AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	INFORME DE EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO		
	Código: PDAE-F-001	Versión: 01	Fecha de emisión: 06/06/2020	Página 66 de 125

AS DEL VALLE

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

CONTRATO DE SUMINISTRO 4970-23

OPERADOR LOGISTICO CI 59 No 15A-55

FECHA 05/mayo/23

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	OLOR	SABOR	AUX	TEXTURA	CONSISTENCIA	APARIENCIA	PRESENTACION FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (ACEPTABLE Y/O RECHAZADO) MARQUE UNO (X) EN LA CASILLA	NOTA ADICIONAL: ETIQUETADO (SI CUMPLE Y/O NO CUMPLE) MARQUE UNO (X) EN LA CASILLA
RACION INDUSTRIALIZADA	Arroz Combo - Algarra - L: 1324 - 19/04/23 - 320g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arroz combo - Algarra - L: 1411 - 18/04/23 - 320g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arroz combo - Algarra - L: 1411 - 03/05/23 - 320g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Arroz combo - Algarra - L: 1410 - 22/04/23 - 320g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bebida sabor naranja - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 200ml	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bebida sabor naranja - CMG - L: 231014 - 03/05/23 - 200ml	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Jugo naranja - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 200g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Jugo naranja - CMG - L: 231014 - 03/05/23 - 200g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Jugo naranja - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 200g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Jugo naranja - CMG - L: 231014 - 03/05/23 - 200g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pasta salsa - Algarra - L: 1423/2023 - 03/05/23 - 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pasta salsa - Algarra - L: 1423/2023 - 03/05/23 - 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan queso - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan queso - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan queso - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan queso - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan queso - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bizcocho - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES: Los productos cumplen con las caracteristicas propias del alimento

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Maria Alejandra Ortiz Nuñez — FIRMA — 1064744158

AS DEL VALLE

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

CONTRATO DE SUMINISTRO 4970-23

OPERADOR LOGISTICO CI 59 No 15A-55

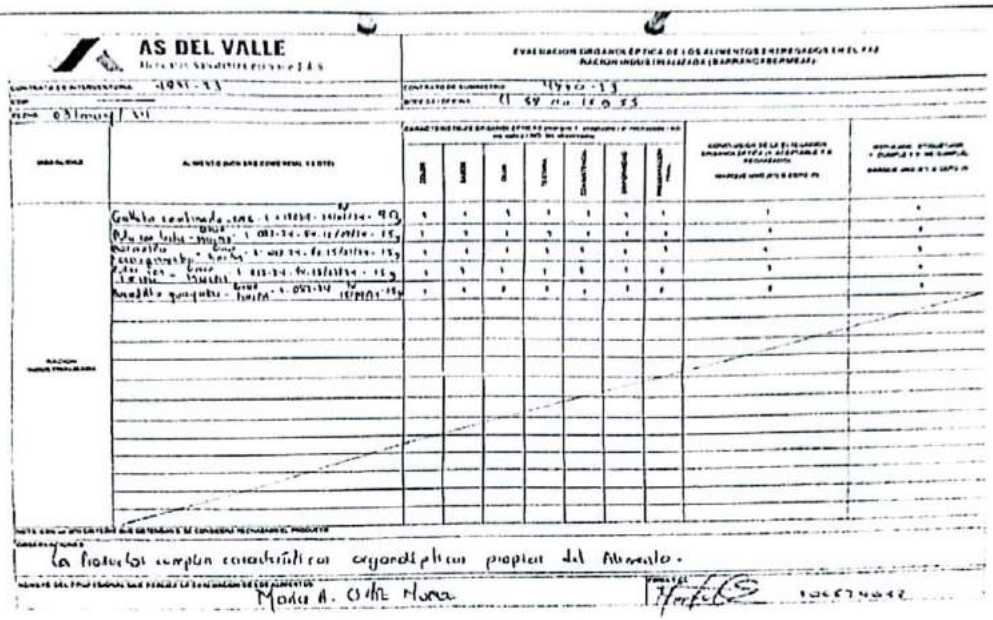
FECHA 03/mayo/23

MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	OLOR	SABOR	AUX	TEXTURA	CONSISTENCIA	APARIENCIA	PRESENTACION FINAL	CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (ACEPTABLE Y/O RECHAZADO) MARQUE UNO (X) EN LA CASILLA	NOTA ADICIONAL: ETIQUETADO (SI CUMPLE Y/O NO CUMPLE) MARQUE UNO (X) EN LA CASILLA
RACION INDUSTRIALIZADA	Bizcocho - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 40g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bizcocho - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 40g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bizcocho - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 40g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bizcocho - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 40g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan queso - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan queso - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan queso - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan queso - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan queso - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 50g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta fortificada - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 30g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta fortificada - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 40g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta fortificada - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 40g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta combinada - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 30g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta combinada - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 30g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta combinada - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 40g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta combinada - CMG - L: 231014 - 19/04/23 - 30g	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES: los productos cumplen con las caracteristicas organolépticas propias del alimento

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Maria A Ortiz Nuñez — FIRMA — 1064744158

Powered by CamScanner


AS DEL VALLE

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

CONTRATO DE ALIMENTACION 1192-23
SEDE Y DIRECCION Cl 59 na 16 a 55

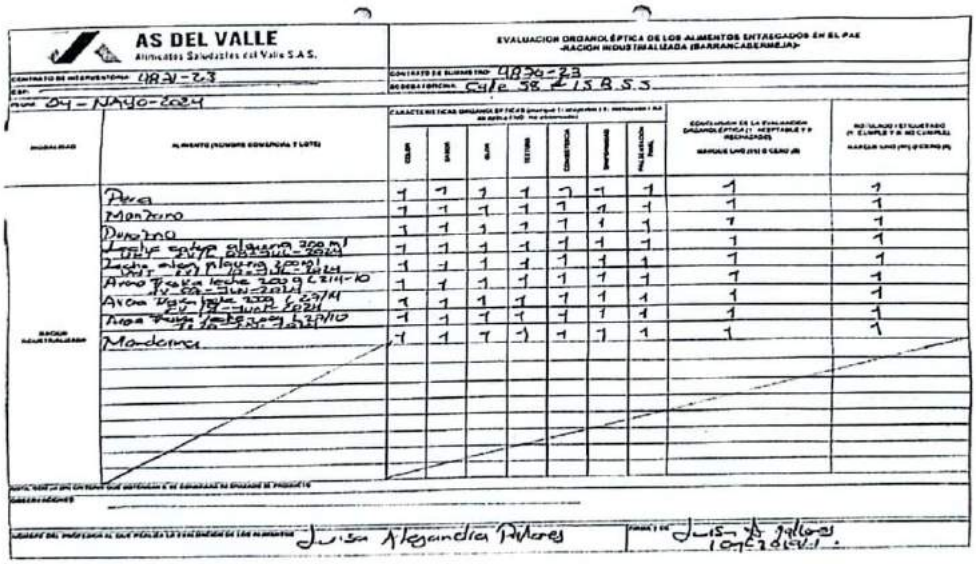
MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	EVALUACION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (*: ACEPTABLE Y NO RECHAZADOS) MARQUE UNO (X) SI O NO (X)	INDICADOR ESTUDIANTES (*: CUMPLE Y NO CUMPLE) MARQUE UNO (X) SI O NO (X)
RACION INDUSTRIALIZADA	Galleta cosechero sabe - 1 unidad - 110/114 - 90 g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de yuca - mogo - 1 083-24 - 04-11/2024 - 15 g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo - Guayaba - 1 083-24 - 04-11/2024 - 15 g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de yuca - Queso - 1 083-24 - 04-11/2024 - 15 g	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Bocadillo guayaba - Queso - 1 083-24 - 04-11/2024 - 15g	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES: La practicas cumplen caracteristicas organolepticas propias del Alimento.

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZO LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Maria A. Ortiz Nava — FIRMA DEL PROFESIONAL: [signature] — 1067900422

- 4 de mayo: los productos cumplen con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final, los productos fueron:

- Avena 200 cc freskaleche
- Leche entera 200 cc alqueria
- Manzana
- Pera
- Durazno
- Mandarina


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

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

CONTRATO DE ALIMENTACION 1192-23
SEDE Y DIRECCION Calle 58 # 15 B S.S

FECHA 04-MAYO-2024

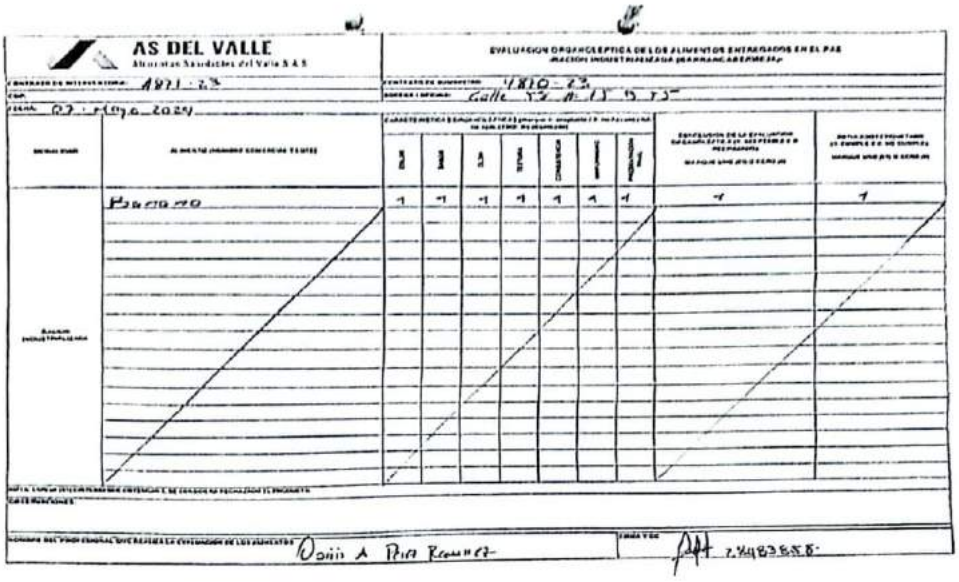
MODALIDAD	ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE)	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	EVALUACION DE LA EVALUACION ORGANOLEPTICA (*: ACEPTABLE Y NO RECHAZADOS) MARQUE UNO (X) SI O NO (X)	INDICADOR ESTUDIANTES (*: CUMPLE Y NO CUMPLE) MARQUE UNO (X) SI O NO (X)
RACION INDUSTRIALIZADA	Pera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Durazno	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera alqueria 200 ml LOTE: L2431L-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche alqueria 200ml LOTE: L2431L-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena freska leche 200 cc 2114-10 AV-04-JUN-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena freska leche 200 cc 2114 AV-04-JUN-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena freska leche 200 cc L2411D 10-JUN-2024	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZO LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: Juisa Alejandra Flores — FIRMA DEL PROFESIONAL: [signature] — 1067900421

- 7 de mayo: el banano cumple con las características organolépticas evaluadas como son color, sabor, olor textura, consistencia, uniformidad y su presentación final.

Powered by CamScanner



8. INFORME AREA MICROBIOLOGIA

Como retroalimentación al Informe correspondiente al 01 al 20 de mayo del año en curso desde el área Microbiológica me permito describir las siguientes actividades ejecutadas.

1. Se hace llegar al operador del Oficio #232 y se adjuntas resultados microbiológicos obtenidos durante muestreos realizados durante el mes de Mayo con resultados conformes a los parámetros evaluados.

2. Revisión de reportes de análisis microbiológicos realizados por el operador correspondientes al mes de abril. Teniendo en cuenta que la operación fue ejecutada hasta el 10 de mayo el operador no realizo análisis microbiológicos correspondiente a este mes por lo anterior se relaciona carpeta con soportes de análisis entregados por Unión Temporal BCA INNOVA conformes con los parámetros evaluados en cada uno de los análisis entregados a esta interventoría.

3. Dentro del muestreo Microbiológico realizado a las Instituciones educativas se cuenta con el laboratorio LABALIME S.A.S (Laboratorio de aguas, alimentos y bebidas), las cuales son realizadas por auxiliares técnico de laboratorio, contando con los protocolos de bioseguridad para garantizar el resultado obtenido.

   En este informe se adjuntan como anexo los muestreos y resultados microbiológicos realizados durante el mes de mayo del 2024 para realizar el cierre de análisis ejecutados en este periodo del contrato.

Relación de instituciones educativas y muestreos realizados:

BODEGA.
FECHA DE MUESTREO 2 MAYO 2024.

Powered by CamScanner

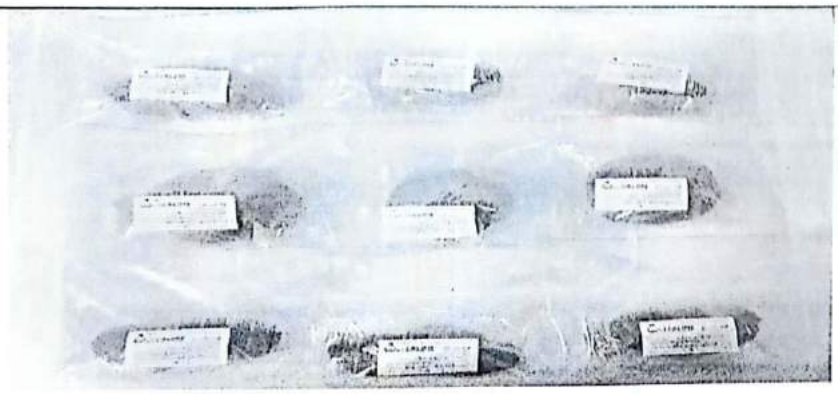


Imagen No. 140. Análisis microbiológico – Pan de queso Lote 27.04.2024 – Pan de maíz Lote 29.04.2024 – Pan Mollco 12024P

- ✓ ANÁLISIS PAN DE QUESO. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ ANÁLISIS PAN DE MAÍZ. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ ANÁLISIS PAN MOJICÓN. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

Las muestras anteriormente descritas hacen parte de los productos que se entregan para los servicios de preparado en sitio sin embargo teniendo en cuenta que semanas anteriores no estaban entregando dicho producto y la necesidad de obtener estas muestras se realizó la toma en la bodega de almacenamiento previa información.

CENTRO DE PRODUCCION.
FECHA DE MUESTREO 6 MAYO 2024

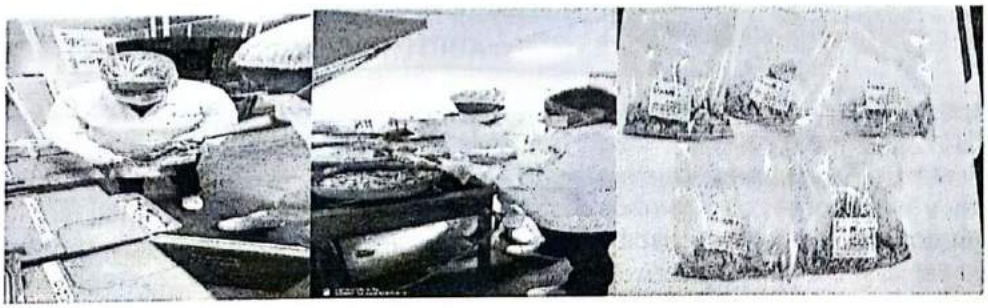


Imagen No. 141. Análisis microbiológico producto cárnico Pollo.

- ✓ POLLO GUISADO (AZAFATA #1) COL. TECNICO INDUSTRIAL. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ POLLO GUISADO (AZAFATA #2) COL.TECNICO DE COMERCIO. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ POLLO GUISADO (CALDERO #1) COL. TECNICO DE COMERCIO. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ POLLO GUISADO (AZAFATA #2) COL.TECNICO DE COMERCIO. Cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

Powered by CamScanner

I.E LOS LAURELES – SEDE LA FOREST.
FECHA DE MUESTREO 7 MAYO 2024



Imagen No. 142 . Análisis microbiológico de cárnico.

- ✓ CARNE DE RES GUISADA (CALDERO #1). La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ CARNE DE RES GUISADA (CALDERO #2). La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ CARNE DE RES GUISADA (CALDERO #3). La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ CARNE DE RES GUISADA (AZAFATA #1). La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ CARNE DE RES GUISADA (AZAFATA #2). La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.
- ✓ CARNE DE RES GUISADA (AZAFATA #3). La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas.

1. FUNCIONES DE LA INTERVENTORIA

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

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

Powered by CamScanner

	b. Establecer mecanismos ágiles y eficientes para el desarrollo de la interventoría a su cargo.	Esta interventoría se ejecuto conforme al manual de contratación.	
	c. Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitieron ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
	d. Verificar que existan las licencias, autorizaciones y / o permisos necesarios para la ejecución del contrato. así mismo revisar los requisitos exigidos por las entidades competentes a través de dichos permisos con el fin de garantizar su implementación antes del inicio del contrato. No se debe dar orden de inicio sin los permisos pertinentes.	Conforme a la legalización del contrato y conforme a la aprobación de garantías se emitió por parte de la entidad acta de inicio con fecha 22/01/2024 con el fin de iniciar la ejecución del contrato.	Ejecutado
	e. Programar y coordinar con el contratista y con el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato. así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto. acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunos.	Durante la ejecución del contrato se participó activamente en las reuniones convocadas con el fin de exponer las actuaciones presentadas durante la ejecución del contrato	Ejecutado
	f. Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.	Mes a mes fueron presentadas al supervisor del contrato actas parciales y actualmente se presenta el acta final del contrato de operación con el fin de avalar los correspondientes pagos de cada cuenta.	Ejecutado
	g. Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.	Los Auxiliares Administrativos tenían bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	Ejecutado
	h. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal o su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Para cada uno de los informes mensuales se presentó 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 verifico mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Ejecutado
	i. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución. avance y terminación del contrato.	Mensualmente se hizo la presentación de los informes con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato.	Ejecutado
	j. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Se realizo cada vez que fue necesario.	Ejecutado
	k. Firma de las actas de inicio, recibo parcial y seguimiento a los contratos, modificación de cantidades y precios no previstos, recibo final y proyecto de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Se Firmo acta de inicio con fecha 22 de Enero de 2024. Esta interventoría siempre estuvo presta a la firma de otro si modificatorio y demás actas modificatorias que se produjeron con ocasión de la ejecución del contrato.	Ejecutado
	l. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Mes a mes se requirió al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	Ejecutado
	m. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismos. adjuntando los respectivos soportes.	Se realizo cada vez que fue necesario.	Ejecutado
	n. Si es necesario suspender el contrato de ejecución. o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión. la interventoría	Se realizo cada vez que fue necesario.	Ejecutado

Powered by CamScanner

	deberá emitir un concepto técnico previo sobre lo suspensión.		
	o. Revisar las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc. del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su aprobación final: las cuales deben estar suficientemente justificadas, indicando el monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato.	Se realizo cada vez que fue necesario.	Ejecutado
	p. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	Se realizo adición en valor y tiempo N. 01 al contrato N. 4871-23 de fecha 03 de mayo de 2024	Ejecutado
	q. Velar por el oportuno trámite de los solicitudes y peticiones que hagan los particulares, la comunidad educativa o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato.	Se respondieron por toda clase de solicitudes y peticiones que se presentaron durante la ejecución del Contrato.	Ejecutado
	r. Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del casó, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones o que haya lugar, el interventor deberá informar al distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) de este evento, con el fin de que se tomen las medidos a que hayo lugar.	Las pólizas fueron emitidas en los términos establecidos y aprobadas por la entidad. Las pólizas fueron Actualizadas según adición en valor y tiempo N. 01 al contrato N. 4871-23 de fecha 03 de mayo de 2024	Ejecutado
	s. En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) copia de los requerimientos realizados al contratista, de los cuales siempre se deberá allegar copia o la compañía aseguradora, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento.	Se realizo cada vez que fue necesario.	Ejecutado
	u. Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir al Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.	Se realizo cada vez que fue necesario.	Ejecutado
	v. Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos o los que haya lugar según la naturaleza del contrato.	Una vez el operador presento los informes y cuentas de cobro mensual; esta interventoría procedió a solicitar certificaciones y/o paz y salvos según la naturaleza del contrato, con el fin de emitir aval para pago mensual conforme a la documentación radicada.	Ejecutado
	w. Cada vez que se produzca un documento soporte del contrato, debe entregar al distrito de Barrancabermeja (oficina jurídica) o quien esté a cargo del expediente para que las archive, folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control.	Se realizo cada vez que fue necesario.	Ejecutado
	x. Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría.	Las demás actuaciones que de conformidad con lo normatividad vigente y con su naturaleza correspondan o la función de interventoría se tendrán en cuenta con el propósito de facilitar un buen desempeño en la interventoría.	Ejecutado
	2.1. INFORMES MENSUALES: El interventor incluirá en los informes mensuales las acciones de tipo técnico, logístico, operativo, administrativo, jurídico y financiero que se implementen durante lo ejecución, además de los informes de avances técnicos, acompañados por cuadros, fotografías, análisis y comentarios sobre el estado de ejecución del contrato, en todos sus aspectos. Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes. Los informes deben evidenciar que la información se gestiona de manera permanente y actualizada durante la ejecución del contrato, por medio del sistema de información tecnológico implementado por el contratista del suministro vigilado, para el registro, control y procesamiento de la información capturada en desarrollo del contrato de suministro de los complementos alimentarios, y entregar al Distrito de Barrancabermeja cuando lo requiera y lo estime conveniente y oportuno, los resultados obtenidos de	En el informe mensual fueron incluidos todos los componentes técnico, logístico, operativo, administrativo, jurídico y financiero desarrollado durante el periodo mensual debidamente con sus soportes documentales. Mensualmente se hizo la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditan el cumplimiento del objeto del contrato. El presente informe corresponde al periodo de ejecución del 01 al 20 de Mayo de 2024, para un total de 20 días calendarios de ejecución contractual.	Ejecutado

Powered by CamScanner

	la ejecución diaria o periódica del suministro, con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales avaladas por la interventoría, contratada para tal fin. Los informes serán presentados dentro de los cinco (05) primeros días del respectivo mes, el cual será requisito entre otros, para el pago del acta del interventor.		
	2.2 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE EJECUCIONES: Semanalmente, o cada vez que se estime necesario, deberán celebrarse reuniones conjuntas con lo participación de las siguientes personas: Profesionales coordinadores, directores y especialistas de la interventoría. el contralista y supervisión de la entidad contratante, con el fin de analizar los diferentes aspectos técnicos, administrativos, financieros. sociales, alimentarios y nutricionales, contables y legales, relacionados con el proyecto.	Se asistió a las reuniones necesarias para evaluar la ejecución en la prestación del Servicio de Alimentación Escolar en el Distrito.	Ejecutado
	2.3 REUNIONES DE EVALUACIÓN DE INTERVENTORIA: Con la periodicidad, en el sitio y hora previamente establecidos y dados a conocer por lo entidad contratante, se harán las reuniones de evaluación de interventoría donde acordarán y detallarán aspectos relativos o la ejecución del contrato. A estas reuniones deberá asistir representante del Interventor y de la entidad incluido el personal de apoyo para la supervisión de la entidad. De cado reunión se levantará un acta y será firmada por los que intervinieron en ella.	Cada vez que sea necesario se asistió a las reuniones para la verificación de la ejecución del Contrato de la Interventoría tomándolo como un mejoramiento continuo.	Ejecutado
	2.4. ELABORACIÓN DEL INFORME FINAL DE INTERVENTORIA: demás de lo solicitado previamente, el interventor exigirá al contratista lo entrego de un informe final de ejecución. El informe deberá contener las recomendaciones especiales que el interventor crea convenientes para el mejoramiento continuo que ha de hacerse en los programas de alimentación escolar como estrategia que coadyu.ve a lo política pública de acceso y permanencia en el sistema educativo oficial.	El presente documento corresponde al informe final de interventoría del contrato N. 4871-23.	Ejecutado
	2.5. INFORMACIÓN TÉCNICA FINAL: Tiene por objeto la presentación de los documentos que permitan obtener la información suficiente sobre los característicos del objeto ejecutado, con el fin de que las dependencias correspondientes de la entidad contratante puedan proceder o planear futuros mejoramientos. En general, deberá presentarse la siguiente información: **2.5.1 Cuadro de relación de obligaciones cumplidas:** Se refiere a todas las obligaciones realizadas durante la ejecución del proyecto, incluidas las adicionales y extras si las hubiere. Dicha relación deberá presentarse de acuerdo con las actividades definidas en la propuesta, el contrato y las acordadas durante la ejecución, y contendrá la información mínima necesaria para identificar cada tipo de obligación y sus características principales. **INFORMES TECNICOS:** Informe descriptivo de obligaciones. Informe cuantitativo de las obligaciones. **CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PROYECTO:** identificación del alcance del suministro de los complementos alimentarios. Año de ejecución y recomendaciones para el mejoramiento continuo del programa. Presentar una DOFA de la ejecución del programa con el cruce de las variables en donde se recomienden las estrategias correspondientes. **Características técnicas:** -Etapas de ejecución. -Cronograma de obligaciones ejecutadas. -Modificaciones introducidas al proyecto original; explicación y justificación. Dificultades eventuales encontradas durante la ejecución.	Mensualmente se hizo la descripción de las obligaciones del contrato con su respectivo avance en donde finalmente se hace un consolidado del cumplimiento de las obligaciones. Mensualmente se entrego a la entidad: -PDAE-F-001 FORMATO DE EVALUACION Y SEGUIMIENTO: Informe descriptivo de obligaciones. Informe cuantitativo de las obligaciones.	Ejecutado

Powered by CamScanner

-Interventoría de la ejecución (interventor y fecha). **Financiación y costos finales del proyecto:** -Financiación y costos de ejecución del contrato vigilado. -Investigaciones complementarias. Análisis de las conclusiones y recomendaciones.		

ANEXO 1. ALCANCES DEL OBJETO CONTRACTUAL		
ESPECIFICACIONES TECNICAS		
1. ALCANCE ADMINISTRATIVO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1.Cumplir con las obligaciones emanadas del objeto del presente contrato, actuando con un alto grado de profesionalismo, responsabilidad y eficacia en la ejecución de las tareas objeto del contrato y conexas al mismo.	Mensualmente el Equipo de Trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a la Normatividad y Contrato dejando documentos soportes los cuales fueron anexos en los informes mensuales entregados a la Entidad.	Ejecutado
2. Ofrecer asesoría y acompañamiento a las administración Municipal de Barrancabermeja en aspectos técnicos, administrativos y financieros con relación al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en las modalidades de ración preparada en sitio, ración industrializada lista, que permita garantizar las condiciones higiénicas y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento, distribución y suministro de tas raciones a niños, niñas y adolescentes del área urbana y rural de sector educativo oficial del Distrito de Barrancabermeja.	Permanentemente el Equipo de trabajo estuvo presto para colaborar con lo requerido por el Distrito.	Ejecutado
3. Tener conocimiento del contenido y alcance de los estudios previos que originaron las obligaciones contractuales entre la entidad y el contratista vigilado, pliego de condiciones, lineamientos y especificaciones técnicas y sus anexos, adendas y de todos los documentos que hacen parte integral de los mismos, así como del contrato y de la normatividad interna de la entidad contratante.	Los documentos relacionados al proceso contractual fueron estudiados en su totalidad al inicio del presente contrato de interventoría.	Ejecutado
4. Estudiar los documentos e información suministrada por la Secretaría de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando a esta las aclaraciones del caso.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitan ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
5. Propender porque no se generen conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y adoptar medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	Esta interventoría con el ánimo de darle una correcta ejecución al programa de alimentación escolar, siempre se caracterizó por no generar ningún tipo de conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y además nos ceñimos a optar por las medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.	Ejecutado
6. Observar oportunamente las condiciones de los servicios prestados por el contratista. En especial el cumplimiento del programa con la calidad esperada con el fin de recibir a satisfacción las obligaciones pactadas con la entidad.	El Equipo Profesional de la interventoría estuvo disponible permanentemente para la verificación del cumplimiento del Contrato y ejecución de la operación.	Ejecutado

Powered by CamScanner

7. Velar por que se tomen todas las medidas de seguridad necesarias para garantizar la calidad de las ejecuciones durante el plazo señalado y en las condiciones pactadas en el contrato de suministros.	Durante la ejecución del contrato fueron garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. Mensualmente el Equipo de Trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a la Normatividad y Contrato dejando documentos soportes los cuales fueron anexos en cada informe mensual entregado a la Entidad.	Ejecutado
8. Informar oportunamente a la Secretaría de Educación sobre los incumplimientos del contratista con el fin que la entidad tome los correctivos necesarios o en su efecto las medidas sancionatorias del caso y realice las reclamaciones a que haya Lugar.	Para el presente contrato no se configuro incumplimiento por parte del operador.	Ejecutado
9. Velar porque la ejecución del contrato no se interrumpa de forma injustificada, por acción u omisión en cumplimiento de las obligaciones que como interventor debe observar.	No se presentó alguna circunstancia sobre el objeto del Contrato.	Ejecutado
10. Establecer mecanismos ágiles y eficientes para el cumplimiento de sus obligaciones en la función o actividad de interventor a su cargo.	Cada uno de los profesionales contratados realizo las funciones o actividades a cargo de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de delegar funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	Ejecutado
11. Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato (artículo 26 de la CP), así como el equipo exigido para la ejecución del mismo, Además, de ser necesario, puede exigir el cambio de personal o equipo, siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido por los pliegos de condiciones.	El día 22 de Enero de 2024 mediante oficio PA-B-196 se envio oficio dirigido a la doctora **MARIBEL BENITEZ PEREA** - secretaria de Educación - Supervisor contrato N. 4871-23 de asunto: Solicitud validación y aprobación de personal profesional. El día 11 de Marzo de 2024 mediante oficio PA-B-213 se envio oficio dirigido a la doctora **MARIBEL BENITEZ PEREA** - secretaria de Educación - Supervisor contrato N. 4871-23 de asunto: Solicitud validación y aprobación de personal profesional. **(Cambio Inspector De Campo N.9).** El operador actualmente no remitió a esta interventoría cambio de personal o equipo.	Ejecutado
12. Agendar, programar y coordinar con el contratista vigilado y con la Secretaría de Educación (supervisor del contrato de interventoría y de operación) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como también se tratan y analizan temas y problemas rrelacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas.	Durante la ejecución del contrato se participó activamente en las reuniones convocadas con el fin de exponer las actuaciones presentadas durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
13. Mantener actualizada la documentación del contrato y el archivo del mismo.	los Auxiliares Administrativos tenían bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	Ejecutado
14. Vigilar que el contratista en la ejecución del contrato se ciña a los plazos, términos, condiciones técnicas y demás condiciones pactadas.	Durante la ejecución del contrato fueron garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. A diario se hizo un constante monitoreo de las entregas en las instituciones educativas conforme a cada una de las condiciones pactadas.	Ejecutado
15. Estudiar y emitir los conceptos técnicos del caso ante tas sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista vigilado o cuando el Distrito de Barrancabermeja lo requiera. Para tal fin, deberá comunicar en forma inmediata al supervisor que la entidad nombre, sobre las inquietudes planteadas por el contratista vigilado.	Se realizo cada vez que fue necesario	Ejecutado

Powered by CamScanner

	16. Verificar el contenido de la elaboración de actas que presente el contratista controlado certificar la información que contenga y suscribirlas con la respectiva aceptación de cumplimiento de obligaciones o motivando la no aceptación de cumplimiento de obligaciones (decreto-ley 2150 de 1995 articulo 19 y numeral 34 del artículo 48 de la ley 734 de 2002), documento en el cual conste la obligación, de recibo o cumplimiento a satisfacción Suscrita como requisitos suficientes para el pago de la obligación contralda con el contratista vigilado.	Una vez verificada la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro, se cotejo el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin de dar avalar y cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	Ejecutado
	17. Elaborar las actas de reunión y diligenciar la suscripción de las mismas por quienes actuaron de manera oportuna al terminar cada reunión.	Esta interventoría realizo las actas de las reuniones.	Ejecutado
	18. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por la entidad en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato.	Mensualmente se presentó el informe de actividades con su respectiva cuenta de cobro del mes cursado donde se observó el estado de su ejecución, avance y terminación del contrato.	Ejecutado
	19. Suscribir las actas de inicio, recibo parcial, seguimiento al contrato, suscribir el acta de liquidación, al igual certificar las obligaciones no cumplidas por el contratista vigilado motivando o justificando su ejecución o inejecución.	Una vez finalizada la operación se verifico la documentación final presentada a fin de proyectar el acta de liquidación conforme al aval de la interventoría justificando así la ejecución.	Ejecutado
	20. Coordinar con el supervisor de la entidad, la elaboración del borrador de liquidación del contrato y remitir a la secretaria de Educación de Barrancabermeja para su consideración, incluyendo los soportes documentales.	Se realizo el cumplimiento de la obligación.	Ejecutado
	21. Recibir las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas, hecha por el contratista ejecutor vigilado y pronunciarse técnicamente sobre Ta oportunidad y necesidad de ejecutarse o realizarse. Una vez actuado deberá remitir oportuna e inmediatamente para su estudio y aprobación a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final o rechazo; las cuales deben estar suficientemente justificadas, el valor del monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato, no compromete al interventor, estas son de competencia de la Secretaría de Educación de Barrancabermeja.	Se realizo adición en valor y tiempo N. 01 al contrato de interventoría N. 4871-23 de fecha 03 de mayo de 2024. Se realizo adición en Plazo N. 01 al contrato de Operación N. 4870-23 de fecha 15 de Abril de 2024. Se realiz0 adición en Plazo N. 02 al contrato de Operación N. 4870-23 de fecha 30 de Abril de 2024.	Ejecutado
	22. Verificar al inicio del contrato que el contratista cumple con la dotación de equipos y suministros necesarios para la ejecución de la ración preparada en sitio y las raciones industrializadas se debe presentar un alta de aprobación por parta de la interventoría donde se apruebe este Ítem en cada uno de los restaurantes escolares e instituciones educativas correspondientes.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador	Ejecutado
	23. Verificar al inicio del contrato y durante su ejecución que el contratista cumple con la disponibilidad de los vehículos para el transporte y distribución de los alimentos a las sedes educativas garantizando la cadena de frio en los alimentos que así lo requieran, verificando toda la documentación establecida en el pliego de condiciones e incluida en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN - Resolución No 335 de 2021.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a Bodega y en visita cada vez que se evidencio el transporte de alimentos.	Ejecutado
	24. Actuar por cuenta de la entidad en los aspectos relacionados con la ejecución del contrato, lo que no lo habilita para introducir modificaciones a las cláusulas del mismo ni para contraer compromisos u obligaciones no pactadas a cargo de la entidad En desarrollo de sus labores o actividades deberá tomar las	Esta interventoría se ejecutó conforme al manual de contratación	Ejecutado

Powered by CamScanner

	medidas y decisiones que ordene la Ley y que propendan por el fin público buscado con la contratación de que se trate, actuando de conformidad con la normatividad aplicable sobre la materia, con sujeción a lo pactado en el contrato entre la entidad y el contratista ejecutor vigilado, observando los principios de transparencia, legalidad, economía, y responsabilidad, entre otros.		
	25. Solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja, la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.	Los documentos e información suministrados por el Distrito de Barrancabermeja (oficina gestora) y además evidenciados en la plataforma SECOP II, fueron revisados y estudiados con el fin de establecer criterios claros y precisos que nos permitieron ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
	26. Realizar los recibidos a satisfacción con la calidad requerida respecto del suministro contratado, sin eximir al contratista de sus responsabilidades derivadas de Ta ejecución contractual y las publicaciones contenidas en el contrato a supervisar.	Una vez verificada la documentación presentada por el operador, concerniente a cuentas de cobro mensual; se cotejo el contenido de las actas y certificaciones presentadas con el fin de avalar el cumplimiento y por ende el pago objeto de cobro mensual.	Ejecutado
	27. Garantizar la eficiente y oportuna ejecución de las obligaciones establecidas en el contrato de suministros.	Mes a mes se requirió al operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	Ejecutado
	28. Garantizar una comunicación efectiva y rápida entre el contratista ejecutor vigilado y la entidad contratante, como representante de esta en el control de la ejecución del contrato y las necesidades que se presenten, de cara a la óptima prestación del suministro.	Existió comunicación permanentemente con el contratista y la Entidad Territorial.	Ejecutado
	29. Verificar que el Contratista cumpla las normas y especificaciones técnicas establecidas por el Distrito de Barrancabermeja para el desarrollo del contrato. En caso de identificación de cambios en las especificaciones, deberá informar a la secretaría de Educación de Barrancabermeja para su evaluación y aprobación.	Para el cumplimiento de las obligaciones se tuvo en cuenta la aplicabilidad de la Resolución 335 del 2021 – Lineamientos técnicos administrativos PAE y las obligaciones del Contrato.	Ejecutado
	30. Controlar e inspeccionar permanentemente la calidad de la ejecución, equipos, materiales, bienes, insumos y productos. Para lo *anterior*, el Interventor exigirá al Contratista *efectuar* los ensayos de laboratorio o pruebas necesarias para el control de calidad de los mismos.	Mensualmente en la presentación del informe y cuentas de cobro, el operador presento las pruebas de laboratorio practicadas con sus respectivos resultados.	Ejecutado
	31. Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos de los perfiles profesionales del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato, así como el" equipo exigido para la ejecución de los trabajos. Además de ser necesario puede exigir el cambio de personal o equipo siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones.	Durante la ejecución del contrato se presentó la 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.	Ejecutado
	32. Programar y coordinar con el contratista y con la Secretaría de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.	Durante la ejecución del contrato se participó activamente de las reuniones convocadas con el fin de exponer las actuaciones presentadas durante la ejecución del contrato.	Ejecutado
	33. Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.	Mes a mes fueron presentadas al supervisor del contrato actas parciales y acta final del contrato de operación con el fin de avalar los correspondientes pagos de cada cuenta.	Ejecutado

Powered by CamScanner

34. Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.	los Auxiliares Administrativos tenían bajo cargo el manejo y constante actualización del archivo del contrato para cuando el Distrito y/o los entes de control lo solicite.	Ejecutado
35. Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensiones y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la Ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.	Para cada uno de los informes mensuales se presentó 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 verifico mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Ejecutado
36. Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato.	Mensualmente se hizo la presentación del informe con todo el avance de actividades que acreditaron el cumplimiento del objeto del contrato	Ejecutado
37. Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.	Se realizo cada vez que fue necesario	Ejecutado
38. Verificar y exigir que se otorguen las garantías exigidas y velar por que estas permanezcan vigentes de acuerdo con las condiciones estipuladas en el contrato.	Las garantías tanto del contrato de operación como el contrato de interventoría se modificaron y se encontraban vigentes de acuerdo a las condiciones estipuladas en los contratos.	Ejecutado
39. Suscribir las actas de inicio, recibo parcial de obligación cumplida seguimiento a los contratos, recibo final y acta de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.	Una vez la operación Presente la documentación se verifica la documentación final presentada a fin de proyectar el acta de liquidación conforme al aval de la interventoría justificando así la ejecución.	Ejecutado
40. Si es necesario suspender el contrato de ejecución, o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión, la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre la suspensión.	Se realizo cada vez que fue necesario	Ejecutado
41. Revisar las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final; tas cuales deben estar suficientemente justificadas, indicando el monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato.	Se realizo cada vez que fue necesario	Ejecutado
42. Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.	Se realizo cada vez que fue necesario	Ejecutado
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 respondió por toda clase se solicitudes y peticiones que se presentaron durante la ejecución del Contrato	Ejecutado
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 realizo cada vez que fue necesario	Ejecutado

Powered by CamScanner

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 realizo cada vez que fue necesario	Ejecutado
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.	Ejecutado
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 exigió certificados y paz y salvos de la naturaleza contractual.	Ejecutado
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 emitieron fruto de la naturaleza del contrato fueron remitidos a la secretaria de educación de Barrancabermeja – grupo PAE.	Ejecutado
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.	Ejecutado
50. Actuar como representante del Distrito de Barrancabermeja ante el contratista seleccionado para la vigilancia y control del contrato.	Se actuó en representación del distrito de Barrancabermeja ante el operador respecto a control y vigilancia del contrato PAE.	Ejecutado
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 exigió la relación del personal contratado a fin de verificar si existió cambios de personal profesional y por ende evaluar el cumplimiento del perfil de acuerdo al pliego de condiciones.	Ejecutado
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 las cuentas de cobro e informes mensuales, se procedió a revisar detalladamente la documentación para así mismo emitir informes 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual fue presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	Ejecutado
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 realizo cada vez que fue necesario	Ejecutado
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 realizo cada vez que fue necesario	Ejecutado
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 realizo cada vez que fue necesario	Ejecutado
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	Se cumplió 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 cuento con un Profesional en Seguridad en el Trabajo el cual desarrollo capacitaciones y	Ejecutado

Powered by CamScanner

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.	actividades necesarias para cumplir con todo lo requerido con el personal y demás	
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 realizo cada vez que fue necesario	Ejecutado
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 realizo cada vez que fue necesario	Ejecutado
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.	Ejecutado
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.	Durante la ejecución del contrato el equipo de trabajo desarrollo actividades dando cumplimiento a la orientación sobre inquietudes y enrutamiento hacia el ETC en temas de ciclos de menús de contingencia.	Ejecutado
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 permitió ejecutar de la mejor manera el contrato de interventoría.	Ejecutado
63. Revisar las hojas de vida de las manipuladoras de alimentos de acuerdo a lo estipulado en el pliego de condiciones y en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE - MEN, según Resolución No 335 de 2021.	la revisión de las hojas de vida se hizo mediante visita administrativa y de bodega.	Ejecutado
64. Establecer mecanismos agiles y eficientes para el desarrollo de la interventoría a su cargo.	Cada uno de los profesionales contratados ejecuto funciones o actividades de acuerdo al perfil relacionado con el propósito de delegar funciones propias e inherentes al contrato de interventoría.	Ejecutado

2. ALCANCE TECNICO DE LA INTERVENTORIA		
ALCANCE	**EVIDENCIA**	**ESTADO**
1. Realizar interventoría y asistencia en aspectos técnicos a la entidad encargada de ofrecer la Ración Preparada en el sitio y los diferentes tipos de complemento que ofrece según esta modalidad, Ración Industrializada Lista, de manera que garanticen las condiciones higiénico sanitarias y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos a los titulares de derecho en las instituciones educativas oficiales beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar.	Durante la ejecución del contrato 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	Ejecutado

Powered by CamScanner

	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 la ejecución del contrato 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.	Ejecutado
	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.	Durante la ejecución del contrato se verificó durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	Ejecutado
	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 la ejecución del contrato 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.	Ejecutado
	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.	Ejecutado
	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 la ejecución del contrato se cumplió con el plan de capacitación y cronograma de las actividades programadas por el operador.	Ejecutado
	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.	Durante la ejecución del contrato se realizó 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.	Ejecutado
	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 la ejecución del contrato 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.	Ejecutado

Powered by CamScanner

10. Verificar el cumplimiento del contratista de cada una de las especificaciones técnicas establecidas.	Durante la ejecución del contrato se realizó seguimiento y se verificó la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se revisó detalladamente la documentación para así mismo emitir informe final PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual fue presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	Ejecutado
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 /NORGANICOS (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.	Durante la ejecución del contrato se verificó durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	Ejecutado
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.	Durante la ejecución del contrato se realizó seguimiento y se verificó la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se revisó detalladamente la documentación para así mismo emitir informe final PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual fue presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	Ejecutado
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.	Durante la ejecución del contrato se realizó seguimiento y se verificó la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se revisó detalladamente la documentación para así mismo emitir informe final PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual fue presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	Ejecutado
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 fue necesario.	Ejecutado
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 fue necesario.	Ejecutado
16. Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y remitirlo oportuna e inmediatamente al supervisor de la secretaria de Educación de Barrancabermeja.	Cada vez que fue necesario.	Ejecutado
17. Controlar que el contratista cuente con la infraestructura física y el recurso humano suficiente y calificado para adelantar la implementación de los requerimientos exigidos en el pliego de condiciones.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	Ejecutado
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.	Durante la ejecución del contrato se realizó seguimiento y se verifico la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se revisó detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual fue presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	Ejecutado
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.	Durante la ejecución del contrato se realizó seguimiento y se verifico la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se revisó detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual fue presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	Ejecutado

Powered by CamScanner

20. Programar y coordinar con el contratista y con la secretaria de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.	La interventoría estuvo presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos	Ejecutado
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.	Durante la ejecución del contrato se realizó seguimiento y se verifico la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se revisó detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual fue presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	Ejecutado
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 estuvo presta a cada convocatoria para apoyar la Entidad Territorial.	Ejecutado

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.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas, bodega del operador y en visita cada vez que se evidencio el transporte de alimentos	Ejecutado
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 la ejecución del contrato 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.	Ejecutado
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.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas, bodega del operador y en visita cada vez que se evidencio el transporte de alimentos	Ejecutado
4. verificar las características del empaque de las bebidas Lácteas de acuerdo con exigencias estipuladas en el contrato.	Durante la ejecución del contrato 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.	Ejecutado
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.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	Ejecutado
6. Verificar al cumplimiento de la minuta establecida en el anexo técnico.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a las sedes educativas realizó verificación del cumplimiento de los ciclos de menús.	Ejecutado

Powered by CamScanner

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.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	Ejecutado
8. Verificar las fichas técnicas de cada una de las bebidas lácteas que hacen parte de la distribución.	Durante la ejecución del contrato 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.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato 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.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación de suministro de panificado u otro cereal de la ración industrializada (RI).	Ejecutado
2. Verificar el cumplimiento de la minuta patrón establecido en el anexo técnico.	Durante la ejecución del contrato 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.	Ejecutado
3. Verificar el cumplimiento del programa de estandarización da recetas (Fichas Técnicas): cantidades de insumos a utilizar, métodos de preparación, valor nutricional.	Durante la ejecución del contrato 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.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato 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.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación.	Ejecutado
6. Revisar y aprobar los respectivos informes mensuales y generales con los literales estipulados en el contrato.	Durante la ejecución del contrato se realizó seguimiento y se verifico la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se revisó detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual fue presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	Ejecutado
7. Verificar la aplicación de la Ley N• 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios.	Durante la ejecución del contrato se realizó seguimiento y se verifico la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se revisó detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual fue presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	Ejecutado

Powered by CamScanner

8. Verificar el cumplimiento en relación con el nombramiento de recurso humano e idóneo para su vigilancia y supervisión.	Durante la ejecución del contrato se realizó seguimiento y se verifico la documentación radicada por el operador referente a la cuenta de cobro e informe mensual, se revisó detalladamente la documentación para así mismo emitir informe 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR el cual fue presentado posteriormente a la supervisión de la interventoría.	Ejecutado
9. Verificar el área de almacenamiento de la materia prima e insumos, según Decreto N• 539 de 2014.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	Ejecutado
10. Verificar el control de la utilización de las materias primas.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato 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.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato 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.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato se desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la variedad de las frutas que conforman la Ración Industrializada (RI).	Ejecutado
14. Verificar los registros sanitarios, fichas técnicas de cada uno de los productos (Postres).	Durante la ejecución del contrato 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.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato 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).	Ejecutado
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 la ejecución del contrato 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.	Ejecutado
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	Durante la ejecución del contrato 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.	Ejecutado

Powered by CamScanner

satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.		
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 liquida), 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 la ejecución del contrato el equipo de trabajo desarrolló 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.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación del suministro y distribución de las diferentes raciones contratadas en las modalidades.	Ejecutado
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.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	Ejecutado
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.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	Ejecutado
6. Verificar el cumplimiento de los horarios de distribución de la ración con base en los lineamientos técnicos.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas.	Ejecutado
7. Verificar que las escuelas tengan un proceso de distribución óptimo de la ración con el personal adecuado.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas.	Ejecutado
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.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas	Ejecutado
9. Verificar que la entrega de la ración escolar se haga mediante vigilancia y control del personal idóneo.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas	Ejecutado
10. Verificar que los vehículos utilizados en la distribución de la ración escolar cumplan con la normatividad vigente.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas cuando se evidencio el transporte.	Ejecutado
11. Verificar que la ración escolar sea transportada en las canastas respectivas para facilitar su manipulación.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas cuando se evidencio el transporte.	Ejecutado
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.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	Ejecutado
13. Verificar el control de la temperatura de refrigeración de la bebida Láctea. (Temperatura máxima de 4º grados centígrados)	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	Ejecutado
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.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	Ejecutado
15. Verificar que se entregue una relación de los saldos de la ración industrializada lista al supervisor.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	Ejecutado

Powered by CamScanner

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.	Durante la ejecución del contrato se verifico durante las visitas a sedes educativas y bodega del operador.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada.	Ejecutado
5.Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.	Durante la ejecución del contrato, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada.	Ejecutado
9.Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.	Durante la ejecución del contrato, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada.	Ejecutado
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 la ejecución del contrato, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada.	Ejecutado
12.Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de CCT, garantizando	Durante la ejecución del contrato, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada.	Ejecutado

Powered by CamScanner

que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.		
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 la ejecución del contrato, el equipo de trabajo desarrolló actividades dando cumplimiento a la verificación en la modalidad Comida Caliente transportada.	Ejecutado

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 garantizó desde el inicio del contrato de interventoría. Así mismo al momento de revisar la cuenta de cobro del operador se verifico la modalidad de contratación, pagos de seguridad social y demás documentos que generan relación al contrato de operación.	Ejecutado
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 realizo cada vez que fue necesario	Ejecutado
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 interventoría siempre estuvo presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos.	Ejecutado
5. Verificar que se mantenga el equilibrio financiero del contrato.	Durante la ejecución del contrato fueron garantizados los servicios ofertados en la propuesta de conformidad al proceso de contratación. Así mismo se mantuvo un equilibrio financiero.	Ejecutado
6. Efectuar el balance económico, de ejecución del contrato para efectos de los pagos parciales y liquidación de este.	Mensualmente a cada uno de los informes presentados por la interventoría 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR donde se avalan cada pago parcial – mensual del operador se discrimino el balance económico.	Ejecutado

Powered by CamScanner

7 Revisar las solicitudes de adición en dinero y en tiempo requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto.	Se realizo cada vez que fue necesario	Ejecutado
8 Efectuar las actividades del caso conducentes al buen desarrollo financiero del contrato o convenio.	Se realizo cada vez que fue necesario	Ejecutado
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.	Durante la ejecución del contrato se solicitó al Operador conforme a las obligaciones descritas en el contrato principal con el fin de dar cabal cumplimiento de las mismas.	Ejecutado
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.	Ejecutado
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 presentó 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 verifico mensualmente en cada una de las cuentas de cobro presentadas por el operador – contratista el cumplimiento de la normatividad legal vigente en afiliación y pago afiliado al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones y riesgos profesionales laborales) de acuerdo con lo dispuesto en lo ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.	Ejecutado
12. Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.	Durante la ejecución del contrato 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 garantizó desde el inicio del contrato de interventoría. Así mismo durante la revisión de la cuenta de cobro del operador se verifico la modalidad de contratación, pagos de seguridad social y demás documentos que generan relación al contrato de operación.	Ejecutado
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 realizo cada vez que fue necesario	Ejecutado
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 exigió certificados y paz y salvos de la naturaleza contractual.	
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 realizo cada vez que fue necesario	Ejecutado
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.	Ejecutado
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 exigió constantemente el cumplimiento del cronograma y el flujo de inversión del contrato.	Ejecutado

Powered by CamScanner

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 configuro incumplimiento por parte del operador	Ejecutado
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 del contrato principal.	Ejecutado

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.	En la visita administrativa y de bodega se realizó 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.	Ejecutado
2. Realizar comité técnico con el supervisor del contrato cuando se requiera en donde se entregue informe detallado de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato.	La interventoría estuvo presta a cada convocatoria para asistir a los Comités Técnicos.	Ejecutado
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 configuro incumplimiento por parte del operador	Ejecutado
4. Realizar las recomendaciones jurídicas de la procedencia de las suspensiones, adiciones, reducciones, variaciones de lo contratado.	Se Realizo para cada una de las Adiciones en el presente contrato.	Ejecutado
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 exigió a diario durante la ejecución del contrato de operación.	Ejecutado
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.	Ejecutado

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 10 de mayo:

Powered by CamScanner

CA ALMUERZO JORNADA UNICA	
RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 60%	0
Entre 61% y 79%	0
Mayor a 80%	4
TOTAL	4

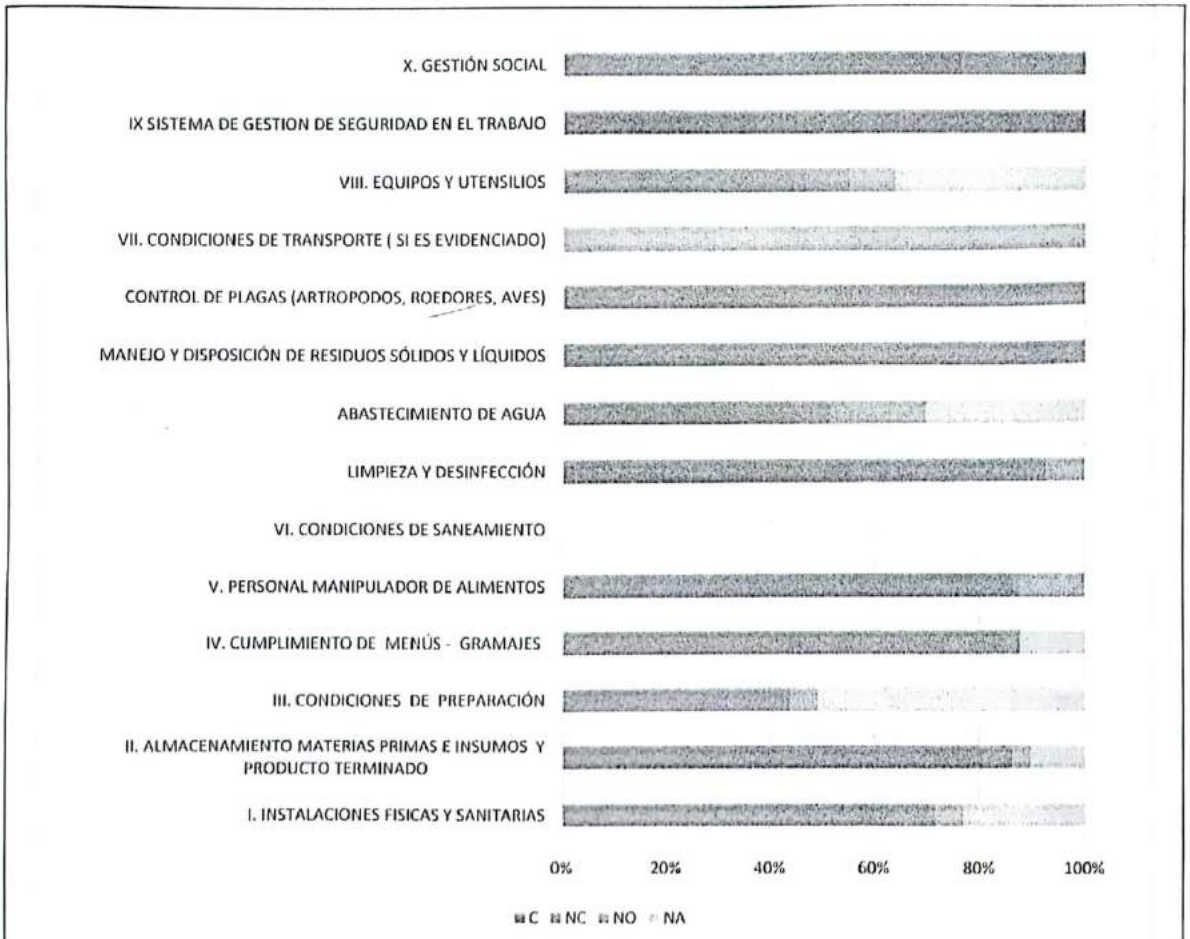
CAJM/JT PS	
RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 60%	0
Entre 61% y 79%	0
Mayor a 80%	12
TOTAL	12

CAJM/JT RI	
RESULTADO SEDES	CANTIDAD
Menor a 60%	2
Entre 61% y 79%	0
Mayor a 80%	22
TOTAL	24

ASPECTO A EVALUAR	C	NC	NO	NA	TOTAL
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	64%	8%	5%	23%	100%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO	80%	6%	4%	10%	100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN	43%	1%	5%	51%	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	85%	2%	0%	12%	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	86%	1%	12%	0%	100%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	89%	4%	7%	0%	100%
ABASTECIMIENTO DE AGUA	34%	17%	18%	30%	100%
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	97%	3%	0%	0%	100%
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)	94%	6%	0%	0%	100%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)	0%	0%	100%	0%	100%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS	46%	8%	9%	37%	100%
IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO	37%	63%	0%	0%	100%
X. GESTIÓN SOCIAL	76%	24%	0%	0%	100%

Gráfico

Powered by CamScanner



Análisis

Los criterios de evaluación son los siguientes:

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

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

En los diez (10) aspectos:

I.INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS: Este primer aspecto lo conforman dieciséis (16) ítems, tiene un 64% de cumplimiento, un 8% de incumplimiento pues algunas sedes educativas no cuentan con buena infraestructura, un 5% NO y un 23% de NA para ración Industrializada.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO: se evalúan seis (6) ítems y tiene un cumplimiento del 80%; de No conformidades el 6% debido a que no llevan el control y/o registro de temperatura de los equipos en uso, un 4% NO y un 10% NA ya que existe Ítems que no se califica en Ración Industrializada.

Powered by CamScanner

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN: Cuenta con seis (6) Ítems evaluados; tiene un 43% de cumplimiento y un 1% 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 5% NO tiene un 51% de NA para Ración Industrializada.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES: este aspecto cuenta con cuatro (4) Ítem con un cumplimiento 85%, un 6% de no conformidades pues no se encontraban publicados los ciclos de menús en las sedes educativas, en algunos casos no se cumple con el gramaje y 13% es calificado como NA para Ración Industrializada.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: tiene siete (7) ítems con un cumplimiento 86% y un 1% 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 12 % 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 89% de cumplimiento y un 4% 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 7% NO para ración industrializada.

ABASTECIMIENTO DE AGUA: cuenta con cuatro (4) ítems evaluados con un 17% de incumplimiento pues no se garantiza el lavado de tanques y/o recipientes; un 34% de cumplimiento, un 18% como NO y un 30% es calificado como NA para Ración Industrializada.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS: se evalúa tres (3) ítems con un 97% de cumplimiento, 3% 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 94% de cumplimiento y 6% de incumplimiento pues se evidencia algunas sedes con presencia de plagas y no se llevan los registros.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO): Es el aspecto que menos se califica porque muy poco se evidencia en las visitas por eso su porcentaje de NO y NA es del 100%, en las sedes donde se evidencia este aspecto hay un 7% de cumplimiento. Cuenta con seis (6) ítems.

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Aquí se evalúan cinco (5) ítems con un 37% y 9% de NA y NO, un 8% 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 46%.

IX. SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO: Se verifica mediante un anexo que contiene 7 ítems obteniendo 63% 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 37%.

Powered by CamScanner

X. **GESTIÓN SOCIAL:** Aquí se evalúan tres (3) ítems y se obtuvo un 76% de cumplimiento y un 24% 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 y un 2% de NO.

Se generan los planes de mejoramiento los cuales son enviados al operador con el objetivo de hacer los ajustes necesarios.

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: **Manejo y disposición de residuos, control de plagas y limpieza y desinfección.**

5.2 Planes de mejora

5.2.1 Número de no Conformidades Sedes Educativas Mayo

ESTADO DE NO CONFORMIDADES VISITAS A SEDES EDUCATIVAS MAYO

ABIERTO	EN GESTION	CERRADO	TOTAL
0	150	39	189

5.2.2 Reporte de no conformidades Sedes Educativas



Planes de mejora	Cantidad de conformidades	Abierto	Cierre parcial	Cerrado
Estado no conformidades Enero	251	0%	33%	67%
Estado no conformidades Febrero	969	0%	54%	46%

Powered by CamScanner

Estado no conformidades Marzo	798	0%	50%	50%
Estado no conformidades Abril	794	0%	59%	41%
Estado no conformidades Mayo	189	0%	79%	21%

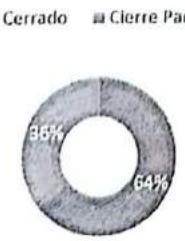
Análisis

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

5.2.3 Reporte de no Conformidades Bodega

BODEGA DE ALMACENAMIENTO

REPORTE DE NO CONFORMIDADES
BODEGA



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	0%	46%	54%
Estado no conformidades Abril	13	0%	46%	54%

Análisis

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

Powered by CamScanner

CAP

Mayo:

SEDE EDUCATIVA	CATEGORIZACIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	DESCRIPCIÓN DEL CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA	ACCIONES IMPLEMENTADAS POR EL OPERADOR	ESTADO
I.E MESETA SAN RAFAEL SEDE :LOS PALMITOS	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. Se anexa registro fotográfico de la actividad realizada (anexo1). Una vez revisadas las falencias en la infraestructura de la sede educativa como falta de mantenimiento del techo y de instalación de malla o protector en las 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. Se anexa soporte gestión realizada ante la entidad (anexo2).	Cerrado
I.E AGROPECUARIO LA FORTUNA SEDE LA FORTUNA SEDE :LOS PALMITOS	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento. Subcategoría: Lugar de almacenamiento que represente alto riesgo de contaminación (física, química y biológica).	DESCRIPCION: Durante la visita técnica de inspección se evidencia que el área de almacenamiento y distribución se evidencia plaga excremento.	Se programó jornada de limpieza y desinfección. Se anexa registro fotográfico de la actividad realizada (anexo1). Así mismo, se programó con la empresa encargada de fumigaciones realizar fumigación correctiva, una vez se haya realizado la actividad y se cuente con el soporte, se realizará el respectivo envío.	Cerrado

Abril:

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 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

Powered by CamScanner

	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 verificar las condiciones de los mismos. Se anexa acta de capacitación de refuerzo (anexo 2).	Cerrado
	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

Powered by CamScanner

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 Berlin 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
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	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

Powered by CamScanner

			almacenados en el comedor escolar.		
	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 garantizar el cumplimiento de los gramajes establecidos.	Cerrado
	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

Powered by CamScanner

	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 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.	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

	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 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	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

			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	Categoría: Inadecuada 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 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	
	I.E VEINTISEIS DE MARZO SEDE LOS ALCAZARES	Categoría: Inadecuadas condiciones de almacenamiento en la sede LOS ALCAZARES. Subcategoría: Área de almacenamiento insuficiente para	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	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	Cerrado	

Powered by CamScanner

	el volumen de producto almacenado (sobre abastecimiento de producto en la nevera.	insuficiente para las cantidades que se manejan durante toda la semana.	por gusto y preferencia de los beneficiarios de consumir la bebida fría.	
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 complemento JM/JT y almuerzo, durante la visita se evidencian productos almacenados en	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 producto no conforme y adecuado almacenamiento de producto.	Cerrado

Powered by CamScanner

			estado de descomposición, se evidencia remolachas y papaya descompuestas, no se evidencia área de producto no conforme.		
	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 de almacenamiento.	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

	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, permitiendo el estancamiento de	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

			aguas y emitiendo olores fuertes y desagradables.		
	BODEGA	Categoría 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 preparar huevos revueltos, por otro	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 completa. Se adjunta soporte de remisión (anexo 1). Teniendo en	En gestión

Powered by CamScanner

			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.	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 almacenamiento	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	En gestión	

Powered by CamScanner

		de panificado y la nevera.	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

	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

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

Se realiza la Verificación De La Cuenta Del Operador Mes Abril De 2024, Presentada El 14/05/2024 Y Planillas De Entrega De COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM PAE REGULAR, ALMUERZOS PAE REGULAR, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA, COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA Periodo Del 01 Al 30 De Abril De 2024 El 14/05/2024, 16/05/2024 Y 17/05/2024 Documentación Técnica, Legal, Administrativa Y Financiera Encontrando Las Siguientes Observaciones, Las Cuales Fueron Remitidas Al Operador **UNIÓN TEMPORAL BCA INNOVA** para que realizara las debidas subsanaciones así:

- **OFICIO DE SOLICITUD DE SUBSANACIONES: 20/05/2024.**

Mediante la presente damos a conocer, las observaciones resultado de las actividades de revisión de la Documentación Presentada a la interventoría, concerniente a la Cuarta cuenta de

Powered by CamScanner

cobro correspondiente al mes de Abril de 2024 – Contrato 4870-23, documentación anexa al informe de la cuenta para el Cuarto pago - correspondiente al periodo del 01 – 30 de Abril de 2024, con el fin de que se realicen las aclaraciones pertinentes, se anexen y/o se reemplacen los documentos que se requieran

Asi las cosas, solicitamos se tenga en cuenta lo siguiente:

- La certificación de cumplimiento de acuerdo a proveedores presentada en la documentación concerniente al periodo de abril de 2024, presenta fecha de emisión que no concuerda hacia la realidad del periodo ejecutado.

Dada en Bucaramanga, a los seis (06) día del mes de abril de 2024.

- La Primera Hoja del informe Técnico consolidado, relacionado en la documentación concerniente al periodo de abril de 2024, presenta fecha de emisión que no concuerda hacia la realidad del periodo ejecutado.

BARRANCABERMEJA 05 DE ABRIL DE 2024

- No se evidencio Factura De Cobro Correspondiente al Periodo Objeto De Cobro. **(Anexar Factura).**

- No se evidencio Certificación de cobertura atendida Periodo Objeto De Cobro **(Anexar Certificación).**

- No se evidencio informe Administrativo y Financiero Periodo Objeto De Cobro **(Anexar Certificación De Ejecución De Recursos).**

Una vez subsanado lo anterior se verifico la documentación aportada y sus respectivas aclaraciones, de asuntos (Aclaración a Observaciones del informe de Abril de 2024).

Validando la información según el listado de anexos que se relaciona a continuación, de la cual se reporta el documento 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR ABRIL DE 2024 así:

1. LISTA DE VERIFICACIÓN		
Documento	**Cumple (si/no)**	**Observaciones**
Oficios remisorios Radicación De Planillas De Entrega De Ración Industrializada Y Ración Preparada En Sitio Periodo Del 01 Al 30 De Abril De 2024	Si	14/05/2024 16/05/2024 17/05/2024
Oficio remisorio Radicación De Informe De Ejecución Periodo Del 01 Al 30 De Abril De 2024	Si	14/05/2024
Oficio remisorio Radicación De Subsanaciones Informe De Ejecución Periodo Del 01 Al 30 De Abril De 2024.	Si	22/05/2024
Copia del Contrato	Si	N. 4870-23
Acta de inicio	Si	22/01/2024
RP	Si	RP N. 23-00142 del 22 de Enero de 2024
CDP Inicial	Si	CDP N. 24-00318 del 22 de Enero de 2024

Powered by CamScanner

CDP Adicional	Si	CDP N. 24-02340 del 30 de Abril de 2024
Banco De Proyectos Inicial	Si	El proyecto fue registrado con los números BPPID 20200680810110 certificado a los 17 días del mes de Enero de 2024.
Plan Anual De Adquisiciones Inicial	Si	Certificación Del Plan Anual De Adquisiciones, CEPAA Numero 737, Expedida Por La Administradora Del PAA El 22 De Enero De 2024.
Plan Anual De Adquisiciones Adicional	Si	Certificación Del Plan Anual De Adquisiciones, CEPAA Numero 2079, Expedida Por La Administradora Del PAA El 25 De Abril De 2024.
Designación Del Supervisor o Interventor	Si	Contrato De Interventoría N. 4871-23
RUT	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 29/12/2023
Antecedentes disciplinarios De La UT	Si	Se Anexan Soportes Generados De Fecha 02/05/2024 Procuraduría General De La Nación Para Las Empresas Que Conforman La UT MCD & CIA SAS CIA SAS 80% SERVICIOS INSTITUCIONALES LOGISTIC SAS 10% MARIELA CENTENO DELGADO 10%
Antecedentes fiscales De La UT	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 02/05/2024 Contraloría General De La Republica Para Las Empresas Que Conforman La UT MCD $ CIA SAS CIA SAS 80% SERVICIOS INSTITUCIONALES LOGISTIC SAS 10% MARIELA CENTENO DELGADO 10%
Cédula de Representante Legal	Si	Se anexa Soporte
Antecedentes disciplinarios Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 02/05/2024
Antecedentes fiscales Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 02/05/2024
Antecedentes Judiciales Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado – Policía Nacional De Fecha 02/05/2024
Pólizas	Si	Póliza De Seguro De Cumplimiento Entidad Estatal – Decreto 1082 De 2015 N. NB-100302451. Póliza De Seguro De Responsabilidad Civil Extracontractual Derivada De Cumplimiento – RCE Contratos N. NB-100075375.
Aprobación garantías	Si	Certificado De Aprobación De Pólizas De Garantías: ID CO1.WRT. 13368506 Número De Póliza NB-100302451 Seguros mundial. Certificado De Aprobación De Pólizas De Garantías: ID CO1.WRT. 13334379 Número De Póliza NB-100075375 Seguros mundial.
Certificación bancaria	Si	Banco BBVA - Cuenta De Ahorros N. 00130509000200000047
Factura Electrónica De Cobro	Si	FVE 4 Generación: 21/05/2024 Vencimiento: 21/05/2024 $3.473.242.185,00
Resolución De Facturación electrónica	Si	Autorización Numeración De facturación N. 1876 Fecha formalización 2024-01-19/13:33:40
Documentos Del Contador	Si	CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA C.C. 37.899.917 De San Gil - Santander Anexa: Cedula De Ciudadanía, Tarjeta Profesional N. 319194-T, Certificado Antecedentes Disciplinarios JCC De Fecha 01/03/2024.
Antecedentes disciplinarios Del Contador	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 02/05/2024 Procuraduría General De La Nación
Antecedentes fiscales Del Contador	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 02/05/2024 Contraloría General De La Republica
Antecedentes Judiciales	Si	Se Anexa Soporte Generado – Policía Nacional De Fecha 02/05/2024
Informe Avance De Obligaciones Mes De Abril De 2024	Si	Se Anexa Soporte

Powered by CamScanner

Relación Del Personal Administrativo Y Operativo Mes Abril De 2024	Si	Se Anexa Soporte
Relación Del Personal Manipuladoras Mes Abril De 2024	Si	Se Anexa Soporte
Solicitud Y Aprobación Cambio De Personal	Si	Se Evidencia Relación De Personal Mínimo Requerido Mediante Plan De Alistamiento.
Aprobación Del Plan De Alistamiento	Si	El 26 de Enero de 2024, la interventoría envía oficio **PA-B-198** de **asunto:** Observaciones al plan de alistamiento entregado por el operador UT BCA INNOVA. El 05 de Febrero de 2024, la interventoría envía oficio **PA-B-201** de **asunto:** Respuesta al plan de alistamiento entregado por el operador UT BCA INNOVA.MCD 2023.
Soportes De Pago De Nómina Mes Abril De 2024	Si	Net Cash – Transacciones Masivas 14/05/2024 Ordenes 283 Mes Abril De 2024 Pago Total $254.370.022,00 Documento Soporte De Pago Nomina Electrónica 02/05/2024 Transferencia exitosa Mes Abril De 2024 Por Valor $2.264.200,00 **CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA**
Certificado de cumplimiento de aportes patronales y de seguridad social – Contador.	Si	Certificación De Aportes Al Sistema De Seguridad Social Y Parafiscales Persona Jurídica. De Fecha 06/05/2024
Cancelación aportes a seguridad social del personal asociado a la propuesta presentada	Si	Aportes En Línea Planilla 9467103063 Planilla E Pensión Abril - Salud Mayo De 2024. Para Un Total De 283 Afiliados. Aportes En Línea Planilla 9466616006 Planilla E Pensión Abril - Salud Mayo De 2024. Para Un Total De 1 Afiliado. **CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA**
Certificado De afiliación ARL personal Contratado	Si	Se Anexa Relación De Trabajadores Afiliados
Certificación De Compras Locales mes Abril De 2024	Si	Se Anexa certificación Contador Y Representante Legal 10/05/2024 $1.189.953.131
Certificación De Cumplimiento Acuerdo A Proveedores	Si	Se Anexa Certificado Contador Y Representante Legal De Acuerdo A Proveedores 06/05/2024
Informe Administrativo Y Financiero	Si	Se Anexa Informe De Ejecución De Recursos 22 De 05 De 2024
Certificación De Cobertura Atendida	Si	Se Anexa certificación De Cobertura Atendida De Fecha 22 De 05 De 2024
Informe Técnico Consolidado	Si	Se Evidencia Informe Técnico Con Registros Fotográficos y Soportes De Fecha 05/05/2024
Informe Técnico Documentos De Bodega	Si	Se Evidencia Contrato De Arrendamiento De Bodega Comercial De Fecha 12 De Agosto De 2020. Se evidencia oficio de fecha 19 de Diciembre de 2023 de referencia renovación y vigencia del contrato de arrendamiento. Se Evidencia Acta De Inspección y Vigilancia Sanitaria N. 001 De Fecha 17/08/2023. Se Evidencia Certificación Concepto Sanitario favorable Expedido Por La secretaria Local De Salud. Con Fecha De Expedición 17/08/2023. Se Evidencia Plano Arquitectónico del área de la Bodega. Se Evidencia Plano Levantamiento Arquitectónico Primer Piso.
Informe Jurídico	Si	Se Evidencia Informe Jurídico

Powered by CamScanner

Informe Técnico Capacitación Personal Manipulador De Alimentos, De Bodega Y Personal Transportador	Si	Se Evidencia Formato De Registro De Capacitación De Fecha 13/04/2024 Por Parte De UT BCA INNOVA 2024 a Cargo Del Profesional JHOAN LOPEZ HEREDIA – Profesional De Campo. TEMAS: • PLAN DE SANEAMIENTO BASICO (PROGRAMAS Y FORMATOS) • CICLO DE MENU Y ESTANDARIZACION DE MINUTA • MANEJO HIGUIENICO Y CONSERVACION DE PRODUCTOS Se Evidencian Registros Fotográficos. Se Evidencian Formatos De Registros De Capacitación
Ciclos De Menús Atendidos – Solicitud De Intercambios	Si	Se Evidencian Oficios Con Sus Respectivos Soportes
Relación Y Fichas Técnicas De Alimentos	Si	Se Evidencia Fichas Técnicas De Los Alimentos
Informe Técnico Certificado De Calidad De Los Alimentos	Si	Se Evidencian Certificados De Calidad De Los Alimentos
Informe Técnico Resultados Muestreo Microbiológico	No	Se Anexan Informes De Resultados Microbiológicos Laboratorio INNOQUALAB y CONTROL MICROBIOLOGICO.
Formatos De Ejecución Plan De Saneamiento Básico	Si	Se Evidencia Formato Verificación De Instalaciones Hidráulicas. Se Evidencia Formato Verificación Y Control De Abastecimiento De Agua – Bodega De Almacenamiento. Se Evidencia Formato Control De Residuos Sólidos - Bodega De Almacenamiento. Se Evidencia Formato Verificación Procedimiento Limpieza y Desinfección. Se Evidencia Formato Verificación Procedimiento Limpieza y Desinfección De Manos. Se Evidencia Formato Verificación Y Control De Vectores. Se Evidencia Formato Control De Cloro En Agua. Se Evidencia Formato De Control De Temperatura – Equipo De Congelación. Se Evidencia Formato De Control De Temperatura – Equipo De Refrigeración. Se Evidencian Certificados De Fumigación – Reportes De Servicio – PALMERA JUNIOR. N. 41728, 41623.
Planes De Mejora No Conformidades y CAP	Si	Se Evidencian Planes De Mejora Soportados Con La Documentación Correspondiente Y registros Fotográficos.
Entrega De Dotación	Si	Se Evidencia Actas De Entrega De Dotación diligenciados con datos de quien entrega y quien recibe.
Informe De Cumplimiento De Programa SGSTT	Si	Se Evidencia Manual Sistema De Gestión De Seguridad Y Salud En El Trabajo De Fecha 20 De Enero De 2024.
Registro Documental Y Fotográfico – Cumplimiento De Protocolos De Bioseguridad	Si	Se Evidencia Informe Periodo Del 01 Al 30 De Abril De 2024

A continuación, se relaciona de manera detallada cada una de las facturas relacionadas a las compras locales correspondientes a compras de los productos que contiene la ración industrializada y Preparada En Sitio para el periodo en mención:

PROVEEDOR	NIT	DOMICILIO	TELEFONO	ALIMENTO	N° FACTURA	VALOR
LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	901080528-7	CALLE 18 No 12-69	6978461	PROTEINA	FEB-2390	$ 29.500.890
LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	901080528-7	CALLE 18 No 12-69	6978461	PROTEINA	FEB-2408	$ 23.160.800
LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	901080528-7	CALLE 18 No 12-69	6978461	PROTEINA	FEB-2422	$ 18.008.705
CNG	901348042-2	CL 36 27 71	3159267220	PANIFICADO	FCNG 1961	$ 65.412.438
CNG	901348042-2	CL 36 27 71	3159267220	PANIFICADO	FCNG 1962	$ 4.539.480
CNG	901348042-2	CL 36 27 71	3159267220	PANIFICADO	FCNG 1987	$ 34.565.585
CNG	901348042-2	CL 36 27 71	3159267220	PANIFICADO	FCNG 1994	$ 13.577.916
CNG	901348042-2	CL 36 27 71	3159267220	PANIFICADO	FCNG 2010	$ 8.067.903
CNG	901348042-2	CL 36 27 71	3159267220	PANIFICADO	FCNG 2011	$ 6.489.750
CNG	901348042-2	CL 36 27 71	3159267220	PANIFICADO	FCNG 2012	$ 60.761.036
CNG	901348042-2	CL 36 27 71	3159267220	PANIFICADO	FCNG 2026	$ 21.451.260
CNG	901348042-2	CL 36 27 71	3159267220	PANIFICADO	FCNG 2027	$ 7.734.105
TOSTADORA DE CAFÉ BON-AMI	890201065-0	CL 23 N 13-34	6076425255	CHOCOLATE	FC 33015	$ 1.245.500
TOSTADORA DE CAFÉ BON-AMI	890201065-0	CL 23 N 13-34	6076425255	CHOCOLATE	FC 33084	$ 1.401.187
TOSTADORA DE CAFÉ BON-AMI	890201065-0	CL 23 N 13-34	6076425255	CHOCOLATE	FC 33291	$ 1.401.187
TOSTADORA DE CAFÉ BON-AMI	890201065-0	CL 23 N 13-34	6076425255	CHOCOLATE	FC 33679	$ 540.600
INVERSIONES COLSAS SAS	901130335	CR 112 - 40 BODEGA 2	6959916	ELEMENTOS DE ASEO	COLS 3154	$ 3.994.214
COMDESAN SAS	900713527-4	CL 45 BIS 27 75	6572321	ELEMENTOS DE ASEO	ELEC 3733	$ 4.087.876

Powered by CamScanner

FREAKALECHE SAS	800114766-5	KM 3 VIA CHIMITA	6761719	LECHE	EU 7503075	$ 52.020.000
FREAKALECHE SAS	800114766-5	KM 3 VIA CHIMITA	6761719	AVENA	EU 7503076	$ 16.773.480
FREAKALECHE SAS	800114766-5	KM 3 VIA CHIMITA	6761719	LECHE	EU 7533909	$ 49.419.000
FREAKALECHE SAS	800114766-5	KM 3 VIA CHIMITA	6761719	LECHE	EU 7564755	$ 49.939.200
FREAKALECHE SAS	800114766-5	KM 3 VIA CHIMITA	6761719	LECHE	EU 7585145	$ 2.601.000
GAVASA & CIA LTDA	890200408-9	CL 20 No 12-50	3153768142	SPAGUETTI	GVMO-114443	$ 285.768
GAVASA & CIA LTDA	890200408-9	CL 20 No 12-50	3153768142	SPAGUETTI	GVMO-114033	$ 1.810.410
GIRONES SA	890211194-5	CR 9 28F 93	6582840	MARGARINA	FE01-129995	$ 618.800
GIRONES SA	890211194-5	CR 9 28F 93	6582840	MARGARINA	FE01-130676	$ 495.040
GIRONES SA	890211194-5	CR 9 28F 93	6582840	MARGARINA	FE01-131496	$ 247.520
GIRONES SA	890211194-5	CR 9 28F 93	6582840	MARGARINA	FE01-131796	$ 111.384
GLORIA COLOMBIA SAS	830507278-9	DG 63 F 86 35	5169036	AVENA	7321583208	$ 18.791.481
GLORIA COLOMBIA SAS	830507278-9	DG 63 F 86 35	5169036	AVENA	7321592249	$ 33.233.083
GLORIA COLOMBIA SAS	830507278-9	DG 63 F 86 35	5169036	AVENA	7321597813	$ 17.399.520
GLORIA COLOMBIA SAS	830507278-9	DG 63 F 86 35	5169036	AVENA	7321607450	$ 24.797.795
GLORIA COLOMBIA SAS	830507278-9	DG 63 F 86 35	5169036	AVENA	7321610530	$ 10.335.314
HUEVOS TITO	1098745711-3	CL 13 N 23 43	3124509642	HUEVO	FECO 1861	$ 6.426.000
HUEVOS TITO	1098745711-3	CL 13 N 23 43	3124509642	HUEVO	FECO 1880	$ 6.277.500
HUEVOS TITO	1098745711-3	CL 13 N 23 43	3124509642	HUEVO	FECO 1892	$ 6.277.500
HUEVOS TITO	1098745711-3	CL 13 N 23 43	3124509642	HUEVO	FECO 1921	$ 8.707.500
HUEVOS TITO	1098745711-3	CL 13 N 23 43	3124509642	HUEVO	FECO 1925	$ 6.196.500
HUEVOS TITO	1098745711-3	CL 13 N 23 43	3124509642	HUEVO	FECO 1859	$ 6.192.000
INVERSIONES RESTREPO LTDA	804009825-7	CL 15 13 41	6713900	ARROZ	IR 3660	$ 5.170.000
INVERSIONES RESTREPO LTDA	804009825-7	CL 15 13 41	6713900	ARROZ	IR 3684	$ 5.123.000
INVERSIONES RESTREPO LTDA	804009825-7	CL 15 13 41	6713900	ARROZ	IR 3710	$ 4.183.000
INVERSIONES RESTREPO LTDA	804009825-7	CL 15 13 41	6713900	ARROZ	IR 3733	$ 2.688.000
KAIROS PAN	13865224-2	CR 34E N 57 D 15	3102528759	YUCA	0009	$ 1.297.500
KAIROS PAN	13865224-2	CR 34E N 57 D 15	3102528759	YUCA	0013	$ 1.290.000
KAIROS PAN	13865224-2	CR 34E N 57 D 15	3102528759	YUCA	0017	$ 1.290.000
KAIROS PAN	13865224-2	CR 34E N 57 D 15	3102528759	YUCA	0021	$ 1.020.000
JHOAN SEBASTINA JAIMES	1102386241	CL 29 A N 3E23		ELEMENTOS DE ASEO	27	$ 184.800
DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	901787099-4	CR 23 N 51 35	317574657	DULCE	FVE 14	$ 8.730.000
DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	901787099-4	CR 23 N 51 35	317574657	DULCE	FVE 17	$ 8.386.410
DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	901787099-4	CR 23 N 51 35	317574657	DULCE	FVE 18	$ 3.639.720
DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	901787099-4	CR 23 N 51 35	317574657	DULCE	FVE 19	$ 2.214.800
DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	901787099-4	CR 23 N 51 35	317574657	DULCE	FVE 20	$ 8.114.800
INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS	901133289-0	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAISO	3012737646	GALLETA	FELH 4144	$ 10.872.108
AVSA SA	890201881-4	CL 49 N 114-40	6076112727	PROTEINA	703-31660	$ 29.384.619
AVSA SA	890201881-4	CL 49 N 114-40	6076112727	PROTEINA	703-32446	$ 8.281.155
AVSA SA	890201881-4	CL 49 N 114-40	6076112727	PROTEINA	703-33085	$ 7.955.219
AVSA SA	890201881-4	CL 49 N 114-40	6076112727	PROTEINA	703-30074	$ 18.582.240
AVSA SA	890201881-4	CL 49 N 114-40	6076112727	PROTEINA	703-30871	$ 15.470.508
MERCORED	900146319-6	CL 1 N 10 53	3153261754	PANELA	F900	$ 2.303.600
MERCORED	900146319-6	CL 1 N 10 53	3153261754	PANELA	F909	$ 642.400
MERCORED	900146319-6	CL 1 N 10 53	3153261754	PANELA	F921	$ 1.027.840
MERCORED	900146319-6	CL 1 N 10 53	3153261754	PANELA	F927	$ 256.960
MERCORED	900146319-6	CL 1 N 10 53	3153261754	PANELA	F931	$ 1.092.080
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	3152199807	PULPA DE FRUTA	FE 9566	$ 9.179.510
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	3152199807	PULPA DE FRUTA	FE 9650	$ 8.874.062
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	3152199807	PULPA DE FRUTA	FE 9702	$ 12.333.086
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	3152199807	PULPA DE FRUTA	FE 9778	$ 1.063.750
NEO FRUT SAS	890212249-6	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	3152199807	PULPA DE FRUTA	FE 9827	$ 7.923.340
PESQUERA DEL MAR	900659798-2	PARQUE INDUSTRIAL LA FORTUNA	6076351757	PROTEINA	FGIR 4236359	$ 7.329.900
RAPIMARCAS	901361059-0	CR 17 N 160 170 KM 1	3186573185	FECULA DE MAIZ	B188839	$ 1.467.212
RAPIMARCAS	901361059-0	CR 17 N 160 170 KM 1	3186573185	FECULA DE MAIZ	B190186	$ 1.331.967
RAPIMARCAS	901361059-0	CR 17 N 160 170 KM 1	3186573185	FECULA DE MAIZ	B194089	$ 1.188.524
RAPIMARCAS	901361059-0	CR 17 N 160 170 KM 1	3186573185	FECULA DE MAIZ	BRR24985	$ 1.639.344
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761147	GRANOS	FV 19218	$ 1.879.000
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761147	GRANOS	FV 19255	$ 1.425.000
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761147	GRANOS	FV 19296	$ 4.269.000
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761147	GRANOS	FV 19365	$ 1.388.000

Powered by CamScanner

SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761147	GRANOS	FV 19422	$ 3.664.500
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761147	GRANOS	FV 19117	$ 11.267.000
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761147	GRANOS	FV 19118	$ 5.003.000
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761147	GRANOS	FV 19134	$ 264.000
TROPICAL FRESS SA	804004262-8	CAL 3 N 1-35	3187346738	LECHE EN POLVO	FE 26407	$ 17.172.000
TROPICAL FRESS SA	804004262-8	CAL 3 N 1-35	3187346738	LECHE EN POLVO	FE 26545	$ 12.932.000
TROPICAL FRESS SA	804004262-8	CAL 3 N 1-35	3187346738	LECHE EN POLVO	FE 26705	$ 10.388.000
TROPICAL FRESS SA	804004262-8	CAL 3 N 1-35	3187346738	LECHE EN POLVO	FE 268325	$ 16.112.000
TROPICAL FRESS SA	804004262-8	CAL 3 N 1-35	3187346738	LECHE EN POLVO	FE 26214	$ 16.536.000
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUTA	FE 252	$ 66.146.600
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUTA	FE 254	$ 27.081.300
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUTA	FE 255	$ 33.378.150
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUTA	FE 256	$ 41.581.050
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUTA	FE 257	$ 9.977.600
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUTA	FE 258	$ 27.931.700
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUTA	FE 253	$ 55.129.550
						$ 1.189.953.131

Se Anexa certificación Emitida Por El Revisor Fiscal Y Representante Legal **de UNIÓN TEMPORAL DISTRITO MCD 2023** operador del programa de Alimentación Escolar PAE – Distrito de Barrancabermeja – Santander de fecha 06/05/2024.

MES MAYO DE 2024

Se realiza la Verificación De La Cuenta Del Operador Mes Mayo De 2024, Presentada El 25/05/2024 Y Planillas De Entrega De COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM PAE REGULAR, ALMUERZOS PAE REGULAR, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA, COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA Periodo Del 01 Al 10 De Mayo De 2024 El 25/05/2024,. Documentación Técnica, Legal, Administrativa Y Financiera Encontrando Las Siguientes Observaciones, Las Cuales Fueron Remitidas Al Operador **UNIÓN TEMPORAL BCA INNOVA** para que realizara las debidas subsanaciones así:

- **OFICIO DE SOLICITUD DE SUBSANACIONES: 04/06/2024.**

Mediante la presente damos a conocer, las observaciones resultado de las actividades de revisión de la Documentación Presentada a la interventoría, concerniente a la Quinta cuenta de cobro correspondiente al mes de Mayo de 2024 – Contrato 4870-23, documentación anexa al informe de la cuenta para el Quinto pago - correspondiente al periodo del 01 – 10 de Mayo de 2024, con el fin de que se realicen las aclaraciones pertinentes, se anexen y/o se reemplacen los documentos que se requieran.

Así las cosas, solicitamos se tenga en cuenta lo siguiente:

- En la Introducción, página N.2 del Informe Técnico Consolidado mes Mayo, Se observa error en la descripción del mes al cual corresponde el periodo de ejecución.

> La ración industrializada y preparada en sitio atendida para la ejecución al contrato No 4870-23 de [redacted] corresponde al periodo del **01 al 10 de mayo de 2024**, 7 días calendario escolar atendidos

- No se evidencio soportes de pagos de nómina personal contratado para el periodo objeto de cobro. **(Anexar Soportes Generados).**

Powered by CamScanner

- No se evidencio soportes de pago de planillas de Cancelación aportes a seguridad social del personal asociado a la propuesta presentada. **(Anexar Soportes Generados).**
- No se evidencian Relación de ARL del personal contratado para el periodo objeto de cobro. **(Anexar Soportes Generados).**
- Se solicita allegar la siguiente documentación concerniente a lo exigido para proceder a la liquidación del contrato:

  - Liquidaciones de los empleados vinculados a la empresa durante el proceso contractual (personal administrativo y operativo) así mismo, certificación de las mismas, emitida por el representante legal, revisor fiscal y/o contador, donde conste la veracidad de dicho proceso (liquidación).
  - Paz y salvos por todo concepto, debidamente firmados por los empleados vinculados a la empresa durante el proceso contractual (personal operativo y administrativo).
  - Paz Y Salvo Firmado por cada proveedor Proveedores.
  - Certificación Acuerdo Pagos Con Proveedores durante el periodo contractual firmado por el revisor fiscal y/o contador público y el Representante legal.
  - Certificación de cumplimiento emitida por el contratista, firmada por el revisor fiscal y/o contador público, sobre las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (cajas de compensación familiar, salarios o remuneraciones pactadas y prestaciones sociales por concepto del personal con contrato laboral sometido a ley colombiana que participó en el desarrollo del contrato, durante su proceso contractual.

Una vez subsanado lo anterior se verifico la documentación aportada y sus respectivas aclaraciones, de asuntos (Aclaración a Observaciones del informe de Mayo de 2024).

Validando la información según el listado de anexos que se relaciona a continuación, de la cual se reporta el documento 2. PDAE-F-002 VERIFICACION CUENTA OPERADOR MAYO DE 2024 así:

2. LISTA DE VERIFICACIÓN		
Documento	**Cumple (si/no)**	**Observaciones**
Oficios remisorios Radicación De Planillas De Entrega De Ración Industrializada Y Ración Preparada En Sitio Periodo Del 01 Al 10 De Mayo De 2024	Si	25/05/2024
Oficio remisorio Radicación De Informe De Ejecución Periodo Del 01 Al 10 De Mayo De 2024	Si	25/05/2024
Oficio remisorio Radicación De Subsanaciones Informe De Ejecución Periodo Del 01 Al 10 De Mayo De 2024.	Si	08/06/2024
Copia del Contrato	Si	N. 4870-23
Acta de inicio	Si	22/01/2024
RP	Si	RP N. 23-00142 del 22 de Enero de 2024
CDP Inicial	Si	CDP N. 24-00318 del 22 de Enero de 2024
CDP Adicional	Si	CDP N. 24-02349 del 30 de Abril de 2024
Banco De Proyectos Inicial	Si	El proyecto fue registrado con los números BPPID 20200680810110 certificado a los 17 días del mes de Enero de 2024.
Plan Anual De Adquisiciones Inicial	Si	Certificación Del Plan Anual De Adquisiciones, CEPAA Numero 737, Expedida Por La Administradora Del PAA El 22 De Enero De 2024.

Powered by CamScanner

Plan Anual De Adquisiciones Adicional	Si	Certificación Del Plan Anual De Adquisiciones, CEPAA Numero 2079, Expedida Por La Administradora Del PAA El 25 De Abril De 2024
Designación Del Supervisor o Interventor	Si	Contrato De Interventoria N. 4871-23
RUT	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 29/12/2023
Antecedentes disciplinarios De La UT	Si	Se Anexan Soportes Generados De Fecha 17/05/2024 Procuraduría General De La Nación Para Las Empresas Que Conforman La UT MCD & CIA SAS CIA SAS 80% SERVICIOS INSTITUCIONALES LOGISTIC SAS 10% MARIELA CENTENO DELGADO 10%
Antecedentes fiscales De La UT	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 17/05/2024 Contraloría General De La Republica Para Las Empresas Que Conforman La UT MCD $ CIA SAS CIA SAS 80% SERVICIOS INSTITUCIONALES LOGISTIC SAS 10% MARIELA CENTENO DELGADO 10%
Cédula de Representante Legal	Si	Se anexa Soporte
Antecedentes disciplinarios Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 17/05/2024
Antecedentes fiscales Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 17/05/2024
Antecedentes Judiciales Representante Legal	Si	Se Anexa Soporte Generado – Policía Nacional De Fecha 17/05/2024
Pólizas	Si	Póliza De Seguro De Cumplimiento Entidad Estatal – Decreto 1082 De 2015 N. NB-100302451 Póliza De Seguro De Responsabilidad Civil Extracontractual Derivada De Cumplimiento – RCE Contratos N. NB-100075375
Aprobación garantías	Si	Certificado De Aprobación De Pólizas De Garantías: ID CO1.WRT 13368506 Numero De Póliza NB-100302451 Seguros mundial Certificado De Aprobación De Pólizas De Garantías: ID CO1.WRT 13334379 Numero De Póliza NB-100075375 Seguros mundial
Certificación bancaria	Si	Banco BBVA - Cuenta De Ahorros N. 001305090002000000047
Factura Electrónica De Cobro	Si	FVE 5 Generación: 23/05/2024 Vencimiento 23/05/2024 $1 100 765 151,00
Resolución De Facturación electrónica	Si	Autorización Numeración De facturación N. 1876 Fecha formalización 2024-01-19/13:33:40
Documentos Del Contador	Si	CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA C C 37 899 917 De San Gil - Santander Anexa Cedula De Ciudadanía, Tarjeta Profesional N. 319194-T, Certificado Antecedentes Disciplinarios JCC De Fecha 01/03/2024.
Antecedentes disciplinarios Del Contador	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 17/05/2024 Procuraduría General De La Nación
Antecedentes fiscales Del Contador	Si	Se Anexa Soporte Generado De Fecha 17/05/2024 Contraloría General De La Republica
Antecedentes Judiciales	Si	Se Anexa Soporte Generado – Policía Nacional De Fecha 17/05/2024
Informe Avance De Obligaciones Mes De Mayo De 2024	Si	Se Anexa Soporte
Relación Del Personal Administrativo Y Operativo Mes Mayo De 2024	Si	Se Anexa Soporte
Relación Del Personal Manipuladoras Mes Mayo De 2024	Si	Se Anexa Soporte

Powered by CamScanner

Solicitud Y Aprobación Cambio De Personal	Si	Se Evidencia Relación De Personal Mínimo Requerido Mediante Plan De Alistamiento.
Aprobación Del Plan De Alistamiento	Si	El 26 de Enero de 2024, la interventoría envía oficio **PA-B-198** de **asunto:** Observaciones al plan de alistamiento entregado por el operador UT BCA INNOVA. El 05 de Febrero de 2024, la interventoría envía oficio **PA-B-201** de **asunto:** Respuesta al plan de alistamiento entregado por el operador UT BCA INNOVA.MCD 2023.
Soportes De Pago De Nómina Mes Mayo De 2024	Si	Net Cash – Transacciones Masivas 04/06/2024 Ordenes 279 Mes Mayo De 2024 Pago Total $249.794.659,00 Documento Soporte De Pago Nomina Electrónica 03/06/2024 Transferencia exitosa Mes Mayo De 2024 Por Valor $2.264.200,00 **CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA**
Certificado de cumplimiento de aportes patronales y de seguridad social – Contador.	Si	Certificación De Aportes Al Sistema De Seguridad Social Y Parafiscales Persona Jurídica. De Fecha 31/05/2024
Cancelación aportes a seguridad social del personal asociado a la propuesta presentada	Si	Aportes En Línea Planilla 9468211255 Planilla E Pensión Mayo - Salud Junio De 2024. Para Un Total De 279 Afiliados. Aportes En Línea Planilla 9468210954 Planilla E Pensión Mayo - Salud Junio De 2024. Para Un Total De 1 Afiliado. **CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA**
Certificado De afiliación ARL personal Contratado	Si	Se Anexa Relación De Trabajadores Afiliados
Certificación De Compras Locales mes Mayo De 2024	Si	Se Anexa certificación Contador Y Representante Legal 10/05/2024 $337.124.191,00
Certificación De Cumplimiento Acuerdo A Proveedores	Si	Se Anexa Certificado Contador Y Representante Legal De Acuerdo A Proveedores 31/05/2024
Informe Administrativo Y Financiero	Si	Se Anexa Informe De Ejecución De Recursos 23 De 05 De 2024
Certificación De Cobertura Atendida	Si	Se Anexa certificación De Cobertura Atendida De Fecha 23 De 05 De 2024
Informe Técnico Consolidado	Si	Se Evidencia Informe Técnico Con Registros Fotográficos y Soportes De Fecha 17/05/2024
Informe Técnico Documentos De Bodega	Si	Se Evidencia Contrato De Arrendamiento De Bodega Comercial De Fecha 12 De Agosto De 2020. Se evidencia oficio de fecha 19 de Diciembre de 2023 de referencia renovación y vigencia del contrato de arrendamiento. Se Evidencia Acta De Inspección y Vigilancia Sanitaria N. 001 De Fecha 17/08/2023. Se Evidencia Certificación Concepto Sanitario favorable Expedido Por La secretaria Local De Salud. Con Fecha De Expedición 17/08/2023. Se Evidencia Plano Arquitectónico del área de la Bodega.
Informe Jurídico	Si	Se Evidencia Informe Jurídico

Powered by CamScanner

Informe Técnico Capacitación Personal Manipulador De Alimentos, De Bodega Y Personal Transportador	Si	Se Evidencia Formato De Registro De Capacitación De Fecha 07/05/2024 Por Parte De UT BCA INNOVA 2024 a Cargo De Supervisores Y Profesionales De Campo TEMAS: • PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO (PROGRAMAS Y FORMATOS) • MANEJO HIGIÉNICO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS • BPM Se Evidencian Registros Fotográficos. Se Evidencian Formatos De Registros De Capacitación
Ciclos De Menús Atendidos – Solicitud De Intercambios	Si	Se Evidencian Oficios Con Sus Respectivos Soportes
Relación Y Fichas Técnicas De Alimentos	Si	Se Evidencia Fichas Técnicas De Los Alimentos
Informe Técnico Certificado De Calidad De Los Alimentos	Si	Se Evidencian Certificados De Calidad De Los Alimentos
Informe Técnico Resultados Muestreo Microbiológico	No	Se Anexan Informes De Resultados Microbiológicos Laboratorio INNOQUALAB y CONTROL MICROBIOLOGICO.
Formatos De Ejecución Plan De Saneamiento Básico	Si	Se Evidencia Formato Verificación De Instalaciones Hidráulicas. Se Evidencia Formato Verificación Y Control De Abastecimiento De Agua – Bodega De Almacenamiento. Se Evidencia Formato Control De Residuos Sólidos - Bodega De Almacenamiento. Se Evidencia Formato Verificación Procedimiento Limpieza y Desinfección De Manos. Se Evidencia Formato Verificación Y Control De Vectores. Se Evidencia Formato Control De Cloro En Agua. Se Evidencia Formato Procedimientos De Limpieza Y Desinfección De Manos. Se Evidencia Formato De Control De Temperatura – Equipo De Congelación. Se Evidencia Formato De Control De Temperatura – Equipo De Refrigeración. Se Evidencian Certificados De Fumigación – Reportes De Servicio – PALMERA JUNIOR. N. 41579, 41578, 42468
Planes De Mejora No Conformidades y CAP	Si	Se Evidencian Planes De Mejora Soportados Con La Documentación Correspondiente Y registros Fotográficos.
Entrega De Dotación	Si	Se Evidencia Actas De Entrega De Dotación diligenciados con datos de quien entrega y quien recibe.
Informe De Cumplimiento De Programa SGSTT	Si	Se Evidencia Manual Sistema De Gestión De Seguridad Y Salud En El Trabajo De Fecha 20 De Enero De 2024.
Registro Documental Y Fotográfico – Cumplimiento De Protocolos De Bioseguridad	Si	Se Evidencia Informe Periodo Del 01 Al 10 De Mayo De 2024

A continuación, se relaciona de manera detallada cada una de las facturas relacionadas a las compras locales correspondientes a compras de los productos que contiene la ración industrializada y Preparada En Sitio para el periodo en mención:

PROVEEDOR	NIT	DOMICILIO	TELEFONO	ALIMENTO	N° FACTURA	VALOR
LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	901080528-7	CALLE 18 No 12-69	6978461	PROTEINA	FEB 2457	$ 29.591.590
CNG	901348042-2	CL 36 27 71	3159267220	PANIFICADO	FCNG 2057	$ 61.562.151
CNG	901348042-2	CL 36 27 71	3159267220	PANIFICADO	FCNG 2054	$ 4.830.705
FREAKALECHE SAS	800114766-5	KM 3 VIA CHIMITA	6761719	LECHE	EU 7625588	$ 37.194.300
JHOAN SEBASTINA JAIMES	1102386241	CL 29 A N 3E23		ELEMENTOS DE ASEO	32	$ 711.700
ARROCERA SANTANDER	804009825-7	CL 15 13 41	6713900	ARROZ	IR 3751	$ 4.752.000
KAIROS PAN	13865224-2	CR 34E N 57 D 15	3102528759	YUCA	0024	$ 1.020.000
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761147	GRANOS	FV 19435	$ 1.512.000
SUPER BODEGA BOGOTA SAS	900254210-5	VIA PALENQUE CAFÉ MADRID	6761147	GRANOS	FV 19440	$ 4.416.000
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUTA	FE 265	$ 29.166.960

Powered by CamScanner

YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUTA	FE 261	$ 31.299.095
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUTA	FE 260	$ 37.512.900
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUTA	FE 259	$ 55.984.000
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUTA	FE 264	$ 19.260.740
YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	63533083-8	LC 64 BG 10 CENTROABASTOS	6076061999	FRUTA	FE 263	$ 58.310.050
						$ 377.124.191

Se Anexa certificación Emitida Por El Revisor Fiscal Y Representante Legal **de UNIÓN TEMPORAL DISTRITO MCD 2023** operador del programa de Alimentación Escolar PAE – Distrito de Barrancabermeja – Santander de fecha 31/05/2024.

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

Powered by CamScanner

PROFESIONAL DE APOYO ABOGADO	HAROLD GIOVANNI GONZALEZ CIFUENTES C.C. 79.415.473 De Bogotá D.C. ADICIONAL	ABOGADO
INSPECTOR DE CAMPO N.1	LUISA ALEJANDRA PALLARES DIAZ C.C. 1.096.201.912 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.2	MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ C.C. 1.065.240.158 De San Alberto – Cesar ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.3	JENNIFFER CASTRILLO PEÑA C.C. 1.096.224.089 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.4	ELSA BERNAL ROBLES C.C. 28.070.025 De Barrancabermeja - Santander ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.5	KARINA VILLEGAS C.C. 63.536.125 De Bucaramanga - Santander ADICIONAL	INGENIERA INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.6	ANDRES FABIAN GUTIERREZ BERRIO C.C. 1.096.239.164 De Barrancabermeja – Santander ADICIONAL	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.7	LUISA MARGARITA MARTINEZ GARAVITO C.C. 1.050.919.456 De Simiti – Bolívar ADICIONAL	INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.8	MARCO AURELIO SUAREZ MANCERA C.C. 1.096.251.384 De Barrancabermeja – Santander ADICIONAL	INGENIERO INDUSTRIAL
INSPECTOR DE CAMPO N.9	JAVIER MAURICIO MELO GUEVARA C.C. 79.684.766 De Bogotá D.C ADICIONAL	INGENIERO AGROINDUSTRIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.1	MAYERLI GUZMAN CASTRILLON 1.096.213.144 De Barrancabermeja – - Santander ADICIONAL	BACHILLER TECNÓLOGO EN GESTIÓN EMPRESARIAL
AUXILIAR ADMINISTRATIVO N.2	DANIEL FELIPE RUIZ SARMIENTO C.C. 1.192.808.080 De Palmira – Valle ADICIONAL	BACHILLER TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN SISTEMAS

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	OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ 28.483.858 De Barrancabermeja – S. INGENIERA AGROINDUSTRIAL

Powered by CamScanner

	SE RETIRA	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
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 – Bolívar	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 Mayo De 2024 (Salud - Pensión) Se Realizó Mediante Planillas: 77644789.

Powered by CamScanner

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 Mayo De 2024.

8. FIRMAS

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE	**RODRIGO MOLANO CUELLAR**	**MAYRA FARLLEY DIAZ SALGADO**

9. LISTADOS DE ANEXOS

9.1 Anexos	
Anexo 1:	Factura No AVOI 250 - Autorización Numeración de Facturación
Anexo 2:	Visitas diarias a los establecimientos educativos del sector educativo oficial del distrito de Barrancabermeja
Anexo 3:	Visitas al centro de producción de alimentos
Anexo 4:	Visitas a Bodega y sede administrativa del Operador Unión Temporal BCA INNOVA
Anexo 5:	Soportes de inventario de menaje y/o mobiliario de las sedes educativas.
Anexo 6:	Soportes área nutrición
Anexo 7:	Soportes microbiología
Anexo 8:	Oficios y/o comunicaciones.
Anexo 9:	Planillas de Pago a Seguridad Social Mes Mayo De 2024
Anexo 10:	Certificación de Aportes a la Seguridad Social y Aportes Parafiscales
Anexo 11:	Certificación Bancaria

Powered by CamScanner

0000261

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: Meseta San Rafael	Sede Educativa: Campo 25	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Campo 25		Fecha Visita: 02/05/24	Hora inicio: 8:00 am
Operador: UT BCA Innova		No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 12:00 pm
Reporta casos de atención prioritaria: SI / X NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA	
No titulares de derecho: Adjudicados 7	Atendidos 7	No de visita: 3	Tipo de ración: PAE
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Maria Martinez - Docente.		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Fabian Gutierrez - Inspector de campo	
Objeto de la visita: Verificacion de lineamientos tecnicos y del contrato 4870-23			

PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE %	52,77
CONCEPTO FINAL				NO conforme	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO	Pendiente por visita	

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones:
—	—		1	la entrega la realiza la 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 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
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NO	NO se evidencia Ventanas en area 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.	0	NO se observan letreros de BPM

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87,50%

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000262

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	0	No se evidencia kardex diligenciado
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia registro de temperatura
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005. Anexo No 2	0	No se evidencia productos rotulados

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%

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.	NO	La fruta no hace parte del menú, se entrega granel
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	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

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 menú publicado
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	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).	NO	la entrega la realiza la docente.

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000263

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.	NO	
38	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	
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	0	No se evidencia horario de entrega publicado

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

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	Plan de saneamiento desactualizado
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 evidencian productos rotulados
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	la fruta no hace parte del menú Se entrega Granel.
44	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Los productos no se encuentran 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.	0	No se evidencia registro de tanque de agua.
46	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. (Verificación de pH y cloro)	NA	
47.	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	NA	
48	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NO	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	Plan de saneamiento desactualizado
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.	0	Plan de saneamiento desactualizado

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	33.33%

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

0000264

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.	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)	0	Plan de saneamiento desactualizado.
64	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia registro de temperatura

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	PS RI ED	Bioseguridad Anexo No 4	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	0	No se evidencia ficha tecnica del 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 acta de CAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	No se evidencia mecanismo SPQR:

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza tercera visita modalidad RI evidenciando la entrega del menú #12, durante la visita se realiza inventario de alimentos y se realiza asistencia tecnica a docente que entrega alimentos en temas de BPM, Se evidencia que el plan de saneamiento está desactualizado y no se evidencia letreros alusivos a Bpm y el PAE.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Maria Sabeida Martinez Ferro	Firma:		Cargo:	Docente
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Andrea Fabiola Gutierrez Parra	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.

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	Meseta San Rafael - Campo 25	ETC	Alcaldia Distrital BCA	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Campo 25	Fecha Visita:	02/05/24	Hora inicio:	8:00am
Operador:	UT BCA Innova	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	12:00pm

Instrumento: Marque con una X			Marca		Número de menú programado		Se presentaron intercambios			
	Balanza			Bazera		19		Si	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	26/04/24	Número de menú entregado	19	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
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	Avena						205	206	208	200	C	210	205		200	C
Derivados del cereal	Pan leche especial						45	42	48	12-40	C	55	52		24-70	C
Frutas																
Azúcares y dulces	Granola						20	21	21	12-40	C	21	20		13-50	C
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 X		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	Para el grupo de cuarto a quinto, solo se encuentran 2 estudiantes Beneficiarios.

0000265

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: 02/05/24	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA Campo 25	DIRECCION: 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	Avena Freskaleche	Bolsa 200ml	L 014-10	Fv: 30/05/24	RSA-0007315-12	C	C
2	Pan de leche especial - CNG	Empaque 50g	L: 20/04/2024	Fv: 10/05/2024	NSA-0011112-21	C	C
3	Granola promavi A	Empaque 15g	L: 15/05/24	Fv: 15/05/24	NSA 014176-2017	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

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

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

0000266

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: 02/05/24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Compo 25

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	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de leche especial	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Granola	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

Quien realiza la visita:

Firma: Fabian G.

Nombre: Andres Fabian Gutierrez Berrio

Cédula Ciudadanía: 1096279164

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 - Bucaramanga

0000267

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		

0000268

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:
02/05/24	Campo 25	4871-23	4870-23	20

Item	Descripción del producto	Cantidad evidenciada	Lote	Fecha de vencimiento	Observaciones
1	Galleta tosta rica	7	C12016	16/05/24	
2	Leche entera	7	04/07/24	04/07/24	
3	Borodillo Guayaba	7	082-24	15/09/24	

0000269

Impreso Litodiseños Tel (507) 621 49 23 - Barranquilla

Powered by CamScanner

0000270

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: Los Laureles	Sede Educativa: Escuela La Forest		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja	
Dirección: Vereda la Forest			Fecha Visita: 02-05-2024	Hora inicio: 11:00 AM	
Operador: UT BCA INNOVA			No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 2:00 PM	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: —		
No titulares de derecho	Adjudicados: 127	Atendidos: 127	No de visita: 4	Tipo de ración: APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Adelaida Sanchez - Manipuladora #			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Luisa Martinez - Inspector de campo		

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos tecnicos del contrato 4870-23

PUNTAJE ESPERADO	61	PUNTAJE OBTENIDO	59	PORCENTAJE %	96.72%
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	—	—	—

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%

Powered by CamScanner

0000271

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	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

0000272

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	
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	

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.

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.	1	
61	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
62	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
63	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
64	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	PS RI ED	Bioseguridad. Anexo No 4	0	No se evidencia botiquin 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 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 %	66.66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Visita tecnica de verificación de las condiciones de entrega de los Complementos en la modalidad almuerzo, se evidencia cumplimiento del menú programado, el personal manipulador cumplia con dotación completa y documentación obligatoria Se realiza apoyo tecnico en BPM

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones

Atendido por:	Adelalda. Sanchez S	Firma:	Adelalda. S.	Cargo:	manipuladora.
Atendido por:	JEANNIS VILLALOBOS M	Firma:	[illegible]	Cargo:	MANIPULADORA
Realizada por:	Luis Martinez Carrillo	Firma:	Luis M	Cargo:	Inspector de Campo
Realizada por:	—	Firma:	—	Cargo:	—

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 Sede La Forest.	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja	
Dirección: Vereda La Forest.	Fecha Visita: 02-05-2024	Hora inicio: 11:00 AM	
Operador: UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 2:00 PM	

Instrumento: Marque con una X			Marca: Badecol		Número de menú programado: 19	Se presentaron intercambios: SI X	No	N/A
	Balanza							
	Gramera	X	Fecha de última calibración: 26-04-24.		Número de menú entregado: 19	Presentaron soporte de autorización: SI X	No	N/A

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado						Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado					
1	3	5	7	9		1	3	5	7	9	—
2	4	6 X	8	10		2	4	6 X	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	Huevo Pericu						53	51	50	50	C	55	56	57	50	C
Leguminosa	Arvejas						50	51	53	24	C	71	73	77	50	C
Cereal (arroz)	Arroz						75	70	76	70	C	100	101	99	90	C
Tubérculo, raíces, plátanos	Arepa						65	63	65	60	C	79	79	78	75	C
Verdura fría o caliente	Cebolla tomate						63	64	66	60	C	67	67	69	65	C
Fruta/Bebida	Tropical						209	210	216	200	C	226	223	220	200	C
Agua	-						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lácteo	-						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE											6					6
NO CUMPLE											0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100%	

0000274

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:
02-05-24	La Forest		4871-23	4870-23	H 4
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
1	Pulpa de Piña	8	L13 04 2024	13-10-2025	—
2	Arroz	9	L001 090424	09-04-2025	—
3	leche en polvo	3	L05032 4	04-03-2025	—
4	Fideos	5	L062025	06-2025	—

0000275

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: 02-05-2024	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA 7	DIRECCION: La Forest

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	Arroz	500g	L001090424	09-04-2025	NSA 00100 43 - 2021	C	C
2	Huevos	carton por 30 unidades	L 9161	24-05-2024	N.A	N.A	C
3	Harina de Maiz	500g	L190324	19-03-2025	RSAK1013504	C	C
4	Pulpa Tropical	2K.	L050424	10-2025	RSAJ1215804	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	N.A	N.O	N.O	N.A	N.O
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	N.O	C	C	N.O	
3	C	C	C	C	
4	C	C	C	C	

0000276

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: 02-05-2024

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Ia Forest

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	Huevos Pericos	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación
	Arvejas Guisadas	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Arroz Blanco	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Arepa	1	1	1	1	1	1	1	1	
	ensalada tomate- cebolla	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo tropical	1	1	1	1	1	1	1	1	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

OBSERVACIONES: Se realiza evaluación organoleptica de todas las Preparaciones

Quien realiza la visita: —

Firma: Luisa Martinez

Nombre: Luisa Martinez Garavito

Cédula Ciudadanía: 1050919456

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

Powered by CamScanner

0000277

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	

0000278

Powered by CamScanner

0000279

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: LOS LAURELES	Sede Educativa: PRINCIPAL	ETC: Antilla Distrital BCA	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: corregimiento el centro		Fecha Visita: 02-MAYO-2024	Hora inicio: 10:15 a.m.
Operador: UT BCA INNOVA		No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 1:30 P.M.
Reporta casos de atención prioritaria: SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:	
No titulares de derecho: Adjudicados 51	Atendidos 51	No de visita: 4	Tipo de ración: APS
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Manipuladora Manica Velasquez		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Luisa Pallares Ingº. de campo.	
Objeto de la visita: Verificación del cumplimiento de los lineamientos tecnicos y del contrato 4870-23			
PUNTAJE ESPERADO: 61	PUNTAJE OBTENIDO: 57		PORCENTAJE %: 93.44 %
CONCEPTO FINAL		CONFORME	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA: PENDIENTE POR 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.	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 dañadas en el área de preparacion.
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 antinsecto 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 Proteccion en las ventanas (malla antinsecto)
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	14	87.5%

Powered by CamScanner

0000280

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	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	
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)	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

0000282

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

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
60	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
61	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
62	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Se evidencia falta de bascula según anexo técnico.
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 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 a la I.E Los Laureles Sede Principal se evidencia que se cumple con las condiciones higienico sanitarias para la preparación de los alimentos
Se realiza asistencia técnica en buenas practicas de manufactura.
Se realiza el cierre de la no Conformidad del item 34 debido a acciones correctivas y/o de mejora.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por: Monica Valentina Sanchez.	Firma: Monica Valentina	Cargo: Manipuladora Alimentos
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Luisa Alejandra Pallares Diaz	Firma: Luisa Pallares	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-044C	Versión: 01	Fecha de emisión: 10/09/2020	página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa: Los Laureles – Principal	ETC: Alcaldía Distrital BCA	Ciudad/ Municipio: Barranquilla	
Dirección: Corregimiento el Centro	Fecha Visita: 02-mayo-2024.	Hora inicio: 10:15 am.	
Operador: UTBCA INNOVA	No Contrato / Convenio: 4870-23.	Hora de terminación: 1:30 am.	

Instrumento: Marque con una X																				
Balanza		Marca: Baolecol				Número de menú programado: 19		Se presentaron intercambios		Si X	No	N/A								
Gramera	X	Fecha de última calibración: 02-03-24				Número de menú entregado: 19		Presentaron soporte de autorización		Si X	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 X	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																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Huevo Pericc						61g	56g	53g	50g	C					
Leguminosa	Lentejas guisadas						141g	148g	167g	120g	C					
Cereal (arroz)	Arroz Blanco						144g	166g	144g	140g	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	Arepa						121g	119g	128g	120g	C					
Verdura fría o caliente	Ensalada fresca y cebolla						93g	95g	89g	90g	C					
Fruta	Jugo tropical						252ml	251ml	264ml	200ml	C					
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE											6					
NO CUMPLE											0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES: Intercambio autorizado de Jugo de guayaba por Jugo Tropical.

Impreso Litodiseños Tel (605) 321 49 23 - Barranquilla

0000283

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 - mayo - 2024	BODEGA _____	PLANTA _____	SEDE EDUCATIVA Los Laureles - Primaria	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	Arroz Sao Pablo	500g	00116042 4	16-ABR-2025	NSA-0010043-2021	C	C
2	Riqueza a Aceite de Soya	1000ml	10-02-2024	10-02-2025	PSA-001794-2017	C	C
3	Sal Refinada JR	500g	288	N.A	RSA-0007107-2018	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	

0000284

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: Los Laureles - 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 PREPARACION	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): APS	Huevo Perico	1	1	1	1	1	1	1	1	1 ACEPTACIÓN
	Arvejas Guisadas	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Arroz Blanco	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Arepa	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Ensalada en Rodajas tomate y cebolla	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo Tropical	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

Quien realiza la visita:

Firma Luisa A Pallares Diaz

Nombre: Luisa Alejandra Pallares Diaz

Cédula Ciudadanía 1004201912

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.

0000285

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.	✓		

0000286

Powered by CamScanner

0000287

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: AGROPECUARIO LA FORTUNA.	Sede Educativa: ESCUELA RURAL LA FORTUNA	ETC: ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio: B/BERMEJA
Dirección: VDA LA FORTUNA VIA B/GA	Fecha Visita: 03-MAY-2024		Hora inicio: 6:05 am.
Operador: UT BCA INNOVA.	No Contrato / Convenio: 4870-23		Hora de terminación: 11:00 am.
Reporta casos de atención prioritaria: X	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: Area de Almacenamiento y distribucion alto riesgo de contaminacion	
No titulares de derecho: Adjudicados 118	Atendidos 118.	No de visita: 3ra	Tipo de ración: CASM.
Nombre y cargo de quien atiende la visita: PAOLA USA ROJAS - 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	62	PUNTAJE OBTENIDO	51	PORCENTAJE %	82.25%.
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 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 en área de Preparación Paredes con grietas.
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.	0	No se evidencia tanque de almacenamiento de agua.
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	Las lámparas del área de preparación y distribucción no Funcionan.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Se evidencia sifón en mal estado.
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	12	PORCENTAJE %	75%

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

· 0000288

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

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

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	1	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	0	Se evidencia no cumplimiento de Tº de Jugo y Papas Francesas (6,7° y 51,1°).

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	

Powered by CamScanner

0000289

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

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7.	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
45	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	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)	0	Se evidencian registros pero no se llevo a cabo la actividad.
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 por ente correspondiente.
48	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	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.	0	Se evidencia area de almacenamiento y distribución con plaga
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	9	PORCENTAJE %	69.23%.

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

0000290

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.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

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 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 se evidencian Buenas Prácticas de Manufactura. paredes con grietas area preparacion. no se evidencia tanque de almacenamiento de agua., lámparas no funcionan., sifón en mal estado. T° de juego 4. Papa. tanque almacenamiento de agua. se registran actividades para no se hacen. certificado Agua Potable. Area de almacenamiento. y distribucción con Plaga. Extintor sin recarga. (ene-2025), Soporte del CAE.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

Atendido por:	PAOLA USA ROJAS	Firma:	Paola Usa R	Cargo:	MANIPULADORA.
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	ELSA BERMUDEZ 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	AGROPECUARIO LA FORTUNA - RURAL LA FORTUNA	ETC	ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio	B/BERMEJA.
Dirección:	VEREDA LA FORTUNA VIA SIMACA	Fecha Visita:	03 - MAYO - 2024	Hora inicio:	6:05 a.m.
Operador:	UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	11:00 a.m.

Instrumento: Marque con una X																			
	Balanza		Marca				BADECOL	Número de menú programado	#19	Se presentaron intercambios		Si		No X		N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración				26-04-24	Número de menú entregado	#19	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	Jugo Mango en Leche	215ml	212ml	208ml	200ml	C	218ml	223ml	213ml	200ml	C.					
Proteíco	Carne de cerdo Costa	24gr.	28gr	28gr	20gr	C	31gr	31gr	31gr	30gr	C.					
Cereal acompañante	Bocas Finas	34gr.	36gr.	33gr	30gr	C.	43gr	41gr	42gr	40gr.	C					
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					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	X.	

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

OBSERVACIONES

0000291

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-MAY-24	ESCUELA RURAL LA FORTUNA.		4871-23	4870-23	# 19.
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
1	Leche en Polvo Fortileche Bolsa. 380g.	4 bolsas.	050324.	04-MAR-2025.	
2	Harina de Maiz la Nieve Bolsa 500g.	8/b.	190324.	19-MAR-25	
3	Panela. Caña Santa Bolsa 500gr	3/b.	150424	15-10-24.	
4	Sal Refinada SR Bolsa 500gr.	1/b.	258	NA.	
5	Huevos Tito Carton x 30 und.	118und	9161.	24-MAY-24.	
6	Margarina la Preferida. Caja x 50gr	725gr.	09024	09-SEP-24.	
7	Aceite. Riqueza Botella 1000 ml.	700ml.	10-02-24.	10-02-25.	
8	Ajo Cabeza	64gr.	NA	NA	
9	Pimenton	436gr.	NA	NA.	
10	Tomate	620gr.	NA	NA.	
11	Cebolla Cabeza.	407gr.	NA	NA.	

2820000

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-MAY-2024	BODEGA ____	PLANTA ____	SEDE EDUCATIVA RURAL LA FORTUNA	DIRECCION: VDA LA FORTUNA VIA BUMANGA.

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

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5A. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	5B. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA (CUMPLE - NO CUMPLE)	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Pulpa de Mango Neofrut	Bolsa x. 2Kg	10 04 24	OCT-2025	RSAJ12I5804.	C	C.
2	Leche en polvo Fortileche	Bolsa x 380gr.	0503 24	04-MAR-25	RSA-0016684-2021	C	C.
3	Carne de cerdo La Fazenda	Bolsa x 3,5Kg.	700	08-05-24.	001PD	C	C.
4	Papa Negra	NA.	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	C	C	C	C	C	C	C.
4	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	
2	C	C	C	C	
3	NA	C	C	C	
4	NA	NA	NA	NA.	

0000293

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-MAY-2024.

CDP: _____

SEDE EDUCATIVA: RURAL LA FORTUNA

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.	Carne de Cerdo Guisado	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación.
	Papa Francesas	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo de Mango con leche.	1	1	1	1	1	1	1	1.	

OBSERVACIONES: JAN CARLOS TRIVIÑO

Quien realiza la visita:

Firma: [signature]

Nombre: ELSA BERNAL ROBLES

Cédula Ciudadanía: 28.070.075

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

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.	✓		

0000295

Powered by CamScanner

0000296

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: Mesa San Rafael	Sede Educativa: Palmitas		Ese: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Bcalia	
Dirección: Vereda La Palmitas			Fecha Visita: 03/05/24	Hora inicio: 8:00 AM	
Operador: UT BCA Innaca			No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 12:00 PM	
Reporta casos de atención prioritaria:	SI: X	NO:	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: Inadecuadas condiciones de almacenamiento		
No titulares de derecho:	Adjudicados: 9	Atendidos: 9	No de visita: 1	Tipo de ración: PI JM	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Juan Pablo Gonzalez – Docente			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 4870-23					

PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE %	79,41%
CONCEPTO FINAL				Informe con observación.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO	Pendiente		

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:
—	—	—	—	La entrega es recibida por el 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 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 desinfestación.	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 techo con presencia de humedad
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	0	Se evidencian ventanas sin protección de malla antinsecto
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	0	Se evidencia excremento de plaga en el piso del area de almacenamiento.
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	66,67%

Powered by CamScanner

0000297

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	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	5	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.	NO	se evidencia entrega de bocadillo
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	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

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.	NO	la entrega es realizada por el donante
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	NO	
36	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	NO	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000298

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.	NO	
38	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	
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)	NO	
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	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	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	Se evidencia, suciedad en el area de almacenamiento
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	
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	La sede educativa no cuenta en agua potable
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.	0	Se evidencia excremento de plaga en el area de almacenamiento
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	9	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	66,67 %

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

0000299

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.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	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.	0	Se evidencia ficha técnica desactualizada
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 SPOR 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 RI JM. Se entrega el menú #20 (leche entera, galleta tostadita y bocadillo de guayaba).
Se abre caja de alimentos protegidos por inadecuadas condiciones de almacenamiento en base estructura, presencia de plaga en el área de almacenamiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Atendido por:	Juan Pablo Gonzalez	Firma:	[signature]	Cargo:	Docente.
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Mario A. Suaret Moreno	Firma:	Mario Suaret M.	Cargo:	Inspector De Campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

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	Merced San Rafael — Palmita	ETC	Alcaldía Di Antal	Ciudad/ Municipio	Bga
Dirección:	Vereda Palmita	Fecha Visita:	03/05/24	Hora inicio:	8:00 AM
Operador:	UT BCA Inoca	No Contrato / Convenio	4670-23	Hora de terminación:	12:00 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		Bodega	Número de menú programado	20	Se presentaron intercambios		Si		No X		N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración		26/04/24	Número de menú entregado	20	Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9			
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10			

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche Entera						203ml	205ml	209ml	200ml	C	203ml	205ml	202ml	200ml	C
Derivados del cereal	Galleta Festival						40g	42g	45g	12-60	C	52g	55g	51g	24-70	C
Frutas	—						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Azúcares y dulces	Bocadillo						16g	17g	16g	12-40	C	16g	17g	17g	13-50	C
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						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	—	PUNTAJE REAL	—	PORCENTAJE %	—	

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	Merced. San Rafael – Palmitas	ETC	Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Bogotá
Dirección:	Vereda Palmitas	Fecha Visita:	03/05/24	Hora inicio:	8:00 AM
Operador:	UT BCA Innova	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	12:00 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			Rodead	Número de menú programado	20	Se presentaron intercambios		SI		No x		N/A	
	Gramera	+	Fecha de última calibración			26/04/24	Número de menú entregado	20	Presentaron soporte de autorización		SI		No		N/A 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	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche Gol	205ml	210ml	205ml	200ml	C										
Derivados del cereal	Galleta Fort	67g	65g	62g	32-90	C										
Frutas	—	—	—	—	—	—										
Azúcares y dulces	Bocadillo	17g	16g	14g	13-50	C										
Queso																
CUMPLE						3										
NO CUMPLE						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	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	

0000301

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Bucaramanga

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: 03/05/24	BODEGA —	PLANTA —	SEDE EDUCATIVA X	DIRECCION: Vereda Palmitas

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	04/07/24	04/07/24	RIIAE02M54795	C	C
2	Galleta tostada	40, 50, 70g	C2016	10/05/24	NSA-0011078-21	C	C
3	Bocadillo	15g	082-24	15/04/24	NSA-000583-16	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	
—	—	—	—	—	

0000302

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: 03/05/24 | CDP: | SEDE EDUCATIVA: Meseta San Rafael - Palmitos

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):	Leche Entera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta tostada	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Bocadillo de guayaba	1	1	1	1	1	1	1	1	
P.I JM										

OBSERVACIONES: Marlon De Jesus Montes Martinez

Quien realiza la visita:

Firma Marco Suarez Moncea

Nombre: Marco A. Suarez Moncea

Cédula Ciudadania 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.

0000303

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 33 - Bucaramanga

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.	✓		

0000304

Powered by CamScanner

0000305

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 Uvito	Sede Educativa: Campo Gala	ETC: Alcaldía Distrital de	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Vda. Campo Gala		Fecha Visita: 03/05/24	Hora inicio: 08:49 am
Operador: Ut Bca Innova		No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 11 am

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: —				
No titulares de derecho	Adjudicados: 42	Atendidos: 42	No de visita: 05		Tipo de ración:	R1 JM	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Marinela Sanabria - Mo. de Alimentos			Nombre y cargo de quien realiza la visita: María A. Olmt M. - Insp. de Campo.				

Objeto de la visita:

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

PUNTAJE ESPERADO	39	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE %	89,74 %.
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:
—	—	—	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.	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	No se evidencian ventanas con 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

0000306

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	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	5	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.	NO	menú # 20 entregado con bocadillo.
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	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

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

0000307

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).	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	Menú entregado con dulce.
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 disinfección 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	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	88,89 %

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

0000308

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.

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)	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	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

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 SPOR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia entrega a conformidad del menú #20.
Se realiza asistencia técnica en temas de BPM.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin Observaciones.

Atendido por:	Marinela Sanabria	Firma:	Marinela	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	María F. Ortiz Muñoz	Firma:		Cargo	Insp. de Campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

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 Marcos El Uvito - Campo Gala	ETC: Alcaldia Distrital de Bga/ga	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja	
Dirección: Vda. Campo Gala	Fecha Visita: 03/05/24	Hora inicio:	8:40 am
Operador: Ut Bca Innova	No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación:	11 am

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca: Badicol		Número de menú programado	20	Se presentaron intercambios		SI X	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	20	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	Leche entera	208	203	201	180	C	210	202	203	200	C	205	203	201	200	C
Derivados del cereal	Galleta Tostada	27	27	26	12-40	C	40	41	43	12-60	C	50	50	52	24-70	C
Frutas	-				-						-				-	-
Azúcares y dulces	Bocadillo Guayaba	15	16	17	12-40	C	15	16	16	12-40	C	14	18	16	13-50	C
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 autoriza intercambio de galleta coco por galleta tostada.
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI X	NO	

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento de menú y gramajes.

0000309

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 X	DIRECCION: Vda. Campo Gala.

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	04 Jul 2024	f.v: 04/Jul/24	RSIAE02M54795	C	C
2	Galleta Tostaríca CNG	50g	C12016	f.v: 16/05/24	NSA-0011098-2021	C	C
3	Bocadillo Guayaba Celan Karlos	15g	082 24	f.v: 15/09/24	NSA-000573-2016	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	NA	C	C	C	
2	NA	C	C	C	
3	NA	C	C	C	
—	—	—	—	—	

0000310

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: 03/may/24	CDP: ———
SEDE EDUCATIVA: I.t. San Marcos El Uanito - Campo Gala.	

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	Leche entera UHT.	1	1	1	1	1	1	1	1	UNO (1)
	Galleta tostarica.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Bocadillo de guayaba.	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Menú #20 Aceptado, teniendo en cuenta la percepción de Andrey Guerrero.

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: (María I. Ortiz M.

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 - Bucaramanga

0000311

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	No se evidencia extintor con recarga vigente. (5 Ago 2023)
7	Existe botiquín de primeros auxilios disponible.	X		

0000312

Powered by CamScanner

0000313

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: PRINCIPAL	ETC: ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio: BARRANQUEJA
Dirección: VEREDA PUEBLO REGATO	Fecha Visita: 06-MAYO-2024.		Hora inicio: 6:00 am
Operador: UT BCA CNNOVA.	No Contrato / Convenio: 4870-23		Hora de terminación: 10:30 am.

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho	Adjudicados: 177	Atendidos: 177	No de visita: 4to		Tipo de ración:	CAJM	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: SANDRA AGUILAR – MANIPULADORA.			Nombre y cargo de quien realiza la visita: ELSA ESTELA ROBLES – INSP. DE CAMPO.				

Objeto de la visita:

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

PUNTAJE ESPERADO	59	PUNTAJE OBTENIDO	56.	PORCENTAJE %	94.91%
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:
———	2.	———	———	

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	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.	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. anti-insectos.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se evidencia pisos del área de distribución con huecos.
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	15	PUNTAJE OBTENIDO	13.	PORCENTAJE %	86.66%.

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000314

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 (conocas 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	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

0000315

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	
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.	NO	No se observa para el menu entregado 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)	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

0000316

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.	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 resolución. (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 %	

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 complemento alimentario. Se evidencia buenas practicas de manufactura. se evidencian ventanas sin malla antinsectos, Pisos con huecos soporte del CAE. Se sierran. item 28, 34 no conformidades.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA

Atendido por:	SANDRA AGUILAR	Firma:	Sandra Aguilar	Cargo:	MANIPULADORA.
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	ELSA BERNAL ROBLES	Firma:	EBR	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	PUEBLO REGAO · PRINCIPAL	ETC	ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio	BARRANCABERMEJA.
Dirección:	VEREDA PUEBLO REGAO.	Fecha Visita:	06-MAYO-2024	Hora inicio:	6:00 am.
Operador:	UT RICA INNOVA.	No Contrato / Convenio	4870-23.	Hora de terminación:	10:30 am.

Instrumento: Marque con una X																			
	Balanza		Marca				BADECOL	Número de menú programado	#1	Se presentaron Intercambios				Si		No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración				03-05-24	Número de menú entregado	#1	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.	209ml	212 ml	218ml	200ml.	C.	211ml	209 ml	209ml	200ml.	C	209ml	211ml	212ml	200ml.	C
Proteico																
Cereal acompañante	Pedito de Harina Maiz	45gr	40gr	40gr	30gr	C.	46gr	40gr	47gr	40gr.	C	82gr	82gr	99gr	70gr.	C
Fruta	Mango	83gr	85gr	93gr	80gr.	C.	110gr	118gr	110gr	110gr.	C.	119gr	115gr	110gr	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	
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	Y.

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

9000317

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:
06-MAYO-24	PUEBLO REGAO PRINCIPAL	4871-23	4870-23	#1.

Item	Descripción del producto	Cantidad evidenciada	Lote	Fecha de vencimiento	Observaciones
1	Harina de Trigo La Nieve Bolsa 500gr	17 lb	030424	03 02 25.	
2	Azucar incauca Bolsa 500 gr.	3 lb	100324	1003 26.	
3	Panela caña santa. paquete 500gr.	10 lb	10 04 24.	10 10 24.	
4	Avena hojuelas Fortiavena Bolsa 500gr	5 lb	201023	17 10 24.	
5	Leche en Polvo Fortileche Bolsa 380gr	30 bolsas	05 03 24	04 03 25.	
6	Sal cristal Bolsa 50gr	1 Lb	31 50324	NA	
7	Harina de Maiz La Nieve Bolsa 500gr.	40 lb	19-03-24	19-03-25.	
8	Harina de Maiz La nieve Bolsa 500gr.	44 lb.	14-03-24	14-03-26.	
9	Pan Mojicón CNG Bolsa 30gr.	24 und.	120424P	18-05-24.	
10	Pan Mojicón CNG Bolsa 40 gr.	91 und	120424P	18-05-24	
11	Pan Mojicón CNG Bolsa 60 gr.	62 und.	120424P	18-05-24.	
12	Pulpa Fresa Neofrut Bolsa 2Kgr	10 lb	220424	OCT-25.	
13	Pulpa Fresa Neofrut Bolsa 250gr.	750 gr.	300124	30-07-25.	
14	Margarina la Profunda Caja x 500gr	750 gr	09024	09.09-24	
15	Chocolate Colonial paquete x. 250gr.	6,5 lb.	1601	ENE-2025.	
16	Huevos tito. Cartón x 30 und.	187 und.	9169	01-06-24.	
17	Carne de Res: La carniceria Bolsa 5Kg	15 Kg	1240429	28-05-24	
18	Pechuga de Pollo MacPollo Bolsa 5Kg	15 Kg	LB00124086	26-03-25	
19	Aceite Riqueza Botella 1000 ml	4000 ml	100224	10-02-25	
20	Ajo Cabeza	10 cabeza	NA	NA.	
21.	Pimenton	646 gr.	NA	NA.	

0000318

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:
06-MAY-24	PUEBLO REGAO PRINCIPAL		4871-23	4870-23	#1.
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
22	Ahuyama.	855gr	NA	NA	
23	Tomate	1.308gr.	NA	NA.	
24	Cebolla cabeza	1493 gr	NA	NA.	

0000319

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: 06-MAY-2024

CDP: ———

SEDE EDUCATIVA: PUEBLO REGADO 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): CAJM.	Avena con Leche.	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación
	Deditos de Harina de maiz	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Mango	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Keiner Santiago López Galvis.

Quien realiza la visita:

Firma: [signature]

Nombre: ELSA BERNAL ROBLES

Cédula Ciudadania: 28070025

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) 821 49 23 - Bucaramanga

0000320

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: 06-MAY - 2024.	BODEGA ———	PLANTA ———	SEDE EDUCATIVA PUEBLO REGADO PRINCIPAL	DIRECCION: VEREDA PUEBLO REGADO.

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 en hojuelas Fortaarem.	Bolsa 500gr.	201023.	171024.	NSA-0012394-2021.	C	C.
2.	Harina de Maiz La Nieve	Bolsa 500gr.	190324	190325.	RSAT10I3504	C	C.
3	Leche en Polvo Fortileche	Bolsa 380gr	050324	04-0525	RSA-0016684-2021	C	C
4	Mango.	Fruto 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	C	C	C	C	C	C	C
4	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	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	
4	NA	NA	NA	NA.	

0000321

Powered by CamScanner

Impresa Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

BIOSEGURIDAD ANTE COVID-19

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

0000322

Powered by CamScanner

0000323

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: Real de marco	Sede Educativa: principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Calle 30 # 52-21		Fecha Visita: 06/05/24	Hora inicio: 8:00 AM
Operador: UT BCA Innova		No Contrato / Convenio: 4370-23	Hora de terminación: 3:00 PM

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA			
No titulares de derecho	Adjudicados: 253		Atendidos: 253	No de visita: 5		Tipo de ración:	complemento am

Nombre y cargo de quien atiende la visita: Yanila Gomez - Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita: Andres Fabian Gutierrez - Insp. de campo
Objeto de la visita: Verificación de lineamientos tecnicos y del contrato 4370-23	

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

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:
	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.	0	Se evidencia pared en mal estado
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 antiinsecto
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Se realiza cierre de no conformidad
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 %	87,50 %

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000324

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).	0	realizo intercambio no autorizado de mango por papaya.
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.	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

0000325

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

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
45	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
46	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. (Verificación de pH y cloro)	1	
47.	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
48	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	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	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

0000326

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por: Yanila Cortez	Firma: Yanila	Cargo: Manipuladora	
Atendido por:	Firma:	Cargo:	
Realizada por: Andrés 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.

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	Real Ao mares - Principal	ETC	Alcaldia Distrital BCA
Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja	Dirección:	Calle 30 # 52-21
Fecha Visita:	06/05/24	Hora inicio:	8:00 Am
Operador:	UT BCA Innova	No Contrato / Convenio	4370-23
Hora de terminación:	3:00 pm		

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			Bafico	Número de menú programado	1	Se presentaron intercambios		Si X		No		N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración			03/05/24	Número de menú entregado	1	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	203	222	209	200	C	210	212	204	200	C					
Proteíco																
Cereal acompañante	Deditos de yuca	40	38	37	30	C	42	45	41	40	C					
Fruta	Papaya	90	88	85	80	C	115	110	112	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					
NO CUMPLE						0					0					

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X		Especifique en cuales preparaciones	Se realiza intercambio no autorizado de mango por papaya.
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO			
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X			

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

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

00000327

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: 06/05/24	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA Final de mara	DIRECCION: Calle Calle 30 #52-21

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

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F F Y F V DEL PRODUCTO	5A. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	5B. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA (CUMPLE - NO CUMPLE)	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Panela pasha caña dante	Empaque 500g	10/04/2024	Fv: 10/10/24	NSA-0043762013	C	C
2	Avena en hojuela Fortiavena	Empaque 500g	L: 201023	Fv: 17/10/24	NSA: 0012394-22	C	C
3	Leche en polvo Fortileche	Empaque 380g	L: 050324	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	

0000328

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°: 4874-23

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 4870-23

FECHA: 06/05/24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Real Amaru

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):	Avena	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Papaya	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Deditos de harina mix	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

Quien realiza la visita:

Firma: Fabian G.

Nombre: Andres Fabian Gutierrez Berru

Cédula Ciudadania: 1096239162

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 - Bucaramanga

0000329

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		

3000330

Powered by CamScanner

0000331

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 DE COMERCIO	Sede Educativa: Casa Parada	ETC: Alcaldía Distrital Barrancabermeja	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Calle 35 # 52-20		Fecha Visita: 06 de Mayo 2024	Hora inicio: 6:30am
Operador: UT BCO INNOVA		No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 4:00 pm
Reporta casos de atención prioritaria: SI [X]		Identifique la causal del caso de atención prioritaria: —	
No titulares de derecho: Adjudicados 107	Atendidos 107.	No de visita: 5	Tipo de ración: CPS- CAJM.
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Evangelina Guevara - 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	60	PUNTAJE OBTENIDO	54	PORCENTAJE %	90%.

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	—	—	—

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	El comedor no cuenta con Unidad Sanitaria
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	Las Ventanas no Cuentan Con malla antinsecto.
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 %	87,50%

Powered by CamScanner

0000332

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	Los ovenos no cumplen 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

0000333

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 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)	0	Se encuentra desactualizado
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.	No se evidencia uso de hielo.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	91,67%.

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)	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)	N.O.	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000334

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 GESTIÓN 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

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 complemento alimentario jornada Mañana se verifica las condiciones higienico sanitarias del área de preparación, Almacenamiento y distribución a los beneficiarios

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

La manipuladora no deja ninguna observación.

Atendido por: Evangelina Guevara	Firma:	Cargo: Manipuladora	
Atendido por:	Firma:	Cargo:	
Realizada por: Jenniffer Castrillo Peru	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	Tecnico de Comercio - Lara Parada	ETC	Alcaldia Distrital Bucaramanga	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Calle 35 # 52-20	Fecha Visita:	06 de Mayo 2023	Hora inicio:	6:30am
Operador:	UT Buu innova.	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	9:00am

Instrumento: Marque con una X																			
	Balanza		Marca		Bodewl	Número de menú programado	1	Se presentaron intercambios		SI		No X		N/A					
	Gramera	X	Fecha de última calibración		03-05-24	Número de menú entregado	1	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						226ml	243ml	212ml	200ml	C	232ml	222ml	248ml	200ml	C
Proteíco																
Cereal acompañante	Pedazos de Harina						43g	34g	42g	40g	C	70g	72g	70g	70g	C
Fruta	mango						105g	110g	112g	110g	C	113g	117g	110g	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					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	Y	

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

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:
06-05-24	TECNICO DE COMERCIO - LARA PARADA.		4871-23	4870-23	01 AL 05.
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
1	Avena en Hojuelas	3 Unid	L: 201023	F.V: 17-10-24	
2	Harina de Maiz Blanco	16 Unid	L: 100424	F.V: 10-04-25	
3	Harina de Trigo	9 Unid	L: 020424	F.V: 02-02-25	
4	Pan 30gr	14 Unid	L: 29-04-24	F.V: 18-05-24	
5	Pan 40gr	73 Unid	L: 29-04-24	F.V: 18-05-24	
6	Pan 60gr	19 Unid	L: 29-04-24	F.V: 18-05-24.	
7	Leche en Polvo	15 Unid	L: 050324	F.V: 04-03-25	
8	Carne de Res	7 Kg	L: 1240429	F.V: 28-05-24	
9	Pechuga de Pollo	8 Kg	L: B00124086	F.V: 26-03-25	
10	Aceite de Soya 1000ml	2 Unid	L: 02052024	F.V: 02-05-25	
11	Azucar Blanca	2 Unid	L: 1240424	F.V: 04-2025	
12	Chocolate	6 Unid	L: 1601	F.V: 01-2025	
13	Panela	6 Unid	L: 10-04-2024	F.V: 10-10-24	
14.	Sal	1 Unid	L: 4100424	N.A.	

0000336

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: 06-05-2024	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA Cora Parada	DIRECCION: Calle 35 # 52-20

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 Entera	Bolsa 380g.	L: 05-03-24	F.V. 04-03-25	RSA0016684-2021	C	C
2	Avena en Hojuelas	Bolsa 500g	L: 201023	F.V: 17-10-24	RSA0012394-2022	C	C
3	Azucar Blanca	Bolsa 500g	L: 1290424	F.V: 04-2025	RSA0011201-2016	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	

0000337

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: 06-05-24 | CDP: | SEDE EDUCATIVA: I.T.S.C - Lara Parada

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):	Avena con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación
	Deditos Hanna de Maiz	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Mango	1	1	1	1	1	1	1	1	
Complemento Am.										

OBSERVACIONES:

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: JENNIFFER CASTRILLO PEÑA.

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.

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

0000338

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.		✓	

0000339

Powered by CamScanner

0000340

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 en comunicaciones	Sede Educativa: Fermin Amaya	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Calle 47 N° 1-15		Fecha Visita: 06-05-2024	Hora inicio: 7:30 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 178	Atendidos 178	No de visita: 5	Tipo de ración: complemento JM-JT
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Morelia Quintero – Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Luisa Martinez - Inspector de campo	

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos tecnicos del contrato 4870-23

PUNTAJE ESPERADO	61	PUNTAJE OBTENIDO	57.	PORCENTAJE %	93.44 %
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 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.	0	se evidencia humedad en area de distribucion y 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.	No se evidencia malla antiinsecto.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	87.5 %

Powered by CamScanner

0000341

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	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).	N.O	No se observa 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

0000343

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.	0	No se evidencia dotación de báscula.
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 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	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66 %.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de Verificación de las condiciones de entrega de los complementos en la modalidad Preparado en sitio en la jornada mañana y jornada tarde, se evidencio cumplimiento de la minuta programada, los gramajes servidos cumplen con los gramajes establecidos para grupos etareos, el personal manipulador cumplia con su dotación completa y documentación obligatoria.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay Observaciones.

Atendido por:	Morelia Quintero Aguirre	Firma:	Moelia Q.A	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:	Maryluz Lopez David.	Firma:	Maryluz.	Cargo:	Manipuladora.
Realizada por:	Luisa Martinez Garavito	Firma:	Luisa 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.

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 – sede Fermin Amaya	ETC	Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Calle 47 N° 1-15	Fecha Visita:	06-05-2024	Hora inicio:	7:30 AM
Operador:	UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	3:00 PM

Instrumento: Marque con una X			Marca	Número de menú programado		Se presentaron intercambios		Si	No	N/A
	Balanza		Badecol		1				X	
	Gramera	X	Fecha de última calibración 03-05-24	Número de menú entregado	1	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	Yogurt Leche	206	216	221	200	C	218	220	223	200	C	219	223	221	200	C
Proteíco	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereal acompañante	Pedazos Maiz	39			30	C	47	45	52	40	C	87	85	89	70	C
Fruta	Mango	83	86	87	80	C	125	120	119	110	C	112	116	120	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 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	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%

OBSERVACIONES

0000344

Powered by CamScanner

Impreso Litodistritos Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

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

ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S

ANEXO No 1 Reporte de Inventarios

FECHA:	SEDE EDUCATIVA:		Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
06-05-24	Fermin Amaya		4871-23	4870-23	# .
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
1	Avena en Hojuela	3	L201023 14	17-10-2024	—
2	Harina de Maiz Blanco.	30	L100424	10-04-2025	—
3	Harina de trigo	2	L030424	03-02-2025	—
4	Pan Maticon 30g	21	L12024P	18-05-2024	—
5	Pan Maticon 40g	104.	L12024 P	18-05-2024	—
6	Pan Maticon 60g	53	L12024 P	18-05-2024	—
7	Pulpa de Fresa	10k.	L220424	10-2025	—
8	Leche en Polvo	27	L050324	04-03-2025	—
9	carne de res.	14k.	L1240429	28-05-2024	—
10	Pechuga de Pollo	14k.	LB00124103	12-04-2025	—
11	Huevos de Gallina.	178	9169	01-06-2024	—
12	Aceite de soya	4L.	L29042024	29-04-2025	—
13	Margarina	6.	L15-09/08024	08-09-2024	—
14	chocolate.	10 Lb.	L1601	01-2025	—
15	Panela	10.	L10-04-2024	10-10-2024	—

0000345

Powered by CamScanner

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

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

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

FECHA: 06-05-2024	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA X	DIRECCION: Fermin Amaya

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 en Hojuelas	800g	L2010Z314:33	17-10-2024	NSA-00123 9a 2022	C	C
2	Harina Maiz	500g	L100424	10-04-2025	RSAL1013504	C	C
3	Leche en Polvo	380g	LL050324	04-03-2025	NSA-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	
—	—	—	—	—	

0000346

Impreso Litoflashos 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: 06-05-2024 | **CDP:** — | **SEDE EDUCATIVA:** Fermín 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 JM-JT	Avena con leche.	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación
	Deditos de Harina de Maiz	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Mango	1	1	1	1	1	1	1	1	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

OBSERVACIONES: Se realiza evaluación organoleptica de todas las preparaciones

Quien realiza la visita: —

Firma Luisa Martinez

Nombre: Luisa Martinez Garavito

Cédula Ciudadanía 1050919456

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.

0000347

Impresos 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		

0000348

Powered by CamScanner

0000349

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: Mary Villamizar		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Bga	
Dirección: Cra 36 No 50-57		Fecha Visita: 06/05/2024		Hora inicio: 7:30 AM	
Operador: UT BCA Innova		No Contrato / Convenio: 4870-23		Hora de terminación: 12:00 PM	
Reporta casos de atención prioritaria:	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: ———		
No titulares de derecho	Adjudicados: 410	Atendidos: 410	No de visita: 5	Tipo de ración: D.1 JM/JT	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Johana Flórez Delgado — Manipuladora			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Marco A Suárez Moreno — Inspector De Campo		

Objeto de la visita: Verificación de los lineamientos técnicos establecidos en el contrato con el operador 4870-23

PUNTAJE ESPERADO	38	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE %	92,11 %

CONCEPTO FINAL: Conforme

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — FECHA DE VISITA: Pendiente — CONCEPTO EMITIDO:

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	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 filtros, en el área de almacenamiento
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	—
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	NO	No se observan ventanas, en el área de almacenamiento 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	8	PORCENTAJE %	100 %

Powered by CamScanner

0000350

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	NO	NO se observan alimentos refrigerados
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.	0	se evidencia incumplimiento en el gramaje de la mantequilla para 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	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

0000351

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

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

0000352

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

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
60	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	NA	
61	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
62	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
63	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	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 extintor ni 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.	1	Se cierra no conformidad del 08/04/24
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 técnica se evidencia entrega normal de los complementos alimentarios en la modalidad R.I JM/JT. Se evidencia entrega del menú #1 (Avena, torta, sobre naranja y Manjarg).
Se realiza cierre de 1 no conformidad con respecto a la visita del 08/04/24

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Atendido por:	Johana Florez.D	Firma:	Johana Florez	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Marco A. Suarez Marcera	Firma:	Marco Suarez M	Cargo:	Inspector De Campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

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 vigencia: 15/02/2023	página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Técnico Superior Industrial – Mary Valbuena	ETC	Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barranquilla
Dirección:	Cra 36 No 80-53	Fecha Visita:	06/05/24	Hora inicio:	7:30 AM
Operador:	UT BCA Innova	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	12:00 PM

Instrumento: Marque con una X																			
	Balanza		Marca			Bocteol	Número de menú programado		1	Se presentaron intercambios		Si		No X		N/A			
	Gramera	X	Fecha de última calibración			03/05/24	Número de menú entregado		1	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																
Proteína																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteína																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta Entero																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Alpina	210ml	200ml	210ml	200ml	C	205ml	207ml	206ml	200ml	C	211ml	215ml	210ml	209ml	C
Derivados del cereal	Tosh Naranja	25g	23g	28g	17-40	C	47g	48g	46g	12-60	C	53g	53g	55g	24-70	C
Fruta	Manzana	105g	102g	102g	100g	C	103g	101g	103g	100g	C	105g	105g	105g	100g	NC
Azúcares y dulces																
Cereales																
CUMPLE						3					3					2
NO CUMPLE						0					0					1

Toma parte la Representante de los padres de familia?	SI	NO X		Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X		
Los cambios están autorizados por la ETC?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	8	PORCENTAJE %	88,89%

OBSERVACIONES
8 evidencia procumplimiento en el garaje de la manzana para los grados 4° y 5°

0000353

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: 06/05/24	BODEGA —	PLANTA —	SEDE EDUCATIVA X	DIRECCION: Cra 36 No 50-57

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	Torta Sabor a Naranja	25, 40, 50g	A27029	19/05/24	NSA-0011115-21	C	C
2	Avena Canela	200 ml	871	18/08/24	RSAK021503	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 EXHIBICION EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACIÓN	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 FABRICACION 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	

0000351

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°: 4870-23

FECHA: 06/05/24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Tecnico Superior Industrial — Mary Villamizar

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.1 JM/JT	Avena Sabor Canela	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Torta Sabor Naranja	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Sebastian Romero — Mesa # 1

Quien realiza la visita:

Firma: Marco Suarez Moncera

Nombre: Marco A. Suarez Moncera

Cédula Ciudadanía: 1096291384

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 Lexisellos Tel (607) 621 43 23 - Bucaramanga

0000355

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 compañia, 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	NO SE evidencia extintor
7	Existe botiquín de primeros auxilios disponible.		X	NO SE evidencia botiquín

000356

Powered by CamScanner

0000357

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: Co. El Uanito	Fecha Visita: 06/ may/24		Hora inicio: 7:30 am
Operador: Ut Bca Innova	No Contrato / Convenio: 4870-23		Hora de terminación: 11 am
Reporta casos de atención prioritaria: SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:		
No titulares de derecho: Adjudicados 554	Atendidos 554	No de visita: 05	Tipo de ración: RI JM / JT
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Nidia Avila - Ma. de Alimentos	Nombre y cargo de quien realiza la visita: María A. Ortiz H - 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	37	PORCENTAJE %	90,24 %

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

0000358

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

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

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

Powered by CamScanner

0000359

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).	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

0000360

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.	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 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	No se evidencia extintor con recarga vigente.

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.	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 de inspección se observa la entrega a conformidad del menú #1.
Se deja no conformidad del ítem # 67.
Se realiza asistencia técnica en temas de BPM

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones

Atendido por:	Nidia Avila Jaraba	Firma:	[signature]	Cargo:	Manipuladora.
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Maria A. Ortiz M.	Firma:	[signature]	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	I.E. San Marcos El Uanito - Principal	ETC	Alcaldía Distrital de Bca Lnpa	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Lo. El Uanito	Fecha Visita:	06/may/24	Hora inicio:	7:30 am
Operador:	Ut Bca Innova	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	11 am

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena	203	201	205	180	C	203	205	203	200	C	205	203	203	200	C
Derivados del cereal	Torta naranja	27	27	27	12-40	C	42	44	42	12-60	C	55	56	56	24-70	C
Frutas	Manzana	110	109	116	100	C	117	109	111	100	C	119	120	121	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						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		

0000361

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. San Marcos El Uanito - Principal							ETC	Alcaldía Distrital de Bca Mja					Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja						
Dirección:	Co. El Uanito.							Fecha Visita:		06/may/24				Hora inicio:	7:30 am						
Operador:	Ut Bca Innova							No Contrato / Convenio		4870-23				Hora de terminación:	11 am						
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Baldco!				Número de menú programado		1		Se presentaron intercambios			Si		No X		N/A		
	Gramera	X	Fecha de última calibración	03/05/24				Número de menú entregado		1		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																
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	206	205	201	200	C	202	207	203	200	C					
Derivados del cereal	Torta naranja	75	74	73	32-95	C	96	95	96	32-120	C					
Frutas	Manzana	120	120	121	120	C	119	122	121	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	NO X		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO		

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

0000362

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: 06/may/24	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA X	DIRECCION: Co. El Uanito

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 Finiquleche	200ml	27/10	F.V: 20/Jun/24	RSA-0007375-2019	C	C
2	Torta naranja CNG	90 g	A27029	F.V: 19/Jun/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	

0000363

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: 06/may/24

CDP: ———

SEDE EDUCATIVA: I.E. San Marcos El Uvanito - 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 con leche.	1	1	1	1	1	1	1	1	UNO (1)
	Torta con sabor a naranja.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana.	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Menú # 1 aceptado considirando la percepción de Luis Mario Benitez Vega.

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: Maria Alejandra Ortiz M.

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

0000364

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	No se evidencia extintor de incendios con recarga vigente.
7	Existe botiquín de primeros auxilios disponible.	X		

0000365

Powered by CamScanner

0000366

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: Agropecuario la Fortuna	Sede Educativa: LA GLORIA	ETC:	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Vía Barranca - Bucaramanga - Patio Bonito	Fecha Visita: 06-05-24		Hora inicio: 8:15 Am
Operador: UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio: 4870-23		Hora de terminación: 10:00 Am

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho	Adjudicados: 23		Atendidos: 23	No de visita: 4		Tipo de ración:	Industrializada
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Ingrit Velasquez - Manipuladora				Nombre y cargo de quien realiza la visita: Osiris Perez - Inspector - Campo			

Objeto de la visita:

Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato 4870-23

PUNTAJE ESPERADO: 41	PUNTAJE OBTENIDO: 34	PORCENTAJE %: 82.92 %			
CONCEPTO FINAL: CONFORME CON OBSERVACIONES					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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.	N.A	
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 observan Filtros
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.	0	se evidencia ventanas sin malla
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 FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87.5 %

Powered by CamScanner

0000367

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 que no llevan 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.	0	se evidencia que no se cumple con el gramaje de la proteina (burrito)
33	PS RI ED	Evaluación Organoleptica. Anexo No 3	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

Powered by CamScanner

0000368

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

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

0000369

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)	1	
64	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia control y registro 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	No se evidencio extintor, 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 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 evidencio almacenamiento organizado y limpio, entrega completa segun lo establecido, uniforme limpio y adecuado, pero no se evidencio tanque de almacenamiento de agua y ventanas sin mallas, la finta (Durazno no cumple con el gramaje establecido.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones

Atendido por:	Ingrid Vasquez	Firma:	Cargo: Manipuladora.
Atendido por:		Firma:	Cargo:
Realizada por:	Osiris A Portz Ramirez	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	Agropecuario La Fortuna sede la Gloria	ETC	Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio	B/bermeja.
Dirección:	Vda Patio Bonito vlo Barranco- Bucaramanga	Fecha Visita:	06-05-24	Hora inicio:	8:15 Am
Operador:	UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	10:00 Am

Instrumento: Marque con una X																					
Balanza		Marca	Badecol.	Número de menú programado	01	Se presentaron intercambios		Si	No	N/A
Gramera	X	Fecha de última calibración	03-05-24	Número de menú entregado	01	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	Avena con leche	197	210	220	180 cc	C	219	220	220	200 cc	C	220	211	210	200 cc	C
Derivados del cereal	Torta con sabor naranja	27	28	—	12-40g	C	45	41	46	12-60g	C	50	56	53	24-79g	C
Frutas	guayano	94	96	—	100 g	NC	112.	102	103	100 g	C	105	112	107	120 g	NC
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						2					3					2
NO CUMPLE						1					0					1

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	7	PORCENTAJE %	77.77 %

OBSERVACIONES: La fruta no cumple con el gramaje.

0000370

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:
06-05-24	LA GLORIA		4871-23	4870-23	01

Item	Descripción del producto	Cantidad evidenciada	Lote	Fecha de vencimiento	Observaciones
1	Bocadillo de Guayaba coco	23	013-24	15-07-24	-
2	Bocadillo de Guayaba	23	082-24	15-04-24	-
3	Leche Entera	69	02-07-24	02-07-24	-
4	Avena Canela	46	L874	19-08-24	-
5	Torta con sabor a naranja	23	AZ7029	19-05-24	-
6	Pan de Hair	23	29-04-24	18-05-24	-
7	Galleta Combinada	23	C12029	29-05-24	-
8	Pan con Queso	23	27-04-24	27-05-24	-
9	Brownie	23	AZ7029	19-05-24	-
10	Durazno	23	N.A	N.A	-
11	Manzana	23	N.A	N.A	-
12	Pera	23	N.A	N.A	-

0000371

Powered by CamScanner

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

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

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

FECHA: 06-05-24	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA X	DIRECCION: LA GLORIA

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 cc	L 874	19-08-24	RSA 502/5703	C	C
2	Torta con sabor naranja	25-40-50 gr	A 27029	19-05-24	NSA-11115-2021	C	C
3	Guayaro.	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	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	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	
—	—	—	—	—	

0000372

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: 06-05-24 | CDP: | SEDE EDUCATIVA: La Gloria

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	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN (RI, Almuerzo o Complemento AM/PM): industrializada	Avena Canela	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptacion
	Torta con sabor a naranja	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Durazno	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Se realizo evaluacion organoleptica con ayuda de los estudiantes.

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: Osiris A Perez Ramirez

Cédula Ciudadanía 28483558

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.

0000373

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

0000374

Powered by CamScanner

0000375

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: ESCUELA RURAL QUEMADERO.	ETC: ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio: BARRANCABERMEJA.
Dirección: VEREDA QUEMADERO		Fecha Visita: 07-MAY-2024	Hora inicio: 6:70 a.m.
Operador: UT BTA INNOVA.		No Contrato / Convenio: 4870-23.	Hora de terminación: 10:30 a.m.
Reporta casos de atención prioritaria: SI	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
No titulares de derecho: Adjudicados 84	Atendidos 84	No de visita: 579	Tipo de ración: CAJM.
Nombre y cargo de quien atiende la visita: JOHANA IBAÑEZ – 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	58	PUNTAJE OBTENIDO	56	PORCENTAJE %	96.55%.

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:
———	2	———	———	

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE %	93.75

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000376

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.	NO	No se observa.
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.	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

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

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	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.	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.	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	No se observa para el menú 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.	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	11	PUNTAJE OBTENIDO	11.	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

0000378

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	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 resolución (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 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 modalidad complemento Alimentano se evidencia excelente Practicas de manufactura. se evidencia ventana. sin malla anti-insectos. soporte del CAE. se cierran items 28. de no conformidad.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

Atendido por:	JOHANA IBAÑEZ	Firma:	johana ibañez	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	PUEBLO RICO	ETC	ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio	BARRANCABERMEJA
Dirección:	VEREDA QUEMADERO	Fecha Visita:	07-MAYO-2024.	Hora inicio:	6:10 a.m.
Operador:	VT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	10:30 a.m.

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			DADECOL	Número de menú programado		#2.	Se presentaron intercambios		Si		No X	N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración			03-05-24	Número de menú entregado		#2	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	200ml	210ml	217ml	200ml.	C	220ml	220ml	217ml	200ml.	C.	224ml	233ml	232ml	200ml.	C.
Proteico																
Cereal acompañante	Fruta de Tajo con Arequipe	41gr	41gr	38gr	30gr.	C.	42gr	50gr	50gr	40gr	C.	98gr	102gr.	75gr	70gr.	C.
Fruta	Papaya.	81gr	92gr	81gr	80gr.	C.	118gr	117gr	127gr	110gr	C.	116gr	117gr.	134gr	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						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	

0000378

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:
07-MAY-24	ESCUELA RURAL QUEMADERO		4871-23	4870-23	#2

Item	Descripción del producto	Cantidad evidenciada	Lote	Fecha de vencimiento	Observaciones
1	Azucar Incauca Bolsa 500gr	1lb.	70 03 24	10-03-26.	
2	Huevos tito. Carton x 30 und	82 und.	9169	01-JUN-24.	
3	Leche en Polvo Fortileche Bolsa 280gr	9 Bolsa	05 03 24.	04-MAR-25.	
4	Panela Caña Santa. Paquete x 500gr.	4 lbr	10-04-24	10-OCT-24.	
5	Aceite. Riqueza Botella 1000 ml.	1000 ml.	10 02 24.	10-FEB-25.	
6	Avena hojuelas. BJ Bolsa 500gr.	2lb.	110324.	11-MAR-25.	
7	Sal Cristal Bolsa 500gr	1lb.	31 50324.	NA.	
8	Pan Mojicón CNG Bolsa. 30gr.	11 und.	12024P	18-05-24	
9	Pan Mojicon CNG Bolsa 40gr.	41 und.	12024P	18-05-24	
10	Pan Mojicón CNG Bolsa 60gr.	32 und.	12024P	18-05-24.	
11	Harina Trigo La Nieve Bolsa 500gr.	3lb.	030424	03-FEB-25.	
12	Harina de Maiz-La Nieve Bolsa 500gr	13lb.	140324.	14-MAR-25	
13	Margarina la Preferida Caja 500gr.	125 gr.	09024	09-SEP-24	
14	Carne Res La Carniceria Bolsa. 5Kg.	5900gr.	12404 29.	28-MAY-24.	
15	Pechuga Pollo. Mac Pollo Bolsa 5kg	10lb	LB00124.086.	26-MAR-25.	
16.	Cabeza de Ajo	7 cab.	NA	NA	
17	Pimentón	287 gr.	NA	NA	
18	Cebolla Cabeza	951 gr	NA	NA	
19	Tomate	782 gr	NA	NA	

0000380

Powered by CamScanner

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 45 23 - Barrancabermeja

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

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

FECHA: 07-MAYO-2024	BODEGA _____	PLANTA _____	SEDE EDUCATIVA ESC. RURAL QUEMADERO	DIRECCION: VEREDA QUEMADERO

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	Paquete x 250gr	1601.	ENE-2025.	NSA-001862-2016.	C	C
2	Harina de Trigo La Nieve.	Bolsa 500 gr.	030424.	03-FEB-25.	PSA-001620-2018	C	C.
3	Leche en Polvo Fortilecha	Bolsa 380 gr.	030524.	04-03-25.	RSA-0016684-2021	C	C.
4	Papaya.	Fruta	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	C	C	C	C	C	C	C
4	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	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C.	
4	NA	NA	NA	NA.	

0000381

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: 07-MAYO-24. | CDP: _____ | SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL QUEMADERO.

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
	Frito de Trigo con Ahuyama.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Papaya.	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Brayan Ordoñez 5°.

Quien realiza la visita:

Firma: [signature]

Nombre: ELSA BERNAL ROBLES.

Cédula Ciudadanía: 28.070.025.

Cargo: INSPECTOR DE CAMPO.

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

0000382

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.	✓		

0000383

Powered by CamScanner

0000384

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: Veintiseis de Marzo		Sede Educativa: El Alcatraz		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Calle 59 Carrera 36f			Fecha Visita: 07/05/24		Hora Inicio: 7:00 Am
Operador: UT BRA Innova			No Contrato / Convenio: 4870-23		Hora de terminación: 3:00 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI	X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA		
No titulares de derecho	Adjudicados: 392	Atendidos: 392	No de visita: 6TA RI	Tipo de ración:	RI
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Paola Ortiz - Manipulatora			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Fabian Gutierrez - Tecnico de campo		
Objeto de la visita: Verificación de lineamientos técnicos y del contrato 1870-23					

PUNTAJE ESPERADO	42	PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE %	85,71 %
CONCEPTO FINAL					Conforme con observaciones
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			Garantia por visita

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	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.	0	Se evidencian techos en mal estado
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
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 malla antiinsecto en mal estado
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	7	PORCENTAJE %	77,77%

Powered by CamScanner

0000385

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: 16/02/2023	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 evidencian registros de temperatura.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005. Anexo No 2	1	

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

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

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

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

Powered by CamScanner

0000386

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

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	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

0000387

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

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VII. 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 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	No se evidencia extintor y 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.	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 tecnica a la sede educativa evidenciando la entrega con normalidad del menú #2 modalidad RI. Se realiza asistencia tecnica a manipuladoras. y se asiste en ambas jornadas de entrega.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por: Paola Yohana Ortiz Gómez	Firma:	Cargo: Manipuladora	
Atendido por:	Firma:	Cargo:	
Realizada por: Andres Fabian Gutierrez Bello	Firma: Fabian G.	Cargo: Ing. de compu.	
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	Veintisiete de marzo - Alcatraz	ETC	Alcaldía Distrital BGA	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Calle 59 Carrera 36f	Fecha Visita:	07/05/24	Hora inicio:	7.00 AM
Operador:	Ut BGA Innova	No Contrato / Convenio	4370-23	Hora de terminación:	3:00 PM

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Bateca	Número de menú programado	2	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	03/05/24	Número de menú entregado	2	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	208	210	215	180	C	212	210	211	200	C	205	200	210	200	C
Derivados del cereal	Pan queso	26	28	32	12-40	C	45	48	47	12-60	C	55	56	52	24-70	C
Frutas	pera	105	112	120	100	C	114	120	125	100	C	132	128	129	120	C
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

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

OBSERVACIONES

0000388

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: 07/05/24	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA Alcatraz	DIRECCION: Calle 59 Carrera 36E

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	Bolsa 200ml	L:02/07/24	Fv. 02/07/24	RSIAE02MS47995	C	C
2	Pan Queso CNG	Empaque 90g	L 27/04/24	Fv. 17/05/25	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	NA	C	C	C	
2	NA	C	C	C	

0000389

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°: 9870-23

FECHA: 07/05/24 | CDP: | SEDE EDUCATIVA: El Alcazar

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	Leche entera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan queso	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Pera	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

Quien realiza la visita:

Firma: Fabian G.

Nombre: Andres Fabian Gutierrez Berrio

Cédula Ciudadanía: 1096239104

Cargo: Ingº. 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 Litoclisehos Tel (507) 621 49 23 - Barriocolorado

0000390

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	No hay botiquin ni extintor
7	Existe botiquín de primeros auxilios disponible.		X	No hay Botiquin.

0000391

Powered by CamScanner

0000392

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: I.E PUEBLO REGAO	Sede Educativa: CAMPO 14	ETC: Alcaldía Barrancabermeja	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección: Vereda Campo 14		Fecha Visita: 07 de Mayo 2024	Hora inicio: 8:15 am
Operador: UT BCA INNOVA		No Contrato / Convenio 4870-23	Hora de terminación: 10:20am
Reporta casos de atención prioritaria: SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: —	
No titulares de derecho: Adjudicados 43	Atendidos 43	No de visita: 5	Tipo de ración: R. Industrializado.
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Yisney G. Grajales - 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	38	PORCENTAJE %	92,68%
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.	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.	Np se evidencia sifón para drenaje.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	N.A.	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	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

0000393

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	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	5	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	

Powered by CamScanner

0000394

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 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.	No se evidencia uso del 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

0000395

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 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.	NA	
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.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	PS RI ED	Bioseguridad. Anexo No 4	0	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 técnica en modalidad de Ración industrializado se verifica las condiciones higienico sanitarias del área de almacenamiento y distribución de los alimentos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

La manipuladora no deja ninguna observación.

Atendido por:	Yisney Cristina Grajales.	Firma:	Cristina Grajales	Cargo:	Manipuladora.
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Jenniffer Castillo Peña.	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: PUEBLO REGAO-CAMPO 14	ETC: Alcaldía Distrital Barrancabermeja	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja.	
Dirección: VEREDA CAMPO 14.	Fecha Visita: 07 de Mayo 2024	Hora inicio:	8:15 am
Operador: UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación:	10:20 am

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca: Badelol		Número de menú programado: 2		Se presentaron intercambios		Si	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración: 03-05-24		Número de menú entregado: 2		Presentaron soporte de autorización		Si	No	N/A X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche entera con avena						214ml	215ml	204ml	200ml	C	213ml	215ml	216ml	200ml	C
Derivados del cereal							41g	41g	43g	12-60g	C	53g	54g	54g	24-70g	C
Frutas	Mantaru						105g	107g	105g	100g	C	117g	120g	115g	110g	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	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%	

3000396

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:
07-05-24	PUEBLO REGAO- CAMPO 14		4871-23	4870-23	01 AL 05
Item	**Descripción del producto**	**Cantidad evidenciada**	**Lote**	**Fecha de vencimiento**	**Observaciones**
1	Brownie 25g	1 Unid	L: A27029	F.V: 19-05-2024	
2	Brownie 40g	24 Unid	L: A27029	F.V: 19-05-2024	
3	Brownie 50g	18 Unid	L: A27029	F.V: 19-05-2024	
4	Galleta Combinado 25g	1 Unid	L: C12029	F.V: 29-05-2024	
5	Galleta Combinado 40g	24 Unid	L: C12029	F.V: 29-05-2024	
6	Galleta Combinado 50g	18 Unid	L: C12029	F.V: 29-05-2024	
7	Pan de Maiz 25g	1 Unid	L: 29-04-2024	F.V: 18-05-2024	
8	Pan de Maiz 40g	24 Unid	L: 29-04-2024	F.V: 18-05-2024	
9	Pan de Maiz 50g	18 Unid	L: 29-04-2024	F.V: 18-05-2024	
10	Leche Entera	86 Unid	L: 02-07-2024	F.V: 02-07-2024	
11	Avena Entero	43 Unid	L: 874C	F.V: 19-08-24	
12	Bocadillo de Guayaba	43 Unid	L: 07224	F.V: 15-09-24.	
13	Dulce de Leche	43 Unid	L: 01324	F.V: 15-07-24	
14.	Pera	43 Unid	L: N.A	F.V: N.A.	

20000397

Powered by CamScanner

Impreso Litodistancia Tel (507) 621 49 23 - Bismarcobermejo

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: 07-05-24	BODEGA	PLANTA	SEDE EDUCATIVA: Campo 14	DIRECCION: VEREDA CAMPO 14

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	Bolso 200ml	L: 02-07-2024	F.V: 02-07-2024	RSIAE02M54795	C	C
2	Pan de Queso	Bolso 49-50g	L: 27-04-2024	F.V: 17-05-25	NSA0011112-202	C	C
3	Manzana	Fruta de Mano	N.A.	N.A	N.A	N.A	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	N.A	N.A	N.A.	NA	NA	NA	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	NA	NA	N.A.	

0000398

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: 07-05-2024 | CDP: | SEDE EDUCATIVA: PUEBLO REGAO- CAMPO 14

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): RF.	Leche Entera	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptacion.
	Pan de Queso	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: Ins Jennifer Castillo Perez.

Cédula Ciudadanía 1096.224.084

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

0000399

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.	✓		

Powered by CamScanner