020324	02-mar-2025	RSAK01I350	C	C
2	Fecula de Maiz del Maiz.	Caja x 90gr.	0372	15-ENE-26	NSA-0004008-20	C	C
3	Naranja	Fruta de mano	NA.	NA	NA	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	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	0000451
2	C	C	C	C	
3	NA	NA	NA	NA	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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: 01-ABR-2024 | **CDP:** | **SEDE EDUCATIVA:** EDUARDO SANTOS

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): CAJM/JT	Colada de Maizena con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptacion
	Rosquetes de Harina de maiz	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Naranja	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Julian Zapata

Quien realiza la visita:

Firma [signature]

Nombre: ELSA BERMUDEZ 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.

00004524

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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 fisico 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.	✓		

0000453

Powered by CamScanner

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			0000454
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: El cincuentenario	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Carrera 32 - Zona Rivera	Fecha Visita: 01/04/2024		Hora inicio: 6:00 Am
Operador: Vt. BIA Innova	No Contrato / Convenio: 1870-23		Hora de terminación: 12:00 Pm
Reporta casos de atención prioritaria: SI	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA		
No titulares de derecho: Adjudicados 133	Atendidos 133	No de visita: 3	Tipo de ración: complemento Am
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	Nombre y cargo de quien realiza la visita: Fabian Guerrero - Ing. de campo		
Objeto de la visita: Verificacion de lineamientos tecnicos y del contrato 1870-23			

PUNTAJE ESPERADO	61	PUNTAJE OBTENIDO	54	PORCENTAJE %	88,52%
CONCEPTO FINAL				conforme con observaciones	
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO		Pendiente por visita	

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		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.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Se evidencia ventanas sin malla antiinsectos
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 %	93,77%

Powered by CamScanner

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		0000456
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE SITIO INDUSTRIALIZADA		
	Código: FOAE F 017	Versión: 01	Fecha de emisión: 15/02/2022	Serial No.

II. ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza cumpliendo con las buenas prácticas de almacenamiento (en estibas o estantes y alejado con tapa a una altura de aproximadamente 15 cm del piso, separados de material tóxico, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y desagüe)	0	Se evidencia ventanas almacenados en Bodegas
12	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento, sellos sin presentar algún tipo de contaminación y bien aptos para el consumo.	1	
13	PS RI ED	Se lleva una relación de control de entradas y salidas (kardex y relación de remisiones FOAE Registro proveedor) Anexo No 1	1	
60	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 actualizado
61	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 18°C y se llevan registros	0	No se evidencia registros actualizados
62	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 810/2008 Anexo No 4	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
54	PS RI	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	
54	PS RI	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada preparado. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1	
55	PS RI	Las instalaciones y áreas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
56	PS RI	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	
57	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	No se evidencia la toma de temperatura
58	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	No se evidencia toma de temperatura

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		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 Organoléptica 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	

Powered by CamScanner

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		0000456
	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.	NO	las preparaciones no requieren hielo.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	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)	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	

Powered by CamScanner

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			0000457
	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 vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
60	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
61	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
62	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
63	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
64	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no se evidencia registro del dia

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.	1	
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	3	PORCENTAJE %	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita N°3 en la modalidad de complemento AM, evidenciando la entrega con normalidad del menú # 16. Modalidad complemento AM, Se realiza asistencia tecnica en temas de BPM a manipuladoras

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Esther Pinedo Arrieta	Firma:	Epinedo	Cargo:	manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Andres Fabian Gutierrez B.	Firma:	Fabian G.	Cargo:	Ingº. de campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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: 01/04/2024	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA El Cinchenamito	DIRECCION: Carrera 32 - Zona Escolar

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	Aceite Soya Velarez	Botella 1000ml	L: 11/03/2024	Fv: 11-03-25	RSA-0003344-8	C	C
2	Harina maiz Diana-La nueve	Empaque 500g	L 21 02 24	Fv 21/02/25	RSAL-1013504-	C	C
3	Leche en polvo Fortaleche	Empaque 500g	L: 05 03 24	Fv: 04/03/25	RSA-0016634-21	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
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	

00004458

Impreso Litoimpresos Tel (602) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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° 487-23 | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 487-23

FECHA: 02/04/24 | CDP: | SEDE EDUCATIVA: Cincuentenario

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	Colada Maicena con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bosquetas Harina mall	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Naranja	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

Quien realiza la visita:

Firma Fabian Gutierrez B.

Nombre: Angel Fabian Gutierrez Bermo

Cédula Ciudadanía 1096239164

Cargo: Insp. de Compo

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.

0000459

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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 - Cimarrona	ETC	Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Carrera 32 - Zona Escolar	Fecha Visita:	02/04/24	Hora inicio:	6:00 Am
Operador:	UT BCA Innova	No Contrato / Convenio	4370-23	Hora de terminación:	10:20 Am

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza		Marca		Bajeca	Número de menú programado	16	Se presentaron intercambios		Si	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración		26/03/24	Número de menú entregado	16	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	rodaja mediana	208	210	205	200	C	200	206	207	200	C	217	215	222	200	C
Proteico																
Cereal acompañante	rosquita fortaleza	32	35	33	30	C	40	41	40	40	C	72	75	70	70	C
Fruta	Naranja	85	82	80	80	C	112	115	116	110	C	114	110	115	110	C
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raices, plátanos																
Verdura fria o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
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%	

0000960

Powered by CamScanner

BIOSEGURIDAD ANTE COVID-19

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

1370061

Powered by CamScanner

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD — **0000462**

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: TECNICO DE CONTROLO	Sede Educativa: SANTA ISABEL	ETC: Alcaldía Bmc. Fza	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Calle 77 N° 30-34		Fecha Visita: 01 DE ABRIL 2024	Hora inicio: 1:20pm
Operador: UT BIA INNOVA		No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación:
Reporta casos de atención prioritaria: SI X		Identifique la causal del caso de atención prioritaria: —	
No titulares de derecho: Adjudicados 246	Atendidos 246	No de visita: 4	Tipo de ración: R. Industrializado
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Sandy Simanca - Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Jennifer Castillo P - Insp de Campo	

Objeto de la visita: Verificación de los lineamientos técnicos del Contrato 4870-23

PUNTAJE ESPERADO	41	PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE %	87,80%

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A.	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A.	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A.	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N.O	No se observa sifones
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	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	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%

Powered by CamScanner

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			0000463
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

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

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	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	

Powered by CamScanner

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)	N.O.	No se evidencia personal ajeno.
39	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
40	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

Powered by CamScanner

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			0000465
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 vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
60	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	N.A	
61	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
62	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N.A.	
63	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
64	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se llevan Registros.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	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	0	Botiquin y extintor.

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

X. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,67%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita tecnica en modalidad de Ración industrializada se Verifica las condiciones higienico Sanitarias del área de almacenamiento de los Productos, se Verifica que el personal manipulador realice el lavado y desinfección de la fruta, se Verifica que tengan dotación Completa, Bpm y certificado médico Así mismo se realiza cierre de no conformidad de los items 17-35 de la visita del 11 de Marzo del 2024.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

La manipuladora no deja ninguna observación.

Atendido por:	Sandy Simanca	Firma:	Sandy Simanca	Cargo:	Manipuladora.
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Jenniffer Castillo Pena	Firma:		Cargo:	Insp de Campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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: 01-04-2024	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA Santa Isabel	DIRECCION: Calle 77 N° 30-34.

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 Entero	Bolsa 200ml	L: 12-11	F.V: 13-05-24	RSIAE02M54795	C	C
2	Mantecado	Bolsa 40-50g	L: A27023	F.V: 12-04-24	NSAOD11115-2021	C	C
3	Pera	Fruta de Mano	N.A.	N.A	N.A	N.A	N.A.

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	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

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

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

9940000

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Bucaramanga

Powered by CamScanner

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: 01-04-2024

CDP:

SEDE EDUCATIVA: I.T.S.C - Santa Isabel

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

OBSERVACIONES:

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: JENNIFER CASTRILLO P.

Cédula Ciudadanía: 1096.224.089

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.

0000970

Impreso Litoflashos Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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: TECNICO DE COMERCIO - LARA PARADA	ETC: Alcaldía Distrital Bucaramanga	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja	
Dirección: Calle 77 N° 30-34	Fecha Visita: 01 de Abril 2024	Hora inicio:	1:20pm
Operador: UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación:	3:00pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		Bodelol	Número de menú programado	16	Se presentaron intercambios		Si		No X		N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración		26-03-24	Número de menú entregado	16	Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9			
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10			

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
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 entera						212ml	218ml	215ml	200ml	C	211ml	205ml	212ml	200ml	C
Derivados del cereal	Mankuada						41g	42g	42g	12-60g	C	54g	50g	54g	24-72g	C
Frutas	Pera						126g	128g	128g	100g	C	124g	136g	130g	120g	C
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE											3					3
NO CUMPLE											0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	

8940000

Powered by CamScanner

0000469

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.		✓	

Powered by CamScanner

0000470

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: FDAE F 617	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2021	Serial No.

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa: Veinte Seis Marzo	Sede Educativa: La Esperanza	ETC: Alcaldía distrital	Ciudad/ Municipio: Bibermeja
Dirección: Cra 38 d 61-30		Fecha Visita: 01 Abril 2024.	Hora inicio: 09:00 AM.
Operador: U T BCA INNOVA.		No Contrato / Convenio: 1870.23	Hora de terminación: 03:30PM.
Reporta casos de atención prioritaria: SI / NO x		Identifique la causal del caso de atención prioritaria:	
No titulares de derecho: Adjudicados 323	Atendidos 323.	No de visita: 3.	Tipo de ración: R. I.
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Mariela Ruiz Franco		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Karina Villegas- Insp. Campo.	

Objeto de la visita:

Verificacion de los lineamientos técnico y del contrato 1870.23.

PUNTAJE ESPERADO	41	PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE %	88.1%
CONCEPTO FINAL				Conforme con observacion	
ULTIMA 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	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NO	El lugar de la entrega es provisional.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	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	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000471

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: 15/02/2021	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 (tarimas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. Realizar inventario - Anexo No 1	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencian registros de temperatura
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005. Anexo No 2	1	

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

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	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	

Powered by CamScanner

0000472

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 617	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	Se cierra no conformidad debido la visita real. Fecha. 11 Mar 20.2024
38	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	N.O	El se evidencia que no ingresa personal ajeno al almacenamiento
39	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota. Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
40	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

Powered by CamScanner

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		0000473
	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 vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
60	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
61	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
62	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N.A	
63	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	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	0	

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

X. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte de conformación 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 %	69%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita técnica se evidencio que el lugar de la entrega es provisional y cumple con las condiciones higienico Sanitarias se evidencio entrega de menú 16: leche Entera, Mantecada y pera se verifico Gramaje y los productos se encuentra dentro de su vida útil, se evidencio entrega a los 3 grupos etano, se cerro no conformidad del item 37, se realizo asistencia tecnica sobre lavado de manos se realiza acompamiento jornada Mañana y tarde.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay ninguna observación

Atendido por:	Mariela Ruiz franco.	Firma:	Mariela Ruiz	Cargo:	manipuladora.
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Karina Villegas	Firma:		Cargo:	Insp. Campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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	Veinte Seis de Mayo - La Esperanza				**ETC**	Alcaldía distrital		**Ciudad/ Municipio**		Bucaramanga	
Dirección:	Cra 88 # 61-30.				**Fecha Visita:**	01 Abril 2024		**Hora inicio:**		07:00 AM.	
Operador:	UT BCA INNOVA				**No Contrato / Convenio**	4870-23.		**Hora de terminación:**		03:30 PM	
Instrumento: Marque con una X	**Balanza**		**Marca**	Baidecol	**Número de menú programado**	16	**Se presentaron intercambios**		**Si**		**No** X **N/A**
	Gramera	X.	**Fecha de última calibración**	26-03-2024	**Número de menú entregado**	16.	**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																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fria o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche entero	215	210	209	180	C	213	216	219	200	C	215	217	214	200	C
Derivados del cereal	Horteado	29	30	27	12-40	C	44	45	46	12-60	C	55	53	56.	24-70	C
Frutas	Pera.	120	115	125	100	C	110	109.	130	100	C	121	127	132.	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	

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

0000674

Powered by CamScanner

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° 1671-23 | **CONTRATO DE SUMINISTRO N°:** 1870-23.

FECHA: 01/04/24 | **CDP:** | **SEDE EDUCATIVA:** La Esperanza

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

OBSERVACIONES: Se realiza prueba organoleptica con 6s focalizados

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: Karina Villegas

Cédula Ciudadanía 83536125

Cargo: Insp. 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

000475

Powered by CamScanner

BIOSEGURIDAD ANTE COVID-19

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

0000476

Powered by CamScanner

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: 01-Abril.2024	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA X	DIRECCION: Cra 38 # 61-30.

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 Entera Alquería	200mL	L2/11	FV: 14/03/2024	RSIAE02M34795	C	C
2	CNG Mantecada	25gr-40gr-50gr	A27023	FV: 12/04/24	NSA-0011115-2021	C	C
3	Pera	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

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	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

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

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

0000477

Powered by CamScanner

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:
01/04/24	La Esperanza		4641-23.	4810-23.	16.
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
1	Leche Entera 200ml	969.	L2/11	14/MAYO/2024	
2.	Mantecado 25gr	30	A 27023	12/04/24	
3	Mantecado 110gr	175	A 27023	12/04/24	
4	Mantecado 50gr	118	A 27023	12/04/24	
5	Pera	323	-o-	-o-	
6	Avena Canela 200ml	646	L479	29/06/24	
7	Bocadillos Gran Kacho 15gr	323.	013-24	15/07/2024	
8	Dulce con leche 15gr	323	013-24	15/07/2024	
9.	Pan leche especial 25gr	30	23/03/2024	12/04/24	
10	Pan leche especial 110gr	175	23/03/2024	12/04/24	
11	Pan leche especial 50gr	118	23/03/2024	12/04/24	
12	Galleta Sabor a Coco 25gr	30	061	21/04/2024	
13	Galleta Sabor a coco 40gr	175	061	21/04/2024	
14	Galleta Sabor a Coco 50gr	118	061	21/04/2024	
15	Pan con mantequilla 25gr	30	23/03/2024	12/04/2024	
16	Pan con mantequilla 40gr	175	23/03/2024	12/04/2024	
17	Pan con mantequilla 50gr	118	23/03/2024	12/04/2024	
18	Galleta Arcoiris 25gr	30	21/03/2024	20/04/2024	
17	Galleta Arcoiris 40gr.	175	21/03/2024	20/04/2024	
20	Galleta Arcoiris 50gr	118.	21/03/2024	20/04/2024	

Powered by CamScanner

00004778

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

0000479

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: Tecnico en comunicaciones INTECOM	Sede Educativa: Fermin Amaya	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Calle 47 Nº 52-21		Fecha Visita: 01-04-2024	Hora inicio: 2:00 AM
Operador: UT BCA INNOVA		No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 4:00 PM
Reporta casos de atención prioritaria: SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: —	
No titulares de derecho: Adjudicados 198	Atendidos 198	No de visita: 4	Tipo de ración: complemento AM/PM
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Movelia Quintero - Manipuladora II.		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Luisa Martinez - Inspector de compo	

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos tecnicos del contrato 4870-23

PUNTAJE ESPERADO: 61	PUNTAJE OBTENIDO: 56	PORCENTAJE %: 92%			
CONCEPTO FINAL: conforme.					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: 05-02-2024				
	CONCEPTO EMITIDO: Favorable.				

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	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.	0	se evidencia humedad en area de consumo
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	se evidencian mallas rotas en ventanas que comunican con ambiente exterior.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	87.5%

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			0000480
	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	0	se evidencia entrega de fruta cha-rrayla verde.

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

Powered by CamScanner

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 evidencia Personal ajeno
39	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
40	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
45	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	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	

Powered by CamScanner

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

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

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	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 aislen 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.	0.	se evidencia falta de dotación de bascula.
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	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 de comite de alimentacion escolar
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	67%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de verificación de las condiciones de entrega de los complementos alimentarios en la modalidad complemento Preparado en sitio, se evidencia cumplimiento de la minuta Programada, se realiza el cierre de no conformidades de los item 17-19 se realiza asesoría tecnica en Buenas Practicas de manufacturas.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay Observaciones.

Atendido por:	Morelia Quintero Aguirre	Firma:	Morelia Q.A	Cargo:	Manipuladora.
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Luisa Martinez Caraveo	Firma:	Luisa Martinez	Cargo:	Inspector de campo.
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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:
01-04-24	Fermin Amaya		4871-23	4870-23	# 4 .
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
1	Avena en Hojuelas	3	L 161223 10	16-12-2024	-
2	Harina de Maiz Blanco	3k.	L 21-02-24	21-02-2025	-
3	Pan Molicon 30g	19	L 23-03-24	12-04-2024	-
4	Pan Molicon 40g	106	L 23-03-24	12-04-2024	-
5	Pan Molicon 60g.	53.	L 23-03-24	12-04-2024.	-
6.	leche entera en Polvo	27.	L0503 24	04-03-2025	-
7	carne de cerdo	13k.	072	10-04-2024.	-
8	Pechuga de Pollo	13k.	LB00123154	02-06-2024.	-
9	Huevos de gallina	178	L 9134	28-04-2024	-
10	Aceite de Soya	3.	L11032024	11-03-2025	-
11	Margarina.	3.	L21113 08:47	21-06-24.	-
12	Azucar	3.	L 07 13 150224	15-02-2025	-
13	chocolate.	10	L1601	01-2025	-
14	Panela.	10	04-03-2024	04-09-2024.	-

00000483

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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: 01-04-2024	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA X	DIRECCION: Termin Arroyo.

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	Harina de Maiz	500g	L21-02-24	21-02-2025	12SA1013504	C	C
2	Fecula de Maiz.	90g	0372	15-01.2026	NSA 000905-2015	C	C
3	Leche en Polvo	380g	L050324	04-03-2025	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	
-	-	-	-	-	

0000484

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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: 01-04-2024 | CDP: - | SEDE EDUCATIVA: Fermin Amaya

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	colada de Maicena con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	0. Rechazo
	Rosquetas de Harina de Maiz	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Naranja	1	0	1	1	1	1	1	1	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

OBSERVACIONES: Se evidencia entrega de Naranja con sabor acido

Quien realiza la visita: -

Firma: Luisa Martinez

Nombre: Luisa Martinez Garavito

Cédula Ciudadanía: 1050919455

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.

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

00004785

Powered by CamScanner

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	Tecnico en comunicaciones INTECORA	ETC	Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Calle 47 Nº 52 - 21	Fecha Visita:	01-04-2024	Hora inicio:	8:00 AM
Operador:	UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio	4870 -23	Hora de terminación:	4:00 PM

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Badecol		Número de menú programado	16	Se presentaron intercambios		Si	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	26-03-24		Número de menú entregado	16	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 ✓	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	Fruta y Avena	209	211	200	200	C	210	210	208	200	C	213	209	211	200	C
Proteico	Ecosmeta	39	35	38	30	C	41	40	42	40	C	73	71	70	70	C
Cereal acompañante	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fruta	Naranja	82	84	83	80	C	130	138	121	110	C	121	125	132	110	C
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raices, plátanos																
Verdura fria o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
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	N.A	

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

Powered by CamScanner

BIOSEGURIDAD ANTE COVID-19

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

0000487

Powered by CamScanner

0000488

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: Técnico Superior Industrial	Sede Educativa: Sant. Ana	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Bello
Dirección: Cra. 34B No 50-73		Fecha Visita: 01/04/24	Hora inicio: 7:30 AM
Operador: UT Bca Innova		No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 2:30 PM
Reporta casos de atención prioritaria: SI ___ NO X		Identifique la causal del caso de atención prioritaria: ___	
No titulares de derecho: Adjudicados 377	Atendidos 377	No de visita: 4	Tipo de ración: P. | Jm/JT
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Mabel Rojas Alvarado – Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Marco Suarez Moreno – Inspector De Campo	

Objeto de la visita: Verificación de los lineamientos técnicos establecidos en el contrato No 4870-23

PUNTAJE ESPERADO	45	PUNTAJE OBTENIDO	40	PORCENTAJE %	88,88 %

CONCEPTO FINAL: Conforme con observación pendiente

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA
	CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Tecnico. 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 el area de almacenamiento.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	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	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100 %

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000499

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	0	se evidencia que llegan y fecs en mal estado a la sede educativa
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	NO	No se observan alimentos almacenados en refrigeración.
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	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

Powered by CamScanner

0000490

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	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
54	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	1	
55	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	
56	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1	

Powered by CamScanner

0000491

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

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

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	1	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
59	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %

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)	NO	
64	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	NO	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

X. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33,33 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita técnica se evidencia entrega normal de los complementos alimentarios en la modalidad RI JM/JT. Se entrega el menú # 16 (Leche Entera, Mantecada y Pera).
Se evidencia que a la sede educativa llegaron 4 peras en mal estado.
No se evidencia fonda de almacenamiento Ni soporte de comité CAE. Se evidencia correo electrónico desactualizado del mecanismo de SPQR se realizó verificación de las condiciones higiénicas al vehículo de placas EQU 086.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Atendido por:	Mabel Rojas Alvarado	Firma:	Mabel Rojas A	Cargo:	Manipuladora de Alimentos
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Marco A. Suarez Moncera	Firma:	Marco Suarez M	Cargo:	Inspecta De Campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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: 01/04/24	BODEGA —	PLANTA —	SEDE EDUCATIVA X	DIRECCION: Cra 34B No 50-23

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

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5A. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	5B. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA (CUMPLE - NO CUMPLE)	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche Entera	200 ml	2/11	14/05/24	RSIAE02MS4795	C	C
2	Mantecada	25g, 40g, 50g	A27023	12/04/24	NSA-001115-21	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	

0000492

Powered by CamScanner

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: 01/04/23 | CDP: | SEDE EDUCATIVA: Técnico Superior Industrial — Santa Ana

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

OBSERVACIONES: Mateo David Arteaga Marcro

Quien realiza la visita:

Firma Marco Suarez Moncera

Nombre: Marco A Suarez Moncera

Cédula Ciudadanía 1096251384

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.

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Bucaramanga

0000493

Powered by CamScanner

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.		X	No se evidencia botiquin.

0000494

Powered by CamScanner

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	Técnico Superior Industrial – Santa Ana	ETC	Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Bca/ga
Dirección:	Cra 34B No 50-23	Fecha Visita:	01/04/24	Hora inicio:	7:30 AM
Operador:	UT BCA Innova	No Contrato / Convenio	487-23	Hora de terminación:	2:30 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		Bodecol	Número de menú programado	16	Se presentaron intercambios		Si		No x		N/A		
	Gramera	x	Fecha de última calibración		26-03-24	Número de menú entregado	16	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																
Proteico																
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 Entera	206ml	215ml	208ml	200ml	C	207ml	205ml	206ml	200ml	C	210ml	209ml	209ml	200ml	C
Derivados del cereal	Mantecada	29g	28g	27g	12-40	C	42g	45g	41g	12-60	C	53g	55g	57g	24-70	C
Frutas	Pera	129g	119g	120g	100g	C	128g	129g	133g	100g	C	133g	129g	132g	120g	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	

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

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

0000495

Powered by CamScanner

0000496

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: 15/02/2021	Serial No

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa: Ciudadela Educativa de Magdalena Medio	Sede Educativa: La Independencia	ETC: Alcaldía Distrital de	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Vda La Independencia	Fecha Visita: 01/04/24		Hora inicio: 8 am
Operador: UT Bca Innova	No Contrato / Convenio: 4870-23		Hora de terminación: 2 pm
Reporta casos de atención prioritaria: SI: — NO: X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: —		
No titulares de derecho: Adjudicados 400	Atendidos 400	No de visita: 03	Tipo de ración: RI JM/JT
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Yadira Zubaleta - Ma. de Alimentos	Nombre y cargo de quien realiza la visita: María A. Ortiz Muñoz - Insp. de Campo		

Objeto de la visita:

Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos y del contrato No. 4870-23.

PUNTAJE ESPERADO	38	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE %	92,11 %
CONCEPTO FINAL			Conforme		
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	Sede con almacenamiento temporal

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NO	No se observan sifones en el área.
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.	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	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100 %

Powered by CamScanner

0000497

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-617	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	NO	No se observa uso de nevera.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005. Anexo No 2	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	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.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	NA	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA	

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

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

Powered by CamScanner

0000498

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 ingreso de personal ajeno al PAE.
39	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
40	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
41	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
42	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se observan fichas técnica del jabón para manos y del detergente PQP.
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)	NA	
47	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	NA	
48	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NO	No se observa uso de hielo.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
54	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	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	

Powered by CamScanner

0000499

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

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

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas	NO	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente	NO	
59	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, 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 resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables.)	NO	No se observa uso de equipos.
64	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	NO	No se observan equipos de refrigeración

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

X. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte de conformación del 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 %	66,67 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita técnica se evidencia la entrega a conformidad del menú #16 para los grados atendidos con cumplimiento de minuta y gramaje a cada uno de los grados atendidos.
Se realiza asistencia técnica en temas de BPM.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones.

Atendido por: Yadira Zabaleta	Firma: Yadira Zabaleta	Cargo: Manipuladora.
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por:	Firma:	Cargo:
Realizada por:	Firma:	Cargo:

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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: 01/04/24	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA X	DIRECCION: Vda. La Independencia

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

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5A. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	5B. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA (CUMPLE - NO CUMPLE)	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	leche entera Alquería	200 ml	12-11	F.V: 13/05/24	RSIAFO2MS47 95	C	C
2	Mantecada CNG	90 g	A27023	F.V: 12/04/24	NSA-001115-2021	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

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

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

0000500

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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	I.E. CEMM - La Independencia	ETC	Alcaldía Distrital de Bca / eja	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Vda. La Independencia	Fecha Visita:	01/04/24	Hora inicio:	8 am
Operador:	Ut Bca Innova	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	2 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Badecol		Número de menú programado	16	Se presentaron intercambios		Si		No X		N/A		
	Gramera	X	Fecha de última calibración	26/03/24		Número de menú entregado	16	Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A X		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9					
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
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 entera	190	216	205	180	C	208	210	215	200	C	216	216	218	200	C
Derivados del cereal	Mantecada	27	28	28	12-40	C	42	40	42	12-60	C	53	54	52	24-70	C
Frutas	Pera	126	125	111	100	C	110	109	115	100	C	122	125	126	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		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %	

OBSERVACIONES

0000501

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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: I.E. Comm - La Independiza
Dirección: Vda. La Independiza
Operador: Ut Bca Innova

ETC: Alcaldía Distrital de Bca Loja
Fecha Visita: 01/04/24
No Contrato / Convenio: 4870-23

Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Hora inicio: 8 am
Hora de terminación: 2 pm

Instrumento: Marque con una X						
	Balanza		Marca: Badecol			
	Gramera	X	Fecha de última calibración: 26/03/24			

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado					
	1	3 X	5	7	9
	2	4	6	8	10

Número de menú programado: 16
Número de menú entregado: 16

Se presentaron intercambios: Si ___ No X ___ N/A ___
Presentaron soporte de autorización: Si ___ No ___ N/A X

Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado					
	1	3 X	5	7	9
	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																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche entera						216	210	208	200	C					
Derivados del cereal	Mantecado						95	97	97	32-120	C					
Frutas	Pera						128	139	122	120	C					
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE											3					
NO CUMPLE											0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100 %	OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento de menú y gramajes.

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

0000502

Powered by CamScanner

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: 01/04/24

CDP: ——

SEDE EDUCATIVA: I.E. Ciudadela Educativa del Magdalena Medio - La Independencia

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 JM/JT	Leche entera UHT.	1	1	1	1	1	1	1	1	UNO (1)
	Mantecada.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Pera.	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Menú #16 Aceptado considerando la opinión de Camilo Andrés Amorocho B.

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: María A. Ortiz Muñoz

Cédula Ciudadanía 1065240158

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.

0000503

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

BIOSEGURIDAD ANTE COVID-19

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

0000504

Powered by CamScanner

0000505

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: Tecnico superior industrial	Sede Educativa: Santa Cecilia	ETC:	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Calle 51 N° 20-48	Fecha Visita: 01-04-2024		Hora inicio: 6:30 AM
Operador: UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio: 4870-23		Hora de terminación: 3:00 pm
Reporta casos de atención prioritaria: SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: —	
No titulares de derecho: Adjudicados 432	Atendidos 432	No de visita: 3	Tipo de ración: industrializada
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Yenifer Guerrero - Manipuladora.		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Osiris A. Perez R. - Inspector de Campo.	

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos tecnicos del contrato 4870-23

PUNTAJE ESPERADO	44	PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE %	88.6 %

CONCEPTO FINAL: conforme con observacion.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — FECHA DE VISITA — CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	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.	0	No se evidencia dotacion de papel higienico.
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	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90 %

Powered by CamScanner

0000506

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	N.A	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005. Anexo No 2	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	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	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000507

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.	0	no se evidencian los productos rotulados.

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)	N.A	
47	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N.A	
48	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.A	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
54	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.A	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)	1	
56	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1	

Powered by CamScanner

0000508

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

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	no se observa transporte en canastillas
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
59	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aisten el producto de toda posibilidad de contaminación	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	PS RI ED	Bioseguridad. Anexo No 4	0	se evidencia que cuentan con botiquin de la institucion pero esta vacio

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0. %

X. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33.3 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo Visita tecnica de verificacion de los lineamientos tecnicas del contrato 4870-23 y se evidencia el cumplimiento del menú en su totalidad, manipuladoras con su uniforme completo se observo el transporte y se evidencio adecuado transporte de los productos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones.

Atendido por:	Jenifer Paola Guerrero Martinez	Firma:	Jenifer G.	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Osiris A Perez Ramirez	Firma:		Cargo:	Inspector campo.
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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	Tecnico superior industrial- Santa cecilia	ETC	Alcaldia ostrital	Ciudad/ Municipio	Barroncabermeja
Dirección:	Calle 51 N° 20-48	Fecha Visita:	01-04-2024	Hora inicio:	6:30 Am
Operador:	UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		Bodecol	Número de menú programado	16	Se presentaron intercambios		Si		No X		N/A				
	Gramera	X	Fecha de última calibración		28-03-24	Número de menú entregado	16	Presentaron soporte de autorización		Si		No X		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																
Proteico																
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	222	217	219	180 cc	C	213	216	205	200 cc	C	211	224	213	200 cc	C
Derivados del cereal	Mantecada	26	25	30	12-40 g	C	49	45	42	12-60 g	C	55	52	53	24-70 g	C
Frutas	Pera	124	128	135	100 g	C	127	124	132	100 g	C	121	126	131	120 g	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					
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%

OBSERVACIONES

0000509

Powered by CamScanner

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: 01-09-2024	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA X	DIRECCION: Santa Cecilia.

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 Entera	200 ml	L12-11	13-05-2024	RSIAE02M5495	C	C
2	Mantecada	40-25-50 gr	Lote A27023	12-04-2024	NSA-001111-2021	C	C
3	Pera	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
—	—	—	—	—	—	—	—

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	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
—	—	—	—	—	—	—	—

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

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

0000510

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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: 01-04-2024 | CDP: | SEDE EDUCATIVA: Santa Cecilia.

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): industrializada AM/JT	Leche Entera	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptacion.
	Mantecada	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Pera	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: se realiza evaluacion organoleptica con apoyo de los estudiantes

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: Osiris A Ruiz Ramirez

Cédula Ciudadanía 28483858

Cargo: Inspector 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

Powered by CamScanner

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).	1		
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%	1		
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.	1		
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).	1		
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).	1		
6	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	1		
7	Existe botiquín de primeros auxilios disponible.		X	

0000512

Powered by CamScanner

0000513

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

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

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa: CAMILO TORRES RESTREPO	Sede Educativa: ALEJANDRO GALVIS GALVIS	ETC: ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio: BARBERMEJA.
Dirección: BARRIO B/BERMEJA		Fecha Visita: 02-ABRIL-2024.	Hora inicio: 6:50 am.
Operador: UT BCA INNOVA		No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 8:40 am.
Reporta casos de atención prioritaria: SI ☑		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
No titulares de derecho: Adjudicados 351	Atendidos 351.	No de visita: 4to.	Tipo de ración: RIJM / JT
Nombre y cargo de quien atiende la visita: SHIRLEY JIMENEZ - MANIPULADORA.		Nombre y cargo de quien realiza la visita: ELSA BERNAL ROBLES - INSP. DE CAMPO.	

Objeto de la visita:

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

PUNTAJE ESPERADO	41	PUNTAJE OBTENIDO	35.	PORCENTAJE %	85,36%.

CONCEPTO FINAL: 85,36 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:

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA.	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA.	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NO	No se observan sifones en el área.
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.	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	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%.

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000514

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

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

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA.	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados segun 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	

Powered by CamScanner

0000515

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.
39	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
40	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	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	

Powered by CamScanner

0000516

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

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
59	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	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 registro decontrol de temperatura de Nevera.

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	0	No se evidencia extintor. ni Botiquin.

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%.

X. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	NO se evidencia soporte. 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

Durante la visita técnica se evidencias Buenas Prácticas de manufactura se evidencias registro de T° de nevera, Productos aseo sin rotular, registro limpieza y Desinfección de tanque de agua. extintor ni Botiquin soporte del CAE.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

Atendido por:	SHIRLEY JIMENEZ	Firma: Shirley Jimenez	Cargo: MANIPULADORA
Atendido por:		Firma:	Cargo:
Realizada por:	ELSA BERNAL ROBLES.	Firma:	Cargo: INSP. DE CAMPO.
Realizada por:		Firma:	Cargo:

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	CAMILO TORRES RESTREPO	ETC	ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio	B/BERMEJO.
Dirección:	BARRIO B/BERMEJA	Fecha Visita:	02-ABRIL-2024	Hora inicio:	6:50 am
Operador:	UT RCA INNOVA	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	8:40 am.

Instrumento: Marque con una X			Marca				Número de menú programado	#17	Se presentaron intercambios		Si		No X	N/A
	Balanza													
	Gramera	X	Fecha de última calibración			26-03-24	Número de menú entregado	#17	Presentaron soporte de autorización		Si		No	N/A X.

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raices, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena Cereal Alquería	197ml	216ml	202ml	180ml	C	200ml	202ml	216ml	200ml	C	216ml	216ml	209ml	200ml	C
Derivados del cereal	Pan con mantequilla	27gr	30gr	27gr	72-90gr	C	44gr	45gr	44gr	72-60gr	C	54gr	54gr	54gr	54-90gr	C
Frutas	Manzana	105,4gr	111,35gr	111,35gr	100gr	C	113,9gr	116,45gr	112,2gr	100gr	C	127,5gr	124,1gr	122,4gr	120gr	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					
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%

OBSERVACIONES

Impreso Litodiseños Tel (607) 821 49 23 - Barrancabermeja

0000517

Powered by CamScanner

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: 02-ABRIL-2024	BODEGA _____	PLANTA _____	SEDE EDUCATIVA ALEJANDRO GALVIS GALVIS	DIRECCION: BARRIO B/BERMEJA

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	Avena sabor Canela Algarra	Bolsa. 200ml	L479	29-06-24	RSAK02IS103	C	C
2	Pan con mantequilla. CNS	Bolsa 25, 40, 50gr.	23-03-2024	12-04-2024	NSA-0011112-2021	C	C
3	Manzana	Fruta de Mano	NA	NA	NA	NA	NA.

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

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

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

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

0000518

Powered by CamScanner

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: 02-ABRIL-2024

CDP: _____

SEDE EDUCATIVA: ALEJANDRO GALVIS GALVIS.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACION)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica NO: No observado)							ACEPTACIÓN 1 / RECHAZO 0 (A/R) DE LA PREPARACIÓN	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA (1: ACEPTACIÓN / 0: RECHAZO)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN (RI, Almuerzo o Complemento AM/PM): RIJM/JT	Avena Sabor Canela Algarra x200ml	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación
	Pan con Mantequilla CNG x25, 40, 50gr	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Fruta de Cosecha Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Maoli Calzadilla 1°

Quien realiza la visita:

Firma: ELVB

Nombre: ELSA BERNAL ROBLES

Cédula Ciudadanía: 28.070025.

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.

0000519

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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.		✓	

0000520

Powered by CamScanner

0000521 0000521

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: SAN RAFAEL DE CHUCURI	Sede Educativa: BERLIN ALTO	ETC: Alto Lebrija, Distrito B/bermeja	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Vereda Termo Galan		Fecha Visita: 02 de Abril 2024	Hora inicio: 5:30am
Operador: UT Bca innova		No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 9:00am
Reporta casos de atención prioritaria: SI [X]		Identifique la causal del caso de atención prioritaria: —	
No titulares de derecho: Adjudicados 22	Atendidos 22	No de visita: 3	Tipo de ración: RPS- CAJM.
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Martha Aleman Retamoso- Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Jennifer Castillo P- Insp de Campo	

Objeto de la visita:

Verificación de los lineamientos técnicos del Contrato 4870-23

PUNTAJE ESPERADO	60	PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE %	96,67%
CONCEPTO FINAL				Conforme.	
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:
—	1	—	—	—

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.	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	16	PORCENTAJE %	100%

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000522

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 evidencia uñas largas
36	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	

Powered by CamScanner

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			0000523
	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).	N.O	No se observo personal ajeno
39	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
40	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	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.	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.	N.O.	Para el menú estaba programado Avena Caliente.

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	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	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.	

Powered by CamScanner

0000524

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

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

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
59	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen 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
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	—

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,67%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita tecnica en modalidad de complemento alimentario jornada am se verifica las condiciones higienico sanitarias del área de preparación, almacenamiento y distribución.
Así mismo se verifica la documentación del Manipulador BPM, Certificación médica y dotación.
Por último se realizan cierre de no conformidades de la visita del 01 de Marzo 2024.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

La manipuladora no deja observación.

Atendido por:	Martha Aleman	Firma:		Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Jennifer Castillo P	Firma:		Cargo:	Insp de Campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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:
02-04-24	San Rafael De Chuluri- Berlin Alto.		4871-23	4870-23	17 AL 20.
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
1	Pan Mojicon 40g	14 Unid	L: 23-03-2024	F.V: 12-04-2024	
2	Pan Mojicon 60g	8 Unid	L: 23-03-2024	F.V: 12-04-2024	
3	Pulpa (Curuba) - Mango	1 Kg.	L: 11-03-24	F.V: 11-09-2025	
4	Leche Entero en Polvo	2 Kg.	L: 05032024	F.V: 04032025	
5	Carne de Cerdo	2 Kg.	L: 072	F.V: 10-04-2024	
6	Pechuga de Pollo	2 Kg.	L: B001124054	F.V: 27-02-2025	
7	Huevo de Gallina	22 Unid	L: 9134	F.V: 28-04-2024	
8	Aceite de Soya	1 lt	L: 06032024	F.V: 06-03-2025	
9	Mayonesa	1 Unid	L: 08-35	F.V: 21-06-2024	
10	Azucar Blanca 500g	1 Unid	L: 06032024	F.V: 06-03-2026	
11	Chocolate 250g	3 Unid	L: 1601	F.V: 01-2025	
12	Panela 500g	3 Unid	L: 28-02-2024	F.V: 28-08-2024	
13	Sal 500g	1 Unid	L: 257	F.V: N.D.	
		1 Unid			

0000525

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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: 02-04-2024	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA BERLIN ALTO	DIRECCION: Vereda Termo Galan

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	Aceite de Soya	Botella 1000ml	L:1B032024	F.V: 12-03-2025	RSA0003244-201	C	C
2	Arroz en Hojuelas	Bolsa 500g	L: 1161223	F.V: 16-12-2024	2020022350	C	C
3	Hormudo M	Bolsa 500g	L: 010324	F.V: 01-03-26	RSAR10I3504	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	

0000526

Powered by CamScanner

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: 02-04-2024

CDP:

SEDE EDUCATIVA: San Rafael de Chuguri - Berlin Alto.

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	Arepa Asada	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación.
	Avena Caliente	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Papaya	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: JANNIFFER CASTRILLO PEÑA.

Cédula Ciudadanía 1'046.224.084

Cargo: Insp de Campo

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

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

0000527

Powered by CamScanner

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	SAN RAFAEL DE CHIVURI - BORLIN ALTO.	ETC	Alcaldía Distrital Barrancabermeja
Dirección:	Vereda Termo Galan	Fecha Visita:	02 de Abril 2024
Operador:	U T BCA innova	No Contrato / Convenio	4870-23

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		Boeuvl	Número de menú programado	17	Se presentaron intercambios		Si		No	X	N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración		26-03-24	Número de menú entregado	17	Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A	X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3	X	5		7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3	X	5		7		9	
	2		4		6		8		10			2		4		6		8		10	

Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Hora inicio: 5:30am
Hora de terminación: 9.00am

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						212ml	204ml	216ml	200ml	C	209ml	218ml	234ml	200ml	C
Proteico																
Cereal acompañante	Arepa asada						83g	89g	91g	40g	C	89g	69g	97g	79g	C
Fruta	Papaya						115g	107g	110g	110g	C	112g	105g	111g	110g	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											3					
NO CUMPLE											0					3

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	

0000528

Powered by CamScanner

BIOSEGURIDAD ANTE COVID-19

Nº	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.	✓		

0000529

Powered by CamScanner

0000530

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

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa: Los Laureles.	Sede Educativa: Tierradentro	ETC: Alcaldía distrital	Ciudad/ Municipio: Barbosa
Dirección: Vereda tierradentro		Fecha Visita: 02. Abril. 2024	Hora inicio: 08:00 AM
Operador: UT BCA INNOVA		No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 12:00 M.
Reporta casos de atención prioritaria: SI X	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
No titulares de derecho: Adjudicados 30	Atendidos 30.	No de visita: 4	Tipo de ración: R. I
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Graciela Ortega Suarez.		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Karina Villegas- Insp. Campo	

Objeto de la visita:

Verificacion de los lineamientos técnicos y del contrato 487-23.

PUNTAJE ESPERADO	90	PUNTAJE OBTENIDO	33	PORCENTAJE %	88%
CONCEPTO FINAL				Conforme con observacion	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO	Pendiente visita	

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N.A	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	Area de almacenamiento insuficiente para el volumen del producto almacenado la cual no garantizar la conservacion
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N.O	El lugar de la entrega es provisional
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	N.O	El Lugar de la entrega es provisional
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	7	PORCENTAJE %	88%

Powered by CamScanner

0000531

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

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

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	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	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000532

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).	N.O	No ingreso personal ajeno al lugar de la entrega.
39	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
40	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

Powered by CamScanner

0000533

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

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

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
59	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

X. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte conformacion 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 %	67%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita tecnica se evidencia que el lugar de la entrega es provisional y cumple con las condiciones higienico Sanitarias se evidencia nevera muy pequeña para el almacenamiento de los productos, se evidencia entrega de menu 19 la cual se verifico gramaje y los productos se encuentra dentro de su vida util se realizo asistencia tecnica sobre lavado de mano constante, se realizo acompañamiento jornada mañana.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay ninguna observación.

Atendido por:	Graciela Ortega Suarez	Firma:		Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Karina Villegas	Firma:		Cargo:	Insp. Campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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:
02.04.24	Tierradentro		4871-23	4810-23	17
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
1	Avena Canela 200ml.	60	L479	29.06.24	
2.	Leche Entera 200ml	60	L 2/11	14.05.24	
3.	Pan Con mantequilla 40gr	17	23/03/24	12/04/2024	
4	Pan Con mantequilla 50gr	13	23/03/24	12/04/2024	
5	Pan con mantequilla 40gr	17	23/03/24	12/04/2024	
6	Galleta Sabor a Coco 40gr.	17	061	21/04/2024	
7	Galleta Sabor a coco 50gr	13.	061	21/04/2024	
8	Pan Especial leche 40gr	17	23/03/24	12/04/2024	
9	pan leche Especial 50gr	13.	23/03/24	12/04/2024	
10	Dulce con leche 15gr	30	013.24	15.07.24	
11	Bocadillo de Guayaba	30	013-24	15-07-24	
12	Manzana	60	— o —	— o —	
13	Galleta Arcoiris 40gr	17	21/08/2024	20/04/2024	
14	Galleta Arcoiris 30gr	13.	21/03/24	20/04/2024	

0000534

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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: 02. Abril .2024	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA 2	DIRECCION: Vereda Tierradentro

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	Avena Canela	200ml	L479	FV: 29.06.24	RSAK0215103	C	C
2.	Pan mantequilla CN6	40gr - 50gr	23/08/2024	FV: 12/04/2024	NSA-0011112-2021	C	C
3.	Manzana	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

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.	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

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

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

0000535

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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° 4891-23 | **CONTRATO DE SUMINISTRO N°:** 4890-23

FECHA: 02-04-2024 | **CDP:** | **SEDE EDUCATIVA:** Tierradentro

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	Avena Canela	1	1	1	1	1	1	1	1	1 ACEPTABLE
	Pan mantequilla	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

Quien realiza la visita: Se realizo prueba organoleptica con focalizados

Firma [signature]

Nombre: Karina Villegas

Cédula Ciudadanía 63536125

Cargo: Insp. 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.

0000536

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

BIOSEGURIDAD ANTE COVID-19

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

0000537

Powered by CamScanner

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	Los Laureles- Tierradentro						ETC	Alcaldía distrital			Ciudad/ Municipio		Bibermeja			
Dirección:	Vereda Tierradentro						Fecha Visita:	02.04.2024			Hora inicio:		08:00 AM			
Operador:	UT BCA ENNOVA.						No Contrato / Convenio	4870.23			Hora de terminación:		12:00 m.			
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			28.08.01	Número de menú programado	17	Se presentaron intercambios			Si		No X	N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración			26.03.24	Número de menú entregado	17	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	Avena Coneld						210	215	209	200	C	220	211	217	100	C
Derivados del cereal	Ponqué montequ						44	46	43.	12-60	C	55	55	56	24-70	C
Frutas	manzana						125	120	115	100	C	121	130	128	120	C
Azúcares y dulces																0
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	NO X	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

0000539

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: San Rafael de Chucurí	Sede Educativa: Campo Galán	ETC: Arcadia Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Vereda campo Galán		Fecha Visita: 02-04-2024	Hora inicio: 8'00 AM
Operador: UT BCM INNOVA		No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 4:00 PM
Reporta casos de atención prioritaria: SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
No titulares de derecho: Adjudicados 124	Atendidos 124	No de visita: 2	Tipo de ración: complemento
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Nancy Rivera Lopez - Manipuladora M		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Luisa Martinez - Inspector de campo	

Objeto de la visita:

Verificar el cumplimiento de los lineamiento tecnicos contrato 4870-23

PUNTAJE ESPERADO: 60	PUNTAJE OBTENIDO: 49	PORCENTAJE %: 82.%			
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.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	El comedor escolar no cuenta con servicio sanitario.
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.	0	Se evidencia laminas de techo falso entre abiertas
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	Se evidencian mesas sucias en area de consumo
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	Se evidencia humedad en area de lavado de menaje.
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 Punto ecologico desordenado y sucio
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.	N.O	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	No se evidencia area exclusiva
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	NO se evidencia malla antiinsecto en ventanas que comunican con ambiente exterior.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
15	8	53.33%

Powered by CamScanner

0000540

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.	0	Se evidencia servido de pasta directamente con las manos.
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	5	PORCENTAJE %	83.33%.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	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	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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 ingreso de personal ajeno a area de preparación
39	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
40	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

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 perlódica 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.	0	Se evidencia Punto de disposición en desarrollo.
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
51	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	85%

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	

Powered by CamScanner

0000542

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

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
59	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen 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 soporte de comite de alimentación escolar
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	67%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de verificación de las condiciones de entrega de los complementos alimentarios en la modalidad Preparado en sitio tipo de ración complemento, se evidencia cumplimiento del menú Programado, el Personal encargado de realizar la entrega cumplia con su dotación completa y de color claro, se realiza cierre de las no conformidades de los item 14, 27, 41, 42, 47, 50, 53.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay Observaciones

Atendido por:	Nancy Rivero López	Firma:		Cargo:	Manipuladora.
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Luisa Martinez Garavito	Firma:	Luisa Martinez	Cargo:	Inspector de campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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:
01-04-24	Campo Galán		4871-23	4870-23	# 4.
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
1	Harina de Maiz Blanco.	20	L21-02-24	21-02-2025	-
2	Pan Mojicon 30g	12	L23-03-24	12-04-2024	-
3	Pan Mojicon 40g	40	L23-03-24	12-04-2024	-
4	Pan Mojicon 60g	8	L23-03-24	12-04-2024	-
5	Pan Mojicon 70g	64	L23-03-24	12-04-2024	-
6	Leche entera en Polvo	15	L0503 24	04-03-2025	-
7	Huevos de Gallina.	124	L 9134	28-04-2024	-
8	chocolate.	8	L1601	01-2025	-
9	Panela	5	04-03-2024	04-09-2024	-
10	Azucar	3	L0713 15 02 24	15-02-2025	-
11	carne de cerdo	11 K	L 072	10-04-2024	-
12	Carne de Pollo	11 K	LB 00123 15 4	02-06-2024	-

0000543

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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: 02-04-2024	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA X	DIRECCION: campo Galán

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	Harina de Maiz	500g	L21-02-24	21-02-2025	RSAR1013504	C	C
2	Leche en Polvo	380g	L050324	04-03-2025	RSA-00166 04-2021	C	C
3	Avena en Hojuelas	500g	L1161223	16-12-2024	certificación 20200223501	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	
—	—	—	—	—	

0000547

Powered by CamScanner

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: 02-04-2024 | **CDP:** | **SEDE EDUCATIVA:** Campo Galán

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	Avena con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptacion
	Arepa Asada.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Papaya.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

OBSERVACIONES: -

Quien realiza la visita: -

Firma Luisa Martinez

Nombre: Luisa Martinez Garavito

Cédula Ciudadanía 1050914456

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.

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

0000545

Powered by CamScanner

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	San Rafael de Chucuri	ETC	Alcaldia Distital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Vereda campo Galán	Fecha Visita:	02-04-2024	Hora inicio:	8:00 AM
Operador:	UT BCN INNOVA	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	4:00 PM

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza		Marca	Badecol		Número de menú programado	17	Se presentaron intercambios		Si		No	X	N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración	26-03-24		Número de menú entregado	17	Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A	X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3	X	5		7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3	X	5		7		9	—
	2		4		6		8		10			2		4		6		8		10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Avena con Leche	209	213	216	200	C	217	209	210	200	C	206	215	216	200	C
Proteico	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereal acompañante	Arepa	34	42	32	30	C	67	65	60	40	C	71	72	79	70	C
Fruta	Papaya	82	80	83	80	C	112	115	118	110	C	119	112	116	110	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						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	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	—	PUNTAJE REAL	—	PORCENTAJE %	—	

0000546

Powered by CamScanner

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: San Rafael de Chucurí	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja	
Dirección: Vereda campo Galán	Fecha Visita: 02-04-2024	Hora inicio: 8:00 AM	
Operador: UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 4:00 PM	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca: Badecul			Número de menú programado: 17		Se presentaron intercambios		Si		No X		N/A					
	Gramera	X	Fecha de última calibración: 26-03-24			Número de menú entregado: 17		Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A X					
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3 X		5		7		9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3 X		5		7		9
	2		4		6		8		10		2		4		6		8		10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		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	Avena con leche	221	220	223	220	C										
Proteico	—	—	—	—	—	—										
Cereal acompañante	Arepa dulce	95	93	91	90	C										
Fruta	Papaya	146	136	133	130	C										
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										
NO CUMPLE						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	N.A	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100%

OBSERVACIONES

0000517

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

BIOSEGURIDAD ANTE COVID-19

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

8450048

Powered by CamScanner

0000549

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

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

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa: Blanca Durán De Portilla	Sede Educativa: Oficial El Centro		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Baiga	
Dirección: Corregimiento El Centro		Fecha Visita: 02/04/24		Hora Inicio: 7:30 AM	
Operador: UT BCA Innova		No Contrato / Convenio: 4690-23		Hora de terminación: 2:30 pm	
Reporta casos de atención prioritaria: SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: —			
No titulares de derecho: Adjudicados 684	Atendidos 684	No de visita: 3RA	Tipo de ración:	RI JM/JT	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Legia Ojeda Galindo – Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Marco Suceth Mancera – Inspector de Campo			
Objeto de la visita: Verificación de los lineamientos técnicos establecidos en el contrato 4690-23					
PUNTAJE ESPERADO: 42	PUNTAJE OBTENIDO: 33		PORCENTAJE %: 78,57 %		
CONCEPTO FINAL: Conforme Con observación pendiente					
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:
—	—	—	3	—

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	88,89 %

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000550

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

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

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
35	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	0	Se evidencia a la manipuladora Sandra Liliana Zuñiga Ruiz con esmalte y suciedad 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	

Powered by CamScanner

0000551

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	6	PORCENTAJE %	85,71 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

Powered by CamScanner

0000552

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

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
59	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, 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 llevan registros de temperatura de la nevera

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	0	Se evidencia extintor con fecha caducada

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

X. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	—
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte 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	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,67 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita técnica se evidencia entrega normal de los complementos alimentarios en la modalidad D.I. JM/JT. Se entrega el menú # 17 (Avena de canela con mantequilla, Manzana) Se evidencia incumplimiento en el gramaje de la manzana en los grados 4° y 5° Se evidencia a la manipuladora Sandra Catalina Ruiz Cano aseada y presentable y presencia de jabón en baño Se evidencia que no se están registrando los registros de temperatura del equipo. Se evidencia extintor con fecha de recarga caducada y elementos suficientes en botiquín.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Atendido por:	Jigia Isabel Ojeda Galindo	Firma:	Jigia I. Ojeda	Cargo:	Manipuladora Aliment.
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Mario A. Suarez Manrera	Firma:	Mario Suarez M.	Cargo:	Inspector De Campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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: 02/04/24	BODEGA —	PLANTA —	SEDE EDUCATIVA X	DIRECCION: Corregimiento El Centro

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	Avena Canela	200 ml	479	29/06/24	RSAK0215103	C	C
2	Pan mantequilla	25g, 40g, 80g	23/03/24	12/04/24	NSA-001112-21	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	

Powered by CamScanner

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: 02/04/24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Blanca Duran De Padilla - Oficial El Centro

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

OBSERVACIONES: Deba Marsalve Ballesteros

Quien realiza la visita:

Firma: Marco Suarez Manrera

Nombre: Marco A. Suarez Manrera

Cédula Ciudadanía: 1096251384

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.

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

00005541

Powered by CamScanner

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.		X	Se evidencia extintor con fecha de recarga Caducada
7	Existe botiquín de primeros auxilios disponible.		X	Se evidencian elementos Suficientes en el botiquín

0000555

Powered by CamScanner

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Blanca Ovalle De Padilla – Oficial El Centro	ETC	Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Bcata.
Dirección:	Corregimiento El Centro	Fecha Visita:	02/04/24	Hora inicio:	7:30 AM
Operador:	UT Bca Innova	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	2:30 PM

Instrumento: Marque con una X																				
	Balanza		Marca			Bodega	Número de menú programado		17	Se presentaron intercambios				Si		No	x	N/A		
	Gramera	x	Fecha de última calibración			26/03/24	Número de menú entregado		17	Presentaron soporte de autorización				Si		No		N/A	x	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3	x	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3	x	5		7		9			
	2		4		6	8	10		2		4		6		8		10			

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raices, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Alpina Cone 4	210ml	209ml	207ml	200ml	C	211ml	212ml	210ml	209ml	C	208ml	205ml	212ml	200ml	C
Derivados del cereal	Bn mantequilla	28g	29g	26g	12-40	C	44g	46g	43g	12-60	C	53g	57g	55g	24-70	C
Frutas	Manzana	106g	109g	108g	100g	C	113g	102g	105g	100g	C	100g	101g	108g	120g	NC
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					2
NO CUMPLE						0					0					1

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	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	8	PORCENTAJE %	88,89%	Se evidencia incumplimiento en el gramaje de la mañana para los grados 4°-5°

2000556

Powered by CamScanner

0000557

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: San Marcos El Uanito	Sede Educativa: Principal	ETC: Alcaldía Distrital de	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Cor. San Marcos el Uanito.	Fecha Visita: 02/Abr/24		Hora inicio: 8:27 am
Operador: Ut Bca Innova	No Contrato / Convenio: 4870-23		Hora de terminación: 2:40 pm
Reporta casos de atención prioritaria: SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: ———	
No titulares de derecho: Adjudicados 551	Atendidos 551	No de visita: 03	Tipo de ración: R.I. JM/JT
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Nidia Avila - Na. de Alimentos		Nombre y cargo de quien realiza la visita: María A. Ortiz N. - Insp. de Campo.	

Objeto de la visita:

Verificación del Cumplimiento de los lineamientos técnicos y del contrato No. 4870-23

PUNTAJE ESPERADO	41	PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE %	82,93 %
CONCEPTO FINAL			Conforme con observación.		
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	Sede con almacenamiento temporal.

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	88,89 %

Powered by CamScanner

0000558

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. Realizar inventario - Anexo No 1	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	Se evidencia temperatura de refrigeradora a 14.2 °C, fuera del rango establecido.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005. Anexo No 2	1	

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

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
35	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	0	Se evidencia a la manipuladora Yuli Pedroto con cc. 1096244683 con uñas largas.
36	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	

Powered by CamScanner

0000559

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 ingreso de personal ajeno al PAE.
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.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
45	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No se evidencia registro de limpieza y desinfección del 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	No se observa uso de hielo.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
54	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	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	

Powered by CamScanner

0000560

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

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	No	
59	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	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 garantía de temperatura de refrigeración, se encuentra a 14,2°C

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	0	No se evidencia extintor y botiquín.

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

X. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte de conformación del 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 %	66,67 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita de inspección se evidencia entrega a conformidad del menú #17 con cumplimiento de minuta y gramajes para los grados atendidos.
Se realiza la observación de que en remisión se indica que entregaron a los estudiantes de media 54 panes de mantequilla de 90 gramos pero el gramaje enviado es de 70g a pesar de que se cumple el gramaje establecido en la normativa, lo especificado en remisión difiere con la entrega.
Se cierra no conformidades de los ítems # 32, 36, 37, 44 y 63.
Se realiza asistencia técnica en temas de BPM.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones

Atendido por:		Firma:	Cargo:
Atendido por:	Nubia Avila	Firma:	Cargo: Manipuladora.
Realizada por:	María A. Ortiz Muñoz	Firma:	Cargo: Insp. de Campo.
Realizada por:		Firma:	Cargo:

Powered by CamScanner

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: 02/04/2024	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA X	DIRECCION: Co. San Marcos El Uvito

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	Avena Canela Algarra	200 ml	479	F.V: 29/06/24	RSAK0215703	C	C
2	Pan cormantegui-lla - CNG	40 g	23/03/2024	F.V: 12/04/24	NSA-001112-2021	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

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

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

Powered by CamScanner

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	I.E San Marcos El Yanito - Pindpal					ETC	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja					Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja						
Dirección:	Co. San Marcos El Yanito					Fecha Visita:	02/04/24					Hora inicio:	8:27 am						
Operador:	Ut Bca Innova					No Contrato / Convenio	4870-23					Hora de terminación:	2:40 pm						
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Badecol		Número de menú programado		17	Se presentaron intercambios		Si X	No	N/A						
	Gramera	X	Fecha de última calibración	26/03/24		Número de menú entregado		17	Presentaron soporte de autorización		Si X	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																
Proteico																
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	Avena Canela	210	213	205	180	C	213	211	210	200	C	207	206	203	200	C
Derivados del cereal	Pan Mantequilla	26	27	27	12-40	C	42	40	41	12-60	C	53	52	53	24-70	C
Frutas	Manzana	105	110	107	100	C	113	122	107	102	C	108	135	142	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 X	NO		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI X	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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

200052

Institución Educativa	I.E. San Marcos El Uanito - Pinapal	ETC	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
Dirección:	Lo. El Uanito	Fecha Visita:	02/04/24
Operador:	Ut Boa Innova	No Contrato / Convenio	4870-23

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Bodeco		Número de menú programado	17	Se presentaron intercambios		Si X	No	N/A	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja					
	Gramera	X	Fecha de última calibración	26/03/24		Número de menú entregado	17	Presentaron soporte de autorización		Si X	No	N/A	Hora inicio:	8:27 am					
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		Hora de terminación:	2:40 pm					
	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																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena canela	213	213	212	200	C	210	209	208	200	C					
Derivados del cereal	Pan mantequilla	70	71	71	32-95	C	73	71	71	32-120	C					
Frutas	Manzana	113	163	125	120	C	146	130	143	120	C					
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		Intercambio aprobado de leche saborizada por avena UHT.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI X	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE %	100 %	OBSERVACIONES
						Se evidencia cumplimiento de menú y gramajes.

Powered by CamScanner

0000564

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: 02/Abr/24 | CDP: ——— | SEDE EDUCATIVA: I.E. San Marcos El Uvito - Principal.

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 JM/JT	Avena sabor a Canela UHT	1	1	1	1	1	1	1	1	vaso (1)
	Pan con mantequilla	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Menú #17 aceptado teniendo en cuenta la percepción d Bernabela Fruto Martínez; la estudiant Nayleth Sofia Rojas sugiere mas variedad de fruta (mango/piña).

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: María A. Ortiz Muñoz.

Cédula Ciudadanía 1065240158

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

Powered by CamScanner

2000565

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

Powered by CamScanner

0000566

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: Caminos de San Silvestre		ETC	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Via al Llanito.			Fecha Visita: 02-04-2024		Hora inicio: 6:20 Am.
Operador: UT BCA INNOVA			No Contrato / Convenio: 4870-23		Hora de terminación: 2:30 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria		
No titulares de derecho	Adjudicados: 399	Atendidos: 399	No de visita: 2	Tipo de ración:	CA JM / JT
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Aida Luz Peinado - Manipuladora			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Osiris A Perez R. Inspector Campo.		

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos tecnicos del contrato 4870-23

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE %	93.54 %
CONCEPTO FINAL			conforme.		
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:
—	3	—	—	—

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS 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.	0	se evidencia grifo de lavaplatos en mal estado. y meson con baldosas rotas
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	se evidencia poseta de area de preparacion con baldosas rota y con agujero.
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	14	PORCENTAJE %	87.5 %

Powered by CamScanner

0000567

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 MENÚS - 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 evidencia zapatos sucios
36	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	—

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000568

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	6	PORCENTAJE %	85.71 %

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	

Powered by CamScanner

0000569

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

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
59	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	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	Se evidencia que no cuentan con el soporte de conformacion del comite.
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 realizo visita tecnica de Verificacion de los lineamientos tecnicos del contrato 4870-23 y se evidencio entrega adecuada de la minuta 17, instalaciones limpios, cumplimiento de las BPM. las manipuladoras presentan calzado blanco en estado de Suciedad, el grifo de lavaplatos se encuentra en mal estado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones

Atendido por: Aida Luz Peinado	Firma: Aidaluz Peinado	Cargo: Manipuladora
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Osiris A Peñaranda R	Firma:	Cargo: Inspector Grupo

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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 de Gallegos sede Caminos de san silvestre.	ETC	Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja.
Dirección:	Via al Llanito	Fecha Visita:	02-04-2024	Hora inicio:	6:20 AM
Operador:	UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	2:30 PM

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		Badecal	Número de menú programado	17	Se presentaron intercambios		Si		No X		N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración -		26-03-24	Número de menú entregado	17	Presentaron soporte de autorización		Si		No X		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	Avena con leche	212	243	220	200 cc	C	239	221	254	200 cc	C	219	239	224	200 cc	C
Proteico	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereal acompañante	Arepa asada	54	45	48	30 gr	C	75	96	71	40 gr	C	82	96	103	70 gr	C
Fruta	papaya	102	97	101	80 gr	C	139	146	117	110 gr	C	111	112	135	110 gr	C
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raices, plátanos																
Verdura fria o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
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

PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		OBSERVACIONES
	9		9		100%	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000570

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:
02-04-24	Caminos de San Silvestre		4871-23	4870-23	17
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
1	Avena en Hojuelas AJ	5	1 030124	03-01-2025	—
2	Harina Precocida de Maiz blanco	74.	L 21 02 24	21 - 02 - 25	—
3	Leche entera fortileche	44	050324	04-03-25	—
4	Aceite de Soya	6	11032024	11.03.2025	—
5	Sal Refinada IR.	2	257	—	—
6	Azucar incauca	6	06.03.24	06.03.26	—
7	Pulpa Mango Neo frut	24 kg	18.03.24	09.2025	—
8	Pan Mojicon	399	23.03.2024	12-04-2024	—
9	chocolate	21	2.16.01	20-01-25	—
10	Panela	16	28.02.2024	28.08.2024	—

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

00000571

Powered by CamScanner

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:	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA	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 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	Harina de Maiz	500 gr	L. 21.02.24	21-02-25	RSAR10/3504	C	C
2	Leche en polvo	380 gr	05.03.24	04-03-25	RSA-0016684-2021	C	C
3	Avena	500 gr	1 03.07.24	03.01-25	N.O	N.A	C
4	Azucar	500 gr	L 08.03.24	06.03.26	NSA-002829-2017	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
4	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	
4	N.A	C	C	C	

0000572

Powered by CamScanner

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° 487-23	CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 4870-23
FECHA: 02-04-2024	CDP:
SEDE EDUCATIVA: Caminos de San Silvestre	

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): CA SM/ST	Avena con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptacion
	Arepa asada	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Papaya	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Se realiza prueba Organolepticas de todas las preparaciones

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: Osiris A. Perez Ramirez

Cédula Ciudadanía 28483858

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.

0000573

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

BIOSEGURIDAD ANTE COVID-19

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

3000574

Powered by CamScanner

0000575

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

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

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa: CAMILO TORRES RESTREPO	Sede Educativa: JOSE PRUDENCIO PADILLA	ETC: ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio: BARRANCABERMEJA
Dirección: BARRIO KENNEDY	Fecha Visita: 03-ABRIL-2024.		Hora inicio: 6:00 am.
Operador: UT BCA INNOVA.	No Contrato / Convenio: 4870-23		Hora de terminación: 9:20 am.
Reporta casos de atención prioritaria: SI / N.	Identifique la causal del caso de atención prioritaria		
No titulares de derecho — Adjudicados: 161 — Atendidos: 161	No de visita: 4to	Tipo de ración: CAJM.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: ALEXANDRA CONTRERAS - MANIPULADORA.	Nombre y cargo de quien realiza la visita: ELSA BERNAL ROBLES - INSP. DE CAMPO		

Objeto de la visita:

VERIFICACION DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO 4870-23

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
58	49	84,48%.

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:
	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 FISICAS 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.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Se evidencia ventana sin malla anti-insectos.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1.	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
16	15	93,75%

Powered by CamScanner

0000576

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	0	No se evidencia Registro congelación de 7° de nevera (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	5.	PORCENTAJE %	83,33%

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.	NO.	No observado.
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	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	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.	0	Se evidencia no cumplimiento del gramaje del Pan para grado ectoro. Presente 1,2 g.
33	PS RI ED	Evaluación Organoleptica. Anexo No 3	1	

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000577

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

37	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	Se evidencian registros de capacitación desactualizada 10-Feb-2024
38	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	No se observa
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.	NO	No se observa.
44	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
45	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No se evidencia Registro de limpieza y desinfección 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)	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 del 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.	NO	No se observa para el menú este grado chocolate caliente

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 evidencian recipientes de color verde sin tapa.
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	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.72%

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	

Powered by CamScanner

0000578

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

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
59	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	———	PUNTAJE OBTENIDO	———	PORCENTAJE %	———

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
60	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
61	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
62	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
63	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
64	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia registro de control de T° de congelacion de nevera.

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 el 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

Durante la visita técnica. en la modalidad CAJM se evidencian buenas prácticas de Higiene y limpieza, ventana sin malla anti-insectos Registro Control T° congelacion y nevera No cumplimiento gramaje para grupo etarios Preescolar, 1,2,3 Registro de capacitación Incompleto. Registro limpieza y desinfeccion tanque de agua certificado agua potable. Recipiente. Residuos verde sin tapa. Soporte CAE. se deja NO conformidad Item 44.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

Atendido por: ALEXANDRA CONTRERAS	Firma: Alexandra Contreras	Cargo: MANIPULADORA.
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: ELSA BERNAL FORERO	Firma:	Cargo: NSP. DE CAMPO.
Realizada por:	Firma:	Cargo:

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	CAMILO TORRES RESTREPO	ETC	ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio	B/BERMEJA
Dirección:	BARRIO KENNEDY.	Fecha Visita:	03-ABRIL-2024	Hora inicio:	6:00 am.
Operador:	UT BCA INNOVA.	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	9:20 am.

Instrumento: Marque con una X																				
	Balanza		Marca				BADECOL	Número de menú programado	#18	Se presentaron intercambios		Si		No X		N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración				26-03-24	Número de menú entregado	#18	Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A X.	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3 X		5		7		9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3 X.		5		7		9	
	2		4		6		8		10		2		4		6		8		10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Chocolate con leche	206 ml	209 ml	204 ml	200 ml	C.	236 ml	248 ml	220 ml	200 ml	C.	218 ml	216 ml	212 ml	200 ml	C.
Proteico	Carne de cerdo guisada	22 gr.	23 gr	22 gr.	20 gr	C.	29 gr	33 gr.	34 gr.	30 gr	C.	44 gr.	45 gr	42 gr	40 gr	C.
Cereal acompañante	Pan.	28 gr.	25 gr.	31 gr.	30 gr	NC.	43 gr	39 gr	36 gr.	40 gr	NC.	66 gr.	61 gr	63 gr.	60 gr	C.
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fria o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						2					2					3
NO CUMPLE						1					1					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

PUNTAJE POSIBLE	PUNTAJE REAL	PORCENTAJE %	
9	7	77.77%	

OBSERVACIONES
Se evidencia no cumplimiento del gramaje del Pan para grupo etario Preescolar - 1,23

Powered by CamScanner

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:
03-ABR-2024	JOSÉ PRUDENCIO PADILLA.		4871-23	4870-23	#18.
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
1	Huevos Tito Cartón x 30 und	163 und.	9134.	28-ABR-2024.	
2	Panela. Caña Santa	6lb	28-02-2024	28-08-2024.	
3	Pulpa de Mango Nectfrut Bolsa 2kg.	10 kg.	18-03-24	SEP-2025	
4	Margarina la Preferida Caja x 500gr.	250gr.	21113	21-JUN-2024.	
5	Sal Refinada. Bolsa x 500gr.	2lb.	257	NA.	
6	Harina Precocida Maiz La Nieve Bolsa 5kg	26 lb.	26-02-24	26-FEB-2025	
7	Leche en Polvo Fortileche Bdsa x 380gr.	136dsas.	04-03-2024.	04-03-2024.	
8	Azucar Incauca Bdsa x 500g.	2lb.	06-03-24	06-03-26.	
9	Aceite Velares Botella x 1000ml.	1588ml.	11032024.	11-03-2025	
10	Aceite velares Botella x 500ml.	500ml.	12032024.	12032025.	
11	Papa negra.	18,78Kg.	NA	NA.	
12	Pimenton.	590gr.	NA	NA.	
13	Tomate.	721gr	NA	NA.	
14	Cebolla Cabeza Blanca	1167gr	NA	NA	
15	Ajo Cabeza	2cab.	NA	NA	
16.	Pechuga de Pollo Muc Pollo Bolsa x4Kg.	12Kg	LB00128154.	02-JUN-2024.	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

20000580

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: 03- ABRIL -2024	BODEGA _____	PLANTA _____	SEDE EDUCATIVA JOSE PROVENCIO PADILLA	DIRECCION: BARRIO KENNEDY.

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	Chocolate Colonial	Bolsa x 250g	7601	ENE-2025	NSA-001862-2016	C	C
2	Carne de Cerdo La Fazenda	Bolsa x 3,66 Kg.	072	10-04-2024	001PD	C	C
3	Pan Mojicon CNB	Bolsa x 30,40,60gr.	23-03-24.	12-04-2024	NSA-0011112-2021	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	NA	C	C	C.	

0000581

Powered by CamScanner

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: 03-ABRIL-2024

CDP: ———————

SEDE EDUCATIVA: JOSE PRUDENCIO PADILLA.

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): CAJM	Chocolate con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación
	Corne de Cerdo en Cuadrito	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Pan.	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Maicol Cano 2°

Quien realiza la visita:

Firma: Elsa

Nombre: ELSA BERNAL ROBLES.

Cédula Ciudadanía 28070025

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.

2000582

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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.	✓		

0000583

Powered by CamScanner

0000584

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: PUEBLO REGAO	Sede Educativa: CAMPO 23	ETC: Alcaldía Barrancabermeja	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Vereda Campo 23		Fecha Visita: 03 de Abril 2024	Hora inicio: 9:40am
Operador: UT Buen manjar		No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 1:00pm
Reporta casos de atención prioritaria: SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: Inadecuadas condiciones de almacenamiento RPS - APS	
No titulares de derecho: Adjudicados 36	Atendidos 36	No de visita: 3	Tipo de ración:
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Dulcelina Bamilor - Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Jenniffer Castillo P - Insp de Campo	

Objeto de la visita:

Verificación de los lineamientos técnicos del Contrato 4870-23

PUNTAJE ESPERADO	61	PUNTAJE OBTENIDO	57	PORCENTAJE %	93,44%

CONCEPTO FINAL: Conforme

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: 13 de febrero 2024
	CONCEPTO EMITIDO: 93,5% favorable.

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	—	—	

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.	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	16	PORCENTAJE %	100%.

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000585

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

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

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	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	

Powered by CamScanner

0000586

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).	N.O	No se evidencia personal
39	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
40	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
45	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	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.	0	Se evidencia residuos sólidos en ollas y bolsas
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.	0	Se evidencia que los residuos sólidos no se clasifican.

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 plagas de moscas
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	10	PORCENTAJE %	76,92%

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.	

Powered by CamScanner

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

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

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N. O	
59	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen 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.	1	
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	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita tecnica en modalidad de BPS - almuerzo se verifico las condiciones higienico sanitarias del area de Preparación, alistamiento, almacenamiento y distribución de los alimentos a los beneficiarios.
Se verifico que el personal manipulador tenga dotación completa, certificación con médica y BPM.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

La manipuladora no deja ninguna observación.

Atendido por:	Dulcelina Garnica	Firma:	Dulcelina G.	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Jennifer Castillo Pena	Firma:		Cargo:	Insp de Campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

Powered by CamScanner

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:
03-04-24	PUEBLO REGAO- CAMPO 23		4871-23	4870-23	17-20
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
1	Arroz Blanco	9lb	L: 001200324	F.V: 20-03-25	
2	Harina de Maiz Blanco	6lb	L: 010324	F.V: 01-03-25	
3	Fideos	2 Unid	L: 042025	F.V: 042025	
4	Pulpa Piña	3 Ky	L: 09-02-24	F.V: 09-08-25	
5	Pulpa Tomate de Arbol	3 Ky	L: 09-02-24	F.V: 09-08-25	
6	Leche en Polvo	2 Unid	L: 050324	F.V: 040325	
7	Pechuga de Pollo	3 Ky	L: 00124060	F.V: 28-02-25	
8	Huevo de Gallina	36 Unid	L: 9134	F.V: 28-04-24	
9	Arveja	3 lbs	L: 20-02-24	F.V: 20-07-24	
10	Aceite	1 Unid	L: 09-03-24	F.V: 06-03-25	
11	Azucar Blanca	2 lbs	L: 150224	F.V: 30-02-25	
12.	Sal	1 Unid	L: 257	—	

0000588

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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: 03-04-24	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA: Campo 23	DIRECCION: Veredo Campo 23

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	Bolsa 380g	L: 050324	F.V: 04-05-25	RSA-0016684-2021	C	C
2	Lenteja	Bolsa 500g	L: 23-03-24	F.V: 13-08-24	N.V.	N.A	C
3	Arroz San Pablo	Bolsa 500g	L: 001200324	F.V: 20-03-25	NSA0010043-2021	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.	

3000589

Powered by CamScanner

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: 03-04-24 | CDP: | SEDE EDUCATIVA: PUEBLO REGAO - Campo 23

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): Almuerzo.	Carne de Cerdo Sofrito	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación
	Lentejas Guisadas	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Arroz al Pimentón	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Maduro Acaramelado	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Zanahoria Rallada	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo de Fruta con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: JENNIFFER CASTRILLO P.

Cédula Ciudadanía 1'096.224.089

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.

0000590

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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	PUEBLO REDAO CAMPO 23	ETC	Alcaldia Distrital B/bermeja	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Vereda Campo 23	Fecha Visita:	03 de Abril 2024	Hora inicio:	9.40am
Operador:	UT Bio innova	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	1.00pm

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza		Marca		Rodeo	Número de menú programado	18	Se presentaron intercambios		Si		No	✓	N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración		26-03-24	Número de menú entregado	18	Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A	✓
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9				
	2	4	6 ✓	8	10		2	4	6 X	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																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne de cerdo						53g	53g	58g	50g	C					
Leguminosa	Lenteja guisadas						154g	131g	149g	120g	C					
Cereal (arroz)	Arroz primavera						145g	158g	161g	140g	C					
Tubérculo, raices, plátanos	Masitas alcaramelada						100g	114g	101g	89g	C					
Verdura fría o caliente	Zanahoria Rallada						101g	93g	98g	90g	C					
Fruta	Jugo de Piña con leche.						217ml	233ml	216ml	200ml	C					
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 X		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	

0000591

Powered by CamScanner

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.	✓		

0000592

Powered by CamScanner

0000593

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: Hogar de San Rafael	Sede Educativa: Campo 25.	ETC: Alcaldia distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Corregimiento el Centro		Fecha Visita: 03.04.2024	Hora inicio: 08:30am
Operador: U.T BCA INNOVA		No Contrato / Convenio: 4870-23.	Hora de terminación: 12:00m.
Reporta casos de atención prioritaria: SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
No titulares de derecho: Adjudicados 10	Atendidos 10	No de visita: 2.	Tipo de ración: R.I
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Maid Martinez Hurso - Docente		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Karina Villegas - Insp. Campo	

Objeto de la visita:

Verificacion de los lineamientos técnicos y del contrato 4870-23.

PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	19.	PORCENTAJE %	52 %
CONCEPTO FINAL			No Conforme		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO	Pendiente por visitar		

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Tecnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Tecnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones:
			1 - Docente	

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 FISICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75 %

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000594

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	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	0	No se evidencia ciclo de menú publicado
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
33	PS RI ED	Evaluación Organoleptica. Anexo No 3	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

Powered by CamScanner

0000595

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.	N.O	
38	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	
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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	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.	0	No se evidencia programa de limpieza y desinfeccion actualizado
42	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia ficha tecnica de los productos
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 y desinfeccion de la 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 tanque de almacenamiento 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)	N.A	
47	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	N.A	
48	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.O	No se evidencia hielo

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	Se evidencia recipientes sin bolsa.
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.	0	No se aplica separacion en sitio residuos

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.	0	No se evidencia programa de control integrado de plagas

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	20%

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	

Powered by CamScanner

0000596

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

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
59	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

X. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	0	No se evidencia Ficha Tecnica de Informacion PAE
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 de conformacion CAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	No se evidencia mecanismo del operador y ETC.

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita tecnica se evidencia que el lugar de la entrega es provisional. y cumple con las condiciones higienico sanitarias, se evidencia entrega menu 18, se verifico gramaje y los productos se encuentro dentro de su vida util, no se evidencia formato de operador UT BCA INNOVA, se realiza acompañamiento jornada mañana.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Docente manifiesta que no han sido visitados por el Supervisor del Operador prestante.

Atendido por:	Maria Sobeida Martinez Hueso	Firma:	Maria Martinez	Cargo:	Docente
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Karina Villegas	Firma:		Cargo:	Insp. Campo.
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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:
08.04.24	Campo 25.		4871-23.	4870.23.	18.
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
1	Galleta Arco Iris. 25gr	1	21/03/2024	20/04/2024	
2	Galleta arco Iris 40gr	6	21/03/2024	20/04/2024	
3.	Galleta arco Iris 50gr.	3.	21/03/2024	20/04/2024	
4	leche entera 200ml.	20.	L 2/11	14/05/2024	
5	Manzana	10.	—o—	—o—	
6	pan leche especial 25gr	1	23/03/24	12/04/2024	
7	pan leche especial 40gr	6	23/03/24	12/04/2024	
8	pan leche especial 50gr.	3.	23/03/24	12/04/2024	
9	Galleta Sabor a coco 25gr	1	061	21/04/2024	
10	Galleta Sabor a Coco 40gr	6	061	21/04/2024	
11	Galleta Sabor a coco 50gr	3.	061	21/04/2024	
12.	Avena Canela	10	L479	29.06.24	
13	Bocadillo de Guayaba 15gr	10	013-24	15.07.24	
14	Dolce con leche 15gr.	10	10-01	10-06-24	

3000597

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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: 03.04.24.	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA α.	DIRECCION: Vereda Campo 25.

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

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5A. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	5B. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA (CUMPLE - NO CUMPLE)	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche Entera Alquería	200ml	L 2/11	FV: 14.05.2024	RSIAEOZH34795	C	C
2	Galleta Arcollis	25gr-40gr-50gr	21/03/2024	20/04/2024	NSA-0011098-2021	C	C
3.	Manjarro	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

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	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

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

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

0000598

Powered by CamScanner

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: 03.04.24 **CDP:** **SEDE EDUCATIVA:** Campo 25.

TIPO DE RACIÓN (RI, Almuerzo o Complemento AM/PM): R.I

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		
	Leche Entera	1	1	1	1	1	1	1	1	1 ACEPTABLE
	Galleta Arco Iris	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Se realizo prueba organoleptica con los estudiantes focalizados.

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: karina Villegas

Cédula Ciudadanía 63536125.

Cargo: Insp. 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.

0000599

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

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.	✓		

0090600

Powered by CamScanner