



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 2 de 2

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO

Representante CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Jenniffer Castrillo Peña – Interventor de Campo Zona 1

Revisado por: Soley Ayala Pardo - Representante Suplente

Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache



CONSORCIO

AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 1 de 2

Bucaramanga, 16 de noviembre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025.
Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: No conformidades encontradas de visitas educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 correspondientes al periodo de semana del 10 al 14 de noviembre de 2025.

Oficio No. PA-SA-0366

Saludo cordial.

De manera atenta, se realiza el envío de las No Conformidades de visitas a sedes educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 en la zona 1, para la semana del 10 al 14 de noviembre de octubre de 2025.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	TOTAL DE NO CONFORMIDADES
10/11/2025	RIONEGRO	INSTITUCION EDUCATIVA LA CEIBA	ESCUELA RURAL CASABLANCA	13
10/11/2025	VETAS	COLEGIO SAN JUAN NEPOMUCENO	COLEGIO SAN JUAN NEPOMUCENO	13
11/11/2025	CERRITO	ESCUELA NORMAL SUPERIOR SADY TOBON CALLE	ESCUELA RURAL CORRALFALSO	24
11/11/2025	MÁLAGA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUARE	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUARE	28
11/11/2025	RIONEGRO	COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO RAMOS	COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO RAMOS	14
11/11/2025	RIONEGRO	COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO RAMOS	COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO RAMOS	14
12/11/2025	CHARTA	INSTITUTO AGRICOLA	ESCUELA RURAL LAGUNILLAS	12
12/11/2025	CONCEPCIÓN	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO FELIPE CORDERO	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO FELIPE CORDERO	27
12/11/2025	MÁLAGA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUARE	ESCUELA RURAL PANTANO GRANDE	24
12/11/2025	ZAPATOCA	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	21
13/11/2025	EL PLAYÓN	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES	18
13/11/2025	TONA	COLEGIO LUZ DE LA ESPERANZA	ESCUELA RURAL ARENALES	11
14/11/2025	LEBRÍJA	COLEGIO PORTUGAL	ESCUELA RURAL CUZAMAN	8

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

16858

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 2 de 2

14/11/2025	TONA	COLEGIO LUZ DE LA ESPERANZA	COLEGIO LUZ DE LA ESPERANZA	11
------------	------	-----------------------------	-----------------------------	----

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Proyectado por: Jenniffer Castrillo Peña – Interventor de Campo Zona 1
Revisado por: Soley Ayala Pardo - Representante Suplente
Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

16959

ZONA 2



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 1 de 1

Bucaramanga, 20 de octubre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Oficio No. PA-SA-175

Asunto: No conformidades encontradas de visitas educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 correspondientes al periodo de semana del 17 de octubre de 2025.

Saludo cordial.

De manera atenta, se realiza el envío de las No Conformidades de visitas a sedes educativas realizadas por el equipo técnico de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 en la zona 2, para la semana del del 17 de octubre de 2025.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES
17/10/2025	SAN GIL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CHAPALA	ESCUELA RURAL GUARIGUA BAJO	25

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Proyectado por: Luisa Martínez Garavito – Interventor de campo –zona 2
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor Financiero
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

Bucaramanga, 27 de Octubre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Oficio No. PA-SA-210

Asunto: No conformidades encontradas de visitas educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 correspondientes al periodo de semana del 20 AL 24 de octubre de 2025.

Saludo cordial.

De manera atenta, se realiza el envío de las No Conformidades de visitas a sedes educativas realizadas por el equipo técnico de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 en la zona 2, para la semana del del 20 AL 24 de octubre de 2025.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES
20/10/2025	CEPITA	COLEGIO PEDRO FERMIN DE VARGAS	COLEGIO PEDRO FERMIN DE VARGAS	23
20/10/2025	VALLE DE SAN JOSE	INSTITUCION EDUCATIVA EL CERRO	ESCUELA RURAL VEGA DE PLAZA	26
21/10/2025	CURITI	COLEGIO INTEGRADO EDUARDO CAMACHO GAMBA	ESCUELA RURAL PALO BLANCO BAJO	30
21/10/2025	GALAN	COLEGIO INTEGRADO ALFONSO GOMEZ GOMEZ	COLEGIO INTEGRADO ALFONSO GOMEZ GOMEZ	23
21/10/2025	SOCORRO	CENTRO EDUCATIVO LUCHADERO	CENTRO EDUCATIVO LUCHADERO	21
22/10/2025	CONTRATACION	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL SAN JUAN BOSCO	INSTITUTO LAURA VICUÑA-RI	12
22/10/2025	CONTRATACIÓN	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL SAN JUAN BOSCO	INSTITUTO LAURA VICUÑA-APS	23
22/10/2025	PALMAS DEL SOCORRO	CENTRO EDUCATIVO POZO AZUL	ESCUELA RURAL AGUABUENA	27
23/10/2025	JORDAN	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	23
23/10/2025	PINCHOTE	COLEGIO INTEGRADO PEDRO SANTOS	COLEGIO INTEGRADO PEDRO SANTOS-CPS	22
23/10/2025	PINCHOTE	COLEGIO INTEGRADO PEDRO SANTOS	COLEGIO INTEGRADO PEDRO SANTOS-APS	22

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 2 de 2

24/10/2025	SAN JOAQUIN	INSTITUCION EDUCATIVA SAN MIGUEL	ESCUELA RURAL LA AURORA	28
24/10/2025	OCAMONTE	COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO SAN JOSE	COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO SAN JOSE- CPS	24
24/10/2025	OCAMONTE	COLEGIO TÉCNICO AGROPECUARIO SAN JOSE	COLEGIO técnico AGROPECUARIO SAN JOSE- APS	23

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO

Representante Suplente CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Luisa Martínez Garavito – Interventor de campo –zona 2

Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor Financiero

Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache



CONSORCIO

AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 1 de 2

Bucaramanga, 4 de noviembre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Oficio No. PA-SA-283

Asunto: No conformidades encontradas de visitas educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 correspondientes al periodo de semana del 27 al 31 de octubre de 2025.

Saludo cordial.

De manera atenta, se realiza el envío de las No Conformidades de visitas a sedes educativas realizadas por el equipo técnico de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 en la zona 2, para la semana del del 27 al 31 de octubre de 2025.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES
27/10/2025	CHARALA	COLEGIO EL SANTUARIO	ESCUELA RURAL COVARIA	28
27/10/2025	ONZAGA	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	ESCUELA MANUELA BELTRAN	28
27/10/2025	SAN GIL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JUAN BOSCO CAÑAVERAL	ESCUELA RURAL PUENTE TIERRA	23
27/10/2025	SIMACOTA	COLEGIO MARIA AUXILIADORA	ESCUELA RURAL EL SALTO	9
28/10/2025	CONFINES	COLEGIO TÉCNICO LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO	COLEGIO TÉCNICO LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO	22
28/10/2025	SAN JOAQUIN	COLEGIO INTEGRADO MARIA AUXILIADORA	ESCUELA URBANA GABRIELA MISTRAL	26
28/10/2025	SOCORRO	CENTRO EDUCATIVO LUCHADERO	ESCUELA RURAL BARAYA	19

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

 CONSORCIO <small>AS SANTANDER 2026</small>	CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 2 de 2

169/04

29/10/2025	MOGOTES	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAUCHOS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAUCHOS	29
30/10/2025	ONZAGA	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	29
31/10/2025	CONTRATACION	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL SAN JUAN BOSCO	ESCUELA URBANA PABLO GIUA	26

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Proyectado por: Luisa Martínez Garavito – Interventor de campo –zona 2
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor Financiero
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

Bucaramanga, 10 de noviembre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Oficio No. PA-SA-316

Asunto: No conformidades encontradas de visitas educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 correspondientes al periodo de semana del 4 al 7 de noviembre de 2025.

Saludo cordial.

De manera atenta, se realiza el envío de las No Conformidades de visitas a sedes educativas realizadas por el equipo técnico de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 en la zona 2, para la semana del 4 al 7 de noviembre de 2025.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES
4/11/2025	CEPITA	INSTITUTO EDUCATIVA LA AGUADA	INSITITUCION EDUCATIVA LA AGUADA	30
4/11/2025	SAN GIL	INSTITUCION EDUCATIVA VERSALLES	ESCUELA RURAL BUENOS AIRES DOS	20
4/11/2025	SOCORRO	CENTRO EDUCATIVO VERDIN	CENTRO EDUCATIVO VERDIN	23
5/11/2025	CHARALA	COLEGIO INTEGRADO HELENA SANTOS PASILLO	COLEGIO INTEGRADO HELENA SANTOS PASILLO	24
5/11/2025	CHIMA	COLEGIO INTEGRADO INMACULADA CONCEPCIÓN	COLEGIO INTEGRADO INMACULADA CONCEPCIÓN	13
5/11/2025	COROMORO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JESÚS LEÓN GUERRERO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JESÚS LEÓN GUERRERO	21
5/11/2025	CURITI	COLEGIO INTEGRADO EDUARDO CAMACHO GAMBA	ESCUELA URBANA ISMAEL ENRIQUE ARCINIEGAS	13
6/11/2025	PINCHOTE	COLEGIO INTEGRADO PEDRO SANTOS	ESCUELA URBANA ANTONIA SANTOS	9

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 2 de 2

6/11/2025	SOCORRO	CENTRO EDUCATIVO VERDIN	ESCUELA RURAL CHANCHON	8
6/11/2025	VILLANUEVA	COLEGIO ELISEO PINILLA RUEDA	ESCUELA RURA AGUAFRIA	9
7/11/2025	PARAMO	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA SALUD	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA SALUD	25
7/11/2025	SOCORRO	COLEGIO UNIVERSITARIO DEL SOCORRO	CONCENTRACIÓN ESCOLAR COMUNEROS	16

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Proyectado por: Luisa Martínez Garavito – Interventor de campo –zona 2
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor Financiero
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

Bucaramanga, 18 de noviembre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Oficio No. PA-SA-349

Asunto: No conformidades encontradas de visitas educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 correspondientes al periodo de semana del 10 al 14 de noviembre de 2025.

Saludo cordial.

De manera atenta, se realiza el envío de las No Conformidades de visitas a sedes educativas realizadas por el equipo técnico de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 en la zona 2, para la semana del 10 al 14 de noviembre de 2025.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES
10/11/2025	ARATOCA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVELLINAS	ESCUELA RURAL LA TOMA DE SAN CARLOS	35
10/11/2025	CHIMA	COLEGIO INTEGRADO INMACULADA CONCEPCIÓN	ESCUELA RURAL PALENCIA	8
10/11/2025	CURITI	INSTITUCION EDUCATIVA LAS VUELTAS	ESCUELA RURAL EL UVO	28
11/11/2025	BARICHARA	INSTITUTO TECNICO AQUILEO PARRA	ESCUELA URBANA SAGRADA FAMILIA	19
11/11/2025	CHARALA	COLEGIO EL SANTUARIO	ESCUELA RURAL CARRILLO	23
11/11/2025	CONFINES	COLEGIO TECNICO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ESCUELA RURAL MORARIO	5
12/11/2025	CABRERA	COLEGIO INTEGRADO DE CABRERA	ESCUELA RURAL EL COLORADO	23
12/11/2025	MOGOTES	INSTITUCION EDUCATIVA PITIGUAO	INSTITUCION EDUCATIVA PITIGUAO	22

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 2 de 2

16.769

12/11/2025	PALMAR	INSTITUTO TECNICO JOSE RUEDA	ESCUELA RURAL CINCO MIL	14
12/11/2025	VILLANUEVA	COLEGIO ELISEO PINILLA RUEDA	COLEGIO ELISEO PINILLA RUEDA	18
13/11/2025	GALAN	COLEGIO INTEGRADO ALFONSO GOMEZ GOMEZ	ESCUELA URBANA JOSE ANTONIO GALAN	24
13/11/2025	VALLE DE SAN JOSE	CONCENTRACION DE DESARROLLO RURAL	CONCENTRACION DE DESARROLLO RURAL	9
14/11/2025	JORDAN	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	ESCUELA RURAL HATO VIEJO	17
14/11/2025	SOCORRO	COLEGIO UNIVERSITARIO DEL SOCORRO	COLEGIO UNIVERSITARIO DEL SOCORRO	7

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Proyectado por: Luisa Martínez Garavito – Interventor de campo –zona 2
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor Financiero
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

16-7-69

ZONA 3



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 1 de 1

16.7.20

Bucaramanga, 20 de octubre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025.
Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: No conformidades encontradas en visitas educativas realizadas por el equipo de interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026, correspondientes al periodo del 17 de octubre de 2025.

Oficio No. PA-SA-0179

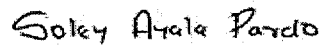
Saludo cordial,

De manera atenta, se realiza el envío de las No Conformidades de visitas a sedes educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 en la zona 3, para la semana del 17 de octubre de 2025.

FECHA DE LA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES
17/10/2025	PUERTO WILCHES	ESCUELA INDUSTRIAL 20 DE JULIO	ESCUELA INDUSTRIAL 20 DE JULIO	28
17/10/2025	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA LOS GUAYABALES	INSTITUCION EDUCATIVA LOS GUAYABALES	35

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días

Atentamente,


SOLEY AYALA PARDO
Representante **CONSORCIO AS SANTANDER 2025**

Proyectado por: Diana Margarita Sabalza Peinado – Coordinador Técnico 
Revisado por: Soley Ayala Pardo 
Aprobado por: Christian Andrés Ruiz

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander
² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

Bucaramanga, 27 de octubre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: No conformidades encontradas en visitas educativas realizadas por el equipo de interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026, correspondientes al periodo del 20 al 24 de octubre de 2025.

Oficio No. PA-SA-0221

Saludo cordial,

De manera atenta, se realiza el envío de las No Conformidades de visitas a sedes educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 en la zona 3, para la semana del 20 al 24 de octubre de 2025.

FECHA DE LA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES
20/10/2025	SAN VICENTE DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA POZO NUTRIAS DOS	INSTITUCION EDUCATIVA POZO NUTRIAS DOS	22
20/10/2025	EK CARMEN DE CHUCURI	COLEGIO SAN LUIS GONZAGA	COLEGIO SAN LUIS GONZAGA	17
20/10/2025	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA EL CRUCE DE SANTA ROSA	ESCUELA RURAL AEROPUERTO	24
20/10/2025	EL CARMEN DE CHUCURI	COLEGIO SAN LUIS GONZAGA	COLEGIO SAN LUIS GONZAGA	30
21/10/2025	EL CARMEN DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA LA SALINA	29
21/10/2025	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSE	ESCUELA RURAL LAS GOLONDRINAS	21
21/10/2025	ZAPATOCA	INSTITUCION EDUCATIVA LA PLAZUELA	INSTITUCION EDUCATIVA LA PLAZUELA	25
22/10/2025	SIMACOTA	COLEGIO AGROINDUSTRIAL PUERTO NUEVO	COLEGIO AGROINDUSTRIAL PUERTO NUEVO	28
22/10/2025	SAN VICENTE DE CHUCURI	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ	18
23/10/2025	SIMACOTA	INSTITUCION EDUCATIVA EL GUAYABAL	ESCUELA RURAL LA ESPERANZA	30
23/10/2025	SAN VICENTE DE CHUCURI	COLEGIO INTEGRADO YARIMA	COELGIO INTEGRADO YARIMA	40
24/10/2025	SABANA DE TORRES	INSTITUTO TECNICO SABANA DE TORRES ITIES	INSTITUTO TECNICO SABANA DE TORRES ITIES PRIMARIA	30

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 2 de 2

24/10/2025	SABANA DE TORRES	INSTITUTO TECNICO SABANA DE TORRES ITIES	INSTITUTO TECNICO SABANA DE TORRES ITIES	26
------------	------------------	--	--	----

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante **CONSORCIO AS SANTANDER 2025**

Proyectado por: Diana Margarita Sabalza Peinado – Coordinador Técnico 
Revisado por: Soley Ayala Pardo 
Aprobado por: Christian Andrés Ruiz 

Bucaramanga, 04 de noviembre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: No conformidades encontradas en visitas educativas realizadas por el equipo de interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026, correspondientes al periodo del 27 al 31 de octubre de 2025.

Oficio No. PA-SA-0287

Saludo cordial,

De manera atenta, se realiza el envío de las No Conformidades de visitas a sedes educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 en la zona 3, para la semana del 27 al 31 de octubre de 2025.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	NO CONFORMIDADES PLAN DE MEJORA
27/10/2025	SAN VICENTE DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE	INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE	27
27/10/2025	SIMACOTA	COLEGIO AGROINDUSTRIAL PUERTO NUEVO	COLEGIO AGROINDUSTRIAL PUERTO NUEVO	25
27/10/2025	EL CARMEN DE CHUCURI	INSTITUTO EDUCATIVO ISLANDA	ESCUELA RURAL DE RIO SUCIO	13
27/10/2025	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA LA PERDIDA ALTA	ESCUELA RURAL LA JOTA	18
28/10/2025	PUERTO WILCHES	COELGIO INTEGRADO	CONCENTRACION ESCOLAR GABRIELA MISTRAL	21
28/10/2025	SIMACOTA	INSTITUCION EDUCATIVA EL GUAYABAL	ESCUELA RURAL SIMON BOLIVAR	35
28/10/2025	EL CARMEN DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA ISLANDA	INSTITUCION EDUCATIVA ISLANDA	34
28/10/2025	CIMITARRA	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA	21
29/10/2025	SIMACOTA	INSTITUCION EDUCATIVA EL GUAYABLA	ESCUELA RURAL SANTA ANA	27
30/10/2025	SAN VICENTE DE CHUCURI	COLEGIO INTEGRADO YARIMA	ESCUELA RURAL CAMPO 50	35

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 2 de 2

16977

30/10/2025	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JIOSE	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JIOSE	38
31/10/2025	EL CARMEN DE CHCUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA CIRALES	ESCUELA RURAL LA VICTORIA	27

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
Representante CONSORCIO AS SANTANDER 2025

Proyectado por: Diana Margarita Sabalza Peinado – Coordinador Técnico
Revisado por: Soley Ayala Pardo
Aprobado por: Christian Andrés Ruiz

Bucaramanga, 10 de noviembre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025.
Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: No conformidades encontradas en visitas educativas realizadas por el equipo de interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026, correspondientes al periodo de semana del 03 al 07 de noviembre de 2025.

Oficio No. PA-SA-0318

Saludo cordial,

De manera atenta, se realiza el envío de las No Conformidades de visitas a sedes educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 en la zona 3, para la semana del 03 al 07 de noviembre de 2025.

FECHA DE LA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES
4/11/2025	SIMACOTA	COLEGIO AGROINDUSTRIAL PUERTO NUEVO	COLEGIO AGROINDUSTRIAL PUERTO NUEVO	29
4/11/2025	SAN VICENTE DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA LA COLORADA	INSTITUCION EDUCATIVA LA COLORADA	32
4/11/2025	EL CARMEN DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA EL CENTENARIO	ESCUELA RURAL LA PIRAGUA	32
4/11/2025	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO OLAYA	ESCUELA RURAL SAN BERNARDO	23
5/11/2025	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA LOS GUAYABALES	ESCUELA RURAL EL JARDIN	25
5/11/2025	SAN VICENTE DE CHUCURI	INTITUCION EDUCATIVA EL RUBI	INSTITUCION EDUCATIVA EL RUBI	32
5/11/2025	PUERTO WILCHES	COLEGIO INTEGRADO	ESCUELA RURAL CAMPO DURO	40
6/11/2025	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA EL CRUCE DE SANTA ROSA	ESCUELA RURAL SAN LORENZO	37
6/11/2025	PUERTO WILCHES	INSTITUCION EDUCATIVA BADILLO	INSTITUCION EDUCATIVA BADILLO	40
6/11/2025	PUERTO WILCHES	INSTITUTO AGROPECUARIO SAN PEDRO DE VIJAGUAL	INSTITUTO AGROPECUARIO SAN PEDRO DE VIJAGUAL	20
7/11/2025	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO OLAYA	ESCUELA RURAL SAN JUAN DE LA CARRETERA	38

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante CONSORCIO AS SANTANDER 2025

Proyectado por: Diana Margarita Sabalza Peinado – Coordinador Técnico
Revisado por: Soley Ayala Pardo
Aprobado por: Christian Andrés Ruiz

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

Bucaramanga, 18 de noviembre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025.
Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: No conformidades encontradas en visitas educativas realizadas por el equipo de interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026, correspondientes al periodo de semana del 10 al 14 de noviembre de 2025.

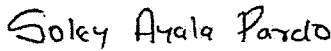
Oficio No. PA-SA-362

Saludo cordial,

De manera atenta, se realiza el envío de las No Conformidades de visitas a sedes educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 en la zona 3, para la semana del 10 al 14 de noviembre de 2025.

FECHA DE LA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES
10/11/2025	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA EL CRUCE DE SANTA ROSA	ESCUELA RURAL BONANZA	19
10/11/2025	PUERTO WILCHES	ESCUELA INDUSTRIAL 20 DE JULIO	ESCUELA RURAL SAN JOSE DE ITALIA	24
10/11/2025	SAN VICENTE DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA PALMIRA	INSTITUCION EDUCATIVA PALMIRA	31
11/11/2025	SIMACOTA	INSTRITUCION EDUCATIVA EL GUAMO	INSTITUCION EDUCATIVA EL GUAMO	38
11/11/2025	PUERTO WILCHES	INSTITUCION EDUCATIVA EL PEDRAL	INSTITUCION EDUCATIVA EL PEDRAL	25
12/11/2025	BETULIA	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ	35
12/11/2025	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA LA PERDIDA ALTA	ESCUELA RURAL LA CAIMANA	17
12/11/2025	EL CARMEN DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA CIRALES	INSTITUCION EDUCATIVA CIRALES	34
13/11/2025	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA LA VERDE	INSTITUCION EDUCATIVA LA VERDE	19
14/11/2025	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO OLAYA	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO OLAYA	35

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días

Atentamente,

SOLEY AYALA PARDO
Representante **CONSORCIO AS SANTANDER 2025**

Proyectado por: Diana Margarita Sabalza Peinado – Coordinador Técnico
Revisado por: Soley Ayala Pardo
Aprobado por: Christian Andrés Ruiz

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

16.777

ZONA 4



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 1 de 1

Bucaramanga, 20 de octubre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Oficio No. PA-SA-174

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: No conformidades encontradas de visitas educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 correspondientes a la semana del 17 de octubre del 2025 de la Zona 4.

Saludo cordial.

De manera atenta, mediante la presente se realiza el envío de las no conformidades de visitas a sedes educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 en la zona 4, para la semana del 17 de octubre del 2025.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	TOTAL NO CONFORMIDADES
17/10/2025	LANDAZURI	COLEGIO JOSE MARIA LANDAZURI	COLEGIO JOSE MARIA LANDAZURI	25

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Andrés Fabián Gutiérrez Berrio – interventor de campo zona 4
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

Bucaramanga, 27 de octubre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Oficio No. PA-SA-218

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: No conformidades encontradas de visitas educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 correspondientes a la semana del 20 al 24 de octubre del 2025 de la Zona 4.

Saludo cordial.

De manera atenta, mediante la presente se realiza el envío de las no conformidades de visitas a sedes educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 en la zona 4, para la semana del 20 al 24 de octubre del 2025.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	TOTAL NO CONFORMIDADES
20/10/2025	BARBOSA	COLEGIO TRINIDAD CAMACHO PINZON	COLEGIO TRINIDAD CAMACHO PINZON	10
20/10/2025	BARBOSA	COLEGIO TRINIDAD CAMACHO PINZON	COLEGIO TRINIDAD CAMACHO PINZON	32
20/10/2025	BARBOSA	COLEGIO TRINIDAD CAMACHO PINZON	COLEGIO TRINIDAD CAMACHO PINZON	32
20/10/2025	BOLIVAR	CONCENTRACION DE DESARROLLO RURAL	CONCENTRACION DE DESARROLLO RURAL	16
20/10/2025	PUENTE NACIONAL	COLEGIO AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	COLEGIO AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	18
20/10/2025	PUENTE NACIONAL	COLEGIO AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	COLEGIO AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	18
21/10/2025	BOLIVAR	COLEGIO INTEGRADO SIMON BOLIVAR	COLEGIO INTEGRADO SIMON BOLIVAR	13
21/10/2025	GUADALUPE	ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARÍA AUXILIADORA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARÍA AUXILIADORA	15
21/10/2025	GUADALUPE	ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARÍA AUXILIADORA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARÍA AUXILIADORA	32

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

16.750

22/10/2025	CHIPATA	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO AGATA	ESCUELA RURAL SAN MIGUEL	24
22/10/2025	BOLIVAR	INSTITUCION EDUCATIVA HORTA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA HORTA MEDIO	31
22/10/2025	BOLIVAR	INSTITUCION EDUCATIVA HORTA MEDIO	INSTITUCION EDUCATIVA HORTA MEDIO	34
22/10/2025	FLORIAN	COLEGIO INTEGRADO EZEQUIEL FLORIAN	COLEGIO INTEGRADO EZEQUIEL FLORIAN	19
22/10/2025	FLORIAN	COLEGIO INTEGRADO EZEQUIEL FLORIAN	COLEGIO INTEGRADO EZEQUIEL FLORIAN	20
22/10/2025	GUADALUPE	ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA	ESCUELA RURAL SAN RAMÓN	20
23/10/2025	SUAITA	COLEGIO LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO	COLEGIO LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO	30
24/10/2025	GAMBITA	COLEGIO LUIS A. CALVO	COLEGIO LUIS A. CALVO	30

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Andrés Fabián Gutiérrez Berrio – interventor de campo zona 4
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

Bucaramanga, 04 de noviembre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Oficio No. PA-SA-272

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: No conformidades encontradas de visitas educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 correspondientes a la semana del 27 al 31 de octubre del 2025 de la Zona 4.

Saludo cordial.

De manera atenta, mediante la presente se realiza el envío de las no conformidades de visitas a sedes educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 en la zona 4, para la semana del 27 al 31 de octubre del 2025.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	TOTAL NO CONFORMIDADES
27/10/2025	LA BELLEZA	COLEGIO JOSE ANTONIO BELTRAN	ESCUELA RURAL LA GRANADINA	15
28/10/2025	SUAITA	COLEGIO LUIS ALBERTO ACUÑA	ESCUELA RURAL EL CARACOL	20
28/10/2025	EL PEÑON	COLEGIO INTEGRADO ANTONIO RICAURTE	CONCENTRACIÓN ESCOLAR ANTONIO NARIÑO	20
28/10/2025	EL PEÑON	COLEGIO INTEGRADO ANTONIO RICAURTE	COLEGIO INTEGRADO ANTONIO RICAURTE	11
29/10/2025	GUADALUPE	INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO	ESCUELA RURAL LA HONDA	16
29/10/2025	JESÚS MARIA	COLEGIO TÉCNICO LORENZO DE SALAZAR	COLEGIO TÉCNICO LORENZO DE SALAZAR	20
29/10/2025	SANTA HELENA DEL OPON	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO	17
30/10/2025	VELEZ	INSTITUO AGRICOLA ALTO JORDAN	ESCUELA RURAL EL GUALILO	11
31/10/2025	GUAVATÁ	TRES ESQUINAS LOS PATIOS	CENTRO EDUCATIVO ESTANCIA DE GONZÁLEZ	13
31/10/2025	SANTA HELENA DEL OPON	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO	ESCUELA RURAL LA UNION	18

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

16752

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Andrés Fabián Gutiérrez Berrio – interventor de campo zona 4 
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero 
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

Bucaramanga, 10 de noviembre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Oficio No. PA-SA-310

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: No conformidades encontradas de visitas educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 correspondientes a la semana del 04 al 07 de octubre del 2025 de la Zona 4.

Saludo cordial.

De manera atenta, mediante la presente se realiza el envío de las no conformidades de visitas a sedes educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 en la zona 4, para la semana del 04 al 07 de noviembre del 2025.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	TOTAL NO CONFORMIDADES
4/11/2025	SUCRE	COLEGIO BERNORAMA	COLEGIO BERNORAMA	20
4/11/2025	OIBA	INSTITUCION EDUCATIVA EDUARDO RUEDA BARRERA	ESCUELA RURAL SOLDADO JUSTO PASTOR GÓMEZ	21
4/11/2025	ALBANIA	COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS	COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS	25
4/11/2025	AGUADA	COLEGIO INTEGRADO ROEL Y VELASCO	COLEGIO INTEGRADO ROEL Y VELASCO	12
5/11/2025	OIBA	INSTITUCION EDUCATIVA EDUARDO RUEDA BARRERA	ESCUELA RURAL SANTA MARÍA	35
5/11/2025	VÉLEZ	CENTRO EDUCATIVO LOS GUAYABOS	ESCUELA RURAL LOS NARANJOS	19
6/11/2025	GUAVATÁ	TRES ESQUINAS LOS PATIOS	ESCUELA RURAL HELECHAL Y MESA	25

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 2 de 2

16.784

6/11/2025	BOLIVAR	COLEGIO AGROPECUARIO SILVANO VELASCO	ESCUELA RURAL ALTA MIRA	14
6/11/2025	CHIPATA	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO AGATA	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO AGATA	26
7/11/2025	BOLIVAR	COLEGIO AGROPECUARIO SANTA ROSA	COLEGIO AGROPECUARIO SANTA ROSA	25
7/11/2025	BARBOSA	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO	ESCUELA URBANA CENTRO	15

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Andrés Fabián Gutiérrez Berrio – interventor de campo zona 4 *Andrés Fabián Gutiérrez B.*
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero *S*
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

Bucaramanga, 16 de noviembre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Oficio No. PA-SA-350

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *No conformidades encontradas de visitas educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 correspondientes a la semana del 10 al 14 de noviembre del 2025 de la Zona 4.*

Saludo cordial.

De manera atenta, mediante la presente se realiza el envío de las no conformidades de visitas a sedes educativas realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 en la zona 4, para la semana del 10 al 14 de noviembre del 2025.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	TOTAL NO CONFORMIDADES
10/11/2025	FLORIÁN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA HELENA	ESCUELA RURAL LA CABAÑA	29
10/11/2025	SANTA HELENA DEL OPON	COLEGIO JOSE ANTONIO BELTRAN	COLEGIO JOSE ANTONIO BELTRAN	29
10/11/2025	GUAPOTÁ	COLEGIO MANUELA BELTRÁN	COLEGIO MANUELA BELTRÁN	33
11/11/2025	LA PAZ	INSTITUCION EDUCATIVA TROCHAS	ESCUELA RURAL LA LINTERNA	27
11/11/2025	SUCRE	COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA	COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA	41
11/11/2025	GUADALUPE	INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO	INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO	36
12/11/2025	GUAVATÁ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TRES ESQUINAS LOS PATIOS	ESCUELA RURAL EL INJERTO	15
13/11/2025	CHIAPATÁ	INSTITUCION EDUCATIVA TIERRA NEGRA	INSTITUCION EDUCATIVA TIERRA NEGRA	22
13/11/2025	SUAITA	COLEGIO INTEGRADO LUCAS CABALLERO	COLEGIO INTEGRADO LUCAS CABALLERO	25

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 2 de 2

14/11/2025	OIBA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO	ESCUELA RURAL PUENTE VARGAS	30	
14/11/2025	VELEZ	INSTITUCION AGRICOLA ALTO JORDAN	ESCUELA RURAL CUBA	18	

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Andrés Fabián Gutiérrez Berrio – interventor de campo zona 4 *Andrés Fabián Gutiérrez Berrio*

Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero *Soley Ayala Pardo*

Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

**REITERACIONES
DE RESPUESTA A
NO
CONFORMIDADES
PERIODO DEL 17
DE OCTUBRE AL 16
DE NOVIEMBRE DE
2025**



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

16-789

ZONA 1

Bucaramanga, 27 de octubre de 2025

Señor:

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Representante

CONSORCIO 82-M SANTANDER

Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com

LC

Oficio No. PA-SA-225

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: Solicitud de respuesta a No conformidades pendientes por respuesta de la zona 1

Respetado Señor Delgado Centeno:

A continuación, el **Consortio AS Santander 2026**, dentro de sus actividades de Interventor, relaciona los casos que el **Consortio 82 M Santander**, en la ejecución del contrato de suministro, tiene **PENDIENTE DE DAR RESPUESTA Y RESOLVER** aspectos relacionados con los reportes de las no conformidades encontradas por la interventoría en las diferentes visitas realizadas a sedes educativas.

Es importante anotar que la falta de respuesta y resolución de los reportes de no conformidades constituye – a nuestro juicio – una causa grave que puede poner en riesgo el programa, dado que afecta las estadísticas, desmejora el servicio y deja vacíos e inconsistencias.

Por lo tanto, instamos al **Consortio 82 M Santander**, para que, en un plazo no superior al jueves 30 de octubre de 2025, a las 2:00 pm, remita vía correo electrónico las respuestas y resoluciones a cada uno de los documentos que se relacionan a continuación:

NO CONFORMIDADES ZONA 1			
ITEM	SEMANA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES	ESTADO
1	DEL 22 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025	384	ABIERTO
2	SEMANA DEL 29 DE SEPTIEMBRE AL 03 DE OCTUBRE DE 2025	435	ABIERTO

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 2 de 2

16-790

3	SEMANA DEL 13 AL 16 DE OCT 2025	273	ABIERTO
4	SEMANA 17 DE OCTUBRE 2025	24	ABIERTO

Reiteramos el envío de las respuestas a más tardar el día jueves 30 de octubre de 2025, a las 2:00 pm

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO

REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Jenniffer Castrillo Peña – Interventor de Campo Zona 1 *[Signature]*
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero *[Signature]*
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

Bucaramanga, 29 de octubre de 2025

Señor:

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Oficio No. PA-SA-248

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Solicitud de respuesta a No conformidades pendientes por respuesta de la zona 1*

Respetado Señor Delgado Centeno:

A continuación, el **Consortio AS Santander 2026**, dentro de sus actividades de Interventor, relaciona los casos que el **Consortio 82 M Santander**, en la ejecución del contrato de suministro, tiene **PENDIENTE DE DAR RESPUESTA Y RESOLVER** aspectos relacionados con los **reportes de las no conformidades encontradas por la interventoría en las diferentes visitas realizadas a sedes educativas**.

Es importante anotar que la falta de respuesta y resolución de los reportes de no conformidades constituye – a nuestro juicio – una causa grave que puede poner en riesgo el programa, dado que afecta las estadísticas, desmejora el servicio y deja vacíos e inconsistencias.

Por lo tanto, instamos al **Consortio 82 M Santander**, para que, en un plazo no superior al martes 04 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm, remita vía correo electrónico las respuestas y resoluciones a cada uno de los documentos que se relacionan a continuación:

NO CONFORMIDADES ZONA 1			
ITEM	SEMANA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES	ESTADO
1	DEL 22 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025	384	ABIERTO
2	SEMANA DEL 29 DE SEPTIEMBRE AL 03 DE OCTUBRE DE 2025	435	ABIERTO
3	SEMANA DEL 13 AL 16 DE OCT 2025	273	ABIERTO

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 2 de 2

16-792

4	SEMANA 17 DE OCTUBRE 2025	24	ABIERTO
---	---------------------------	----	---------

Reiteramos el envío de las respuestas a más tardar el día martes 04 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Jenniffer Castrillo Peña – Interventor de Campo Zona 1 *[Signature]*
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero *[Signature]*
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

16.793

 CONSORCIO <small>AS SANTANDER 2026</small>	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
			Página 1 de 2

Bucaramanga, 04 de noviembre de 2025

Señor:

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Representante

CONSORCIO 82-M SANTANDER

Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com

LC

Oficio No. PA-SA-288

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Solicitud de respuesta a No conformidades pendientes por respuesta de la zona 1*

Respetado Señor **Delgado Centeno**:

A continuación, el **Consortio AS Santander 2026**, dentro de sus actividades de Interventor, relaciona los casos que el **Consortio 82 M Santander**, en la ejecución del contrato de suministro, tiene **PENDIENTE DE DAR RESPUESTA Y RESOLVER** aspectos relacionados con los **reportes de las no conformidades encontradas por la interventoría en las diferentes visitas realizadas a sedes educativas**.

Es importante anotar que la falta de respuesta y resolución de los reportes de no conformidades constituye – a nuestro juicio – una causa grave que puede poner en riesgo el programa, dado que afecta las estadísticas, desmejora el servicio y deja vacíos e inconsistencias.

Por lo tanto, instamos al **Consortio 82 M Santander**, para que, en un plazo no superior al viernes 07 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm, remita vía correo electrónico las respuestas y resoluciones a cada uno de los documentos que se relacionan a continuación:

NO CONFORMIDADES ZONA 1			
ITEM	SEMANA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES	ESTADO
1	DEL 22 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025	384	ABIERTO
2	SEMANA DEL 29 DE SEPTIEMBRE AL 03 DE OCTUBRE DE 2025	435	ABIERTO
3	SEMANA DEL 13 AL 16 DE OCT 2025	273	ABIERTO

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

16-704

 CONSORCIO <small>AS SANTANDER 2026</small>	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
		Página 2 de 2	

4	SEMANA 17 DE OCTUBRE 2025	24	ABIERTO
5	SEMANA DEL 20 AL 24 DE OCTUBRE DE 2025	425	ABIERTO

Reiteramos el envío de las respuestas a más tardar el día viernes 07 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Jenniffer Castrillo Peña – Interventor de Campo Zona 1 *[Signature]*
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero *[Signature]*
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

Bucaramanga, 10 de noviembre de 2025

Señor:

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Oficio No. PA-SA-323

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: Solicitud de respuesta a No conformidades pendientes por respuesta de la zona 1

Respetado Señor Delgado Centeno:

A continuación, el Consorcio AS Santander 2026, dentro de sus actividades de Interventor, relaciona los casos que el Consorcio 82 M Santander, en la ejecución del contrato de suministro, tiene **PENDIENTE DE DAR RESPUESTA Y RESOLVER** aspectos relacionados con los reportes de las no conformidades encontradas por la interventoría en las diferentes visitas realizadas a sedes educativas.

Es importante anotar que la falta de respuesta y resolución de los reportes de no conformidades constituye – a nuestro juicio – una causa grave que puede poner en riesgo el programa, dado que afecta las estadísticas, desmejora el servicio y deja vacíos e inconsistencias.

Por lo tanto, instamos al Consorcio 82 M Santander, para que, en un plazo no superior al martes 18 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm, remita vía correo electrónico las respuestas y resoluciones a cada uno de los documentos que se relacionan a continuación:

NO CONFORMIDADES ZONA 1			
ITEM	SEMANA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES	ESTADO
1	DEL 22 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025	384	ABIERTO
2	SEMANA DEL 29 DE SEPTIEMBRE AL 03 DE OCTUBRE DE 2025	435	ABIERTO
3	SEMANA DEL 13 AL 16 DE OCT 2025	273	ABIERTO

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 2 de 2

16796

4	SEMANA 17 DE OCTUBRE 2025	24	ABIERTO
5	SEMANA DEL 20 AL 24 DE OCTUBRE DE 2025	425	ABIERTO
6	SEMANA DEL 27 AL 31 DE OCTUBRE DE 2025	253	ABIERTO

Reiteramos el envío de las respuestas a más tardar el día martes 18 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Jenniffer Castrillo Peña – Interventor de Campo Zona 1 *[Signature]*
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero *[Signature]*
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

16-797

ZONA 2

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
		Página 1 de 2	

16798

Bucaramanga, 28 de octubre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: No-conformidades realizadas por el Equipo Técnico de la Entidad Territorial y el Equipo Técnico de la Interventoría en las visitas realizadas a Sedes Educativas.

Oficio No. PA-SA-231

Respetado Señor Delgado Centeno:

A continuación, el **Consortio AS Santander 2026**, dentro de sus actividades de Interventor, relaciona los casos que el **Consortio 82 M Santander**, en la ejecución del contrato de suministro, tiene **PENDIENTE DE DAR RESPUESTA Y RESOLVER** aspectos relacionados con las no conformidades **determinados por el Equipo Técnico de la Interventoría en las diferentes visitas realizadas a sedes educativas** durante la semana del 22 de septiembre al 17 de octubre del 2025

Es importante anotar que la falta de respuesta constituye – a nuestro juicio – una causa grave que puede poner en riesgo el programa, dado que afecta las estadísticas, desmejora el servicio y deja vacíos e inconsistencias.

Por lo tanto, instamos al **Consortio 82 M Santander**, para que, en un plazo no superior al viernes 31 de octubre de 2025, a las 2:00 pm, remita vía correo electrónico las respuestas y resoluciones a cada uno de los documentos que se relacionan a continuación:

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

SEMANA	CANTIDAD NO CONFORMIDADES	FECHA DE ENVIO AL OPERADOR	ESTADO
22 AL 26 DE SEPTIEMBRE 2025	350	29/09/2025	ABIERTO
29 DE SEPTIEMBRE AL 3 DE OCTUBRE 2025	472	6/10/2025	ABIERTO
14 AL 16 DE OCTUBRE	298	17/10/2025	ABIERTO
17 DE OCTUBRE	25	20/10/2025	ABIERTO

Reiteramos el envío de las respuestas a más tardar el día viernes 31 de octubre de 2025, a las 2:00 pm

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Luisa Margarita Martínez Garavito – Interventor de Campo Zona 2

Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero

Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
			Página 1 de 2

16.900

Bucaramanga, 5 de noviembre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: No-conformidades realizadas por el Equipo Técnico de la Entidad Territorial y el Equipo Técnico de la Interventoría en las visitas realizadas a Sedes Educativas.

Oficio No. PA-SA-293

Respetado Señor **Delgado Centeno**:

A continuación, el **Consortio AS Santander 2026**, dentro de sus actividades de Interventor, relaciona los casos que el **Consortio 82 M Santander**, en la ejecución del contrato de suministro, tiene **PENDIENTE DE DAR RESPUESTA Y RESOLVER** aspectos relacionados con las no conformidades **determinados por el Equipo Técnico de la Interventoría en las diferentes visitas realizadas a sedes educativas** durante la semana del 22 de septiembre al 24 de octubre del 2025

Es importante anotar que la falta de respuesta constituye – a nuestro juicio – una causa grave que puede poner en riesgo el programa, dado que afecta las estadísticas, desmejora el servicio y deja vacíos e inconsistencias.

Por lo tanto, instamos al **Consortio 82 M Santander**, para que, en un plazo no superior al viernes 7 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm, remita vía correo electrónico las respuestas y resoluciones a cada uno de los documentos que se relacionan a continuación:

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 2 de 2

16-801

SEMANA	CANTIDAD NO CONFORMIDADES	FECHA DE ENVIO AL OPERADOR	ESTADO
22 AL 26 DE SEPTIEMBRE 2025	350	29/09/2025	ABIERTO
29 DE SEPTIEMBRE AL 3 DE OCTUBRE 2025	472	6/10/2025	ABIERTO
14 AL 16 DE OCTUBRE	298	17/10/2025	ABIERTO
17 DE OCTUBRE	25	20/10/2025	ABIERTO
20 AL 24 DE OCTUBRE	327	27/10/2025	ABIERTO

Reiteramos el envío de las respuestas a más tardar el día viernes 7 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Luisa Margarita Martínez Garavito – Interventor de Campo Zona 2

Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero

Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache

8

[Handwritten signature]

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
		Página 1 de 2	

Bucaramanga, 11 de noviembre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: No-conformidades realizadas por el Equipo Técnico de la Entidad Territorial y el Equipo Técnico de la Interventoría en las visitas realizadas a Sedes Educativas.

Oficio No. PA-SA-329

Respetado Señor Delgado Centeno:

A continuación, el **Consortio AS Santander 2026**, dentro de sus actividades de Interventor, relaciona los casos que el **Consortio 82 M Santander**, en la ejecución del contrato de suministro, tiene **PENDIENTE DE DAR RESPUESTA Y RESOLVER** aspectos relacionados con las no conformidades **determinados por el Equipo Técnico de la Interventoría en las diferentes visitas realizadas a sedes educativas** durante la semana del 22 de septiembre al 31 de octubre del 2025

Es importante anotar que la falta de respuesta constituye – a nuestro juicio – una causa grave que puede poner en riesgo el programa, dado que afecta las estadísticas, desmejora el servicio y deja vacíos e inconsistencias.

Por lo tanto, instamos al **Consortio 82 M Santander**, para que, en un plazo no superior al viernes 14 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm, remita vía correo electrónico las respuestas y resoluciones a cada uno de los documentos que se relacionan a continuación:

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

SEMANA	CANTIDAD NO CONFORMIDADES	FECHA DE ENVIO AL OPERADOR	ESTADO
22 AL 26 DE SEPTIEMBRE 2025	350	29/09/2025	ABIERTO
29 DE SEPTIEMBRE AL 3 DE OCTUBRE 2025	472	6/10/2025	ABIERTO
14 AL 16 DE OCTUBRE	298	17/10/2025	ABIERTO
17 DE OCTUBRE	25	20/10/2025	ABIERTO
20 AL 24 DE OCTUBRE	327	27/10/2025	ABIERTO
27 AL 31 DE OCTUBRE	239	4/11/2025	ABIERTO

Reiteramos el envío de las respuestas a más tardar el día viernes 14 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Luisa Margarita Martínez Garavito – Interventor de Campo Zona 2
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero
Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

16-504

ZONA 3

Bucaramanga, 29 de octubre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: Solicitud de respuesta a reportes No-conformidades realizadas por el Equipo Técnico de la Interventoría en las visitas realizadas a Sedes Educativas.

Oficio No. PA-SA-245

Respetado Señor **Delgado Centeno**:

A continuación, el **Consortio AS Santander 2026**, dentro de sus actividades de Interventor, relaciona los casos que el **Consortio 82 M Santander**, en la ejecución del contrato de suministro, tiene **PENDIENTE DE DAR RESPUESTA Y RESOLVER** aspectos relacionados con los **reportes de No Conformidades evidenciadas por el Equipo Técnico de la Interventoría en las diferentes visitas realizadas a sedes educativas.**

Es importante anotar que la falta de respuesta y resolución de las No Conformidades, constituye – a nuestro juicio – una causa grave que puede poner en riesgo el programa, dado que afecta las estadísticas, desmejora el servicio y deja vacíos e inconsistencias.

Por lo tanto, instamos al **Consortio 82 M Santander**, para que, en un plazo no superior al martes 04 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm, remita vía correo electrónico las respuestas y resoluciones a cada uno de los documentos que se relacionan a continuación:

A. ZONA 3

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

1. Respuesta No conformidades

NO CONFORMIDADES ZONA 3			
ITEM	SEMANA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES	ESTADO
1	DEL 22 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025	437	ABIERTO
2	DEL 29 DE SEPT AL 03 DE OCT 2025	462	ABIERTO
3	14 AL 16 DE OCTUBRE 2025	317	ABIERTO
4	17 DE OCTUBRE DE 2025	63	ABIERTO

Reiteramos el envío de las respuestas de las No Conformidades a más tardar el martes 04 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Diana Margarita Sabalza Peinado – Coordinador Técnico Zona 3
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero
Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
			Página 1 de 2

Bucaramanga, 04 de noviembre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: Solicitud de respuesta a reportes No-conformidades realizadas por el Equipo Técnico de la Interventoría en las visitas realizadas a Sedes Educativas.

Oficio No. PA-SA-291

Respetado Señor **Delgado Centeno**:

A continuación, el **Consortio AS Santander 2026**, dentro de sus actividades de Interventor, relaciona los casos que el **Consortio 82 M Santander**, en la ejecución del contrato de suministro, tiene **PENDIENTE DE DAR RESPUESTA Y RESOLVER** aspectos relacionados con los **reportes de No Conformidades evidenciadas por el Equipo Técnico de la Interventoría en las diferentes visitas realizadas a sedes educativas.**

Es importante anotar que la falta de respuesta y resolución de las No Conformidades, constituye – a nuestro juicio – una causa grave que puede poner en riesgo el programa, dado que afecta las estadísticas, desmejora el servicio y deja vacíos e inconsistencias.

Por lo tanto, instamos al **Consortio 82 M Santander**, para que, en un plazo no superior al viernes 07 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm, remita vía correo electrónico las respuestas y resoluciones a cada uno de los documentos que se relacionan a continuación:

A. ZONA 3

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 2 de 2

1. Respuesta No conformidades

NO CONFORMIDADES ZONA 3			
ITEM	SEMANA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES	ESTADO
1	DEL 22 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025	437	ABIERTO
2	DEL 29 DE SEPT AL 03 DE OCT 2025	462	ABIERTO
3	14 AL 16 DE OCTUBRE 2025	317	ABIERTO
4	17 DE OCTUBRE DE 2025	63	ABIERTO
5	20 AL 24 DE OCTUBRE DE 2025	340	ABIERTO

Reiteramos el envío de las respuestas de las No Conformidades a más tardar el martes viernes 07 de 2025, a las 2:00 pm

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Diana Margarita Sabalza Peinado – Coordinador Técnico Zona 3
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero
Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache

 CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
			Página 1 de 2

Bucaramanga, 16 de noviembre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: Solicitud de respuesta a reportes No-conformidades realizadas por el Equipo Técnico de la Interventoría en las visitas realizadas a Sedes Educativas.

Oficio No. PA-SA-363

Respetado Señor **Delgado Centeno**:

A continuación, el **Consortio AS Santander 2026**, dentro de sus actividades de Interventor, relaciona los casos que el **Consortio 82 M Santander**, en la ejecución del contrato de suministro, tiene **PENDIENTE DE DAR RESPUESTA Y RESOLVER** aspectos relacionados con los reportes de No Conformidades evidenciadas por el Equipo Técnico de la Interventoría en las diferentes visitas realizadas a sedes educativas.

Es importante anotar que la falta de respuesta y resolución de las No Conformidades, constituye – a nuestro juicio – una causa grave que puede poner en riesgo el programa, dado que afecta las estadísticas, desmejora el servicio y deja vacíos e inconsistencias.

Por lo tanto, instamos al **Consortio 82 M Santander**, para que, en un plazo no superior al lunes 24 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm, remita vía correo electrónico las respuestas y resoluciones a cada uno de los documentos que se relacionan a continuación:

A. ZONA 3

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

1. Respuesta No conformidades

NO CONFORMIDADES ZONA 3			
ITEM	SEMANA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES	ESTADO
1	DEL 22 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025	437	ABIERTO
2	DEL 29 DE SEPT AL 03 DE OCT 2025	462	ABIERTO
3	14 AL 16 DE OCTUBRE 2025	317	ABIERTO
4	17 DE OCTUBRE DE 2025	63	ABIERTO
5	20 AL 24 DE OCTUBRE DE 2025	340	ABIERTO
6	27 AL 31 DE OCTUBRE 2025	256	ABIERTO
7	03 AL 07 DE NOVIEMBRE 2025	348	ABIERTO

Reiteramos el envío de las respuestas de las No Conformidades a más tardar el lunes 24 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Diana Margarita Sabalza Peinado – Coordinador Técnico Zona 3

Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero

Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

16811

ZONA 4

Bucaramanga, 27 de octubre de 2025

Señor:

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Oficio No. PA-SA-226

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: Solicitud de respuesta a No conformidades pendientes por respuesta de la zona 4

Respetado Señor **Delgado Centeno**:

A continuación, el **Consortio AS Santander 2026**, dentro de sus actividades de Interventor, relaciona los casos que el **Consortio 82 M Santander**, en la ejecución del contrato de suministro, tiene **PENDIENTE DE DAR RESPUESTA Y RESOLVER** aspectos relacionados con los reportes de las no conformidades encontradas por la interventoría en las diferentes visitas realizadas a sedes educativas.

Es importante anotar que la falta de respuesta y resolución de los reportes de no conformidades constituye – a nuestro juicio – una causa grave que puede poner en riesgo el programa, dado que afecta las estadísticas, desmejora el servicio y deja vacíos e inconsistencias.

Por lo tanto, instamos al **Consortio 82 M Santander**, para que, en un plazo no superior al jueves 30 de octubre de 2025, a las 2:00 pm, remita vía correo electrónico las respuestas y resoluciones a cada uno de los documentos que se relacionan a continuación:

NO CONFORMIDADES ZONA 4			
ITEM	SEMANA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES	ESTADO
1	DEL 22 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025	305	ABIERTO
2	SEMANA DEL 29 DE SEPTIEMBRE AL 03 DE OCTUBRE DE 2025	316	ABIERTO

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 2 de 2

1687

3	SEMANA DEL 14 AL 16 DE OCTUBRE DE 2025	237	ABIERTO
4	SEMANA DEL 17 DE OCTUBRE DE 2025	25	ABIERTO

Reiteramos el envío de las respuestas a más tardar el día jueves 30 de octubre de 2025, a las 2:00 pm

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Andrés Fabián Gutiérrez Berrio – interventor de campo zona 4 *Andrés Fabián Gutiérrez B.*
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero *S*
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

Bucaramanga, 04 de noviembre de 2025

Señor:

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Oficio No. PA-SA-284

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Solicitud de respuesta a No conformidades pendientes por respuesta de la zona 4*

Respetado Señor **Delgado Centeno**:

A continuación, el **Consortio AS Santander 2026**, dentro de sus actividades de Interventor, relaciona los casos que el **Consortio 82 M Santander**, en la ejecución del contrato de suministro, tiene **PENDIENTE DE DAR RESPUESTA Y RESOLVER** aspectos relacionados con los **reportes de las no conformidades encontradas por la interventoría en las diferentes visitas realizadas a sedes educativas**.

Es importante anotar que la falta de respuesta y resolución de los reportes de no conformidades constituye – a nuestro juicio – una causa grave que puede poner en riesgo el programa, dado que afecta las estadísticas, desmejora el servicio y deja vacíos e inconsistencias.

Por lo tanto, instamos al **Consortio 82 M Santander**, para que, en un plazo no superior al lunes 10 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm, remita vía correo electrónico las respuestas y resoluciones a cada uno de los documentos que se relacionan a continuación:

NO CONFORMIDADES ZONA 4			
ITEM	SEMANA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES	ESTADO
1	DEL 22 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025	305	ABIERTO
2	SEMANA DEL 29 DE SEPTIEMBRE AL 03 DE OCTUBRE DE 2025	316	ABIERTO

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

16.817

3	SEMANA DEL 14 AL 16 DE OCTUBRE DE 2025	237	ABIERTO
4	SEMANA DEL 17 DE OCTUBRE DE 2025	25	ABIERTO
5	SEMANA DEL 20 AL 24 DE OCTUBRE DE 2025	394	ABIERTO

Reiteramos el envío de las respuestas a más tardar el día lunes 10 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Andrés Fabián Gutiérrez Berrio – interventor de campo zona 4 *Andrés Fabián Gutiérrez B.*
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero *S*
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

Bucaramanga, 10 de noviembre de 2025

Señor:

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Representante

CONSORCIO 82-M SANTANDER

Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com

LC

Oficio No. PA-SA-311

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Solicitud de respuesta a No conformidades pendientes por respuesta de la zona 4*

Respetado Señor **Delgado Centeno**:

A continuación, el **Consortio AS Santander 2026**, dentro de sus actividades de Interventor, relaciona los casos que el **Consortio 82 M Santander**, en la ejecución del contrato de suministro, tiene **PENDIENTE DE DAR RESPUESTA Y RESOLVER** aspectos relacionados con los **reportes de las no conformidades encontradas por la interventoría en las diferentes visitas realizadas a sedes educativas**.

Es importante anotar que la falta de respuesta y resolución de los reportes de no conformidades constituye – a nuestro juicio – una causa grave que puede poner en riesgo el programa, dado que afecta las estadísticas, desmejora el servicio y deja vacíos e inconsistencias.

Por lo tanto, instamos al **Consortio 82 M Santander**, para que, en un plazo no superior al martes 18 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm, remita vía correo electrónico las respuestas y resoluciones a cada uno de los documentos que se relacionan a continuación:

NO CONFORMIDADES ZONA 4			
ITEM	SEMANA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES	ESTADO
1	DEL 22 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025	305	ABIERTO
2	SEMANA DEL 29 DE SEPTIEMBRE AL 03 DE OCTUBRE DE 2025	316	ABIERTO

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

 CONSORCIO <small>AS SANTANDER 2026</small>	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025

16.817

3	SEMANA DEL 14 AL 16 DE OCTUBRE DE 2025	237	ABIERTO
4	SEMANA DEL 17 DE OCTUBRE DE 2025	25	ABIERTO
5	SEMANA DEL 20 AL 24 DE OCTUBRE DE 2025	394	ABIERTO
6	SEMANA DEL 27 AL 31 DE OCTUBRE DE 2025	161	ABIERTO

Reiteramos el envío de las respuestas a más tardar el día martes 18 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Andrés Fabián Gutiérrez Berrio – interventor de campo zona 4 *Andrés Fabián Gutiérrez B.*
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero *S*
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

16-819

SEMANA DEL 20 AL 25 DE OCTUBRE DE 2025

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
			Página 1 de 2

Bucaramanga, 18 de noviembre de 2025

Señor:

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

Oficio No. PA-SA-351

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Solicitud de respuesta a No conformidades pendientes por respuesta de la zona 4*

Respetado Señor **Delgado Centeno**:

A continuación, el **Consortio AS Santander 2026**, dentro de sus actividades de Interventor, relaciona los casos que el **Consortio 82 M Santander**, en la ejecución del contrato de suministro, tiene **PENDIENTE DE DAR RESPUESTA Y RESOLVER** aspectos relacionados con los **reportes de las no conformidades encontradas por la interventoría en las diferentes visitas realizadas a sedes educativas**.

Es importante anotar que la falta de respuesta y resolución de los reportes de no conformidades constituye – a nuestro juicio – una causa grave que puede poner en riesgo el programa, dado que afecta las estadísticas, desmejora el servicio y deja vacíos e inconsistencias.

Por lo tanto, instamos al **Consortio 82 M Santander**, para que, en un plazo no superior al lunes 24 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm, remita vía correo electrónico las respuestas y resoluciones a cada uno de los documentos que se relacionan a continuación:

NO CONFORMIDADES ZONA 4			
ITEM	SEMANA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES	ESTADO
1	DEL 22 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025	305	ABIERTO
2	SEMANA DEL 29 DE SEPTIEMBRE AL 03 DE OCTUBRE DE 2025	316	ABIERTO

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

3	SEMANA DEL 14 AL 16 DE OCTUBRE DE 2025	237	ABIERTO
4	SEMANA DEL 17 DE OCTUBRE DE 2025	25	ABIERTO
5	SEMANA DEL 20 AL 24 DE OCTUBRE DE 2025	394	ABIERTO
6	SEMANA DEL 27 AL 31 DE OCTUBRE DE 2025	161	ABIERTO
7	SEMANA DEL 04 AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2025	237	ABIERTO

Reiteramos el envío de las respuestas a más tardar el día lunes 24 de noviembre de 2025, a las 2:00 pm

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Andrés Fabián Gutiérrez Berrio – interventor de campo zona 4
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

Bucaramanga, 24 de noviembre de 2025

Señor:

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Representante

CONSORCIO 82-M SANTANDER

Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com

LC

Oficio No. PA-SA-398

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Solicitud de respuesta a No conformidades pendientes por respuesta de la zona 4*

Respetado Señor **Delgado Centeno**:

A continuación, el **Consortio AS Santander 2026**, dentro de sus actividades de Interventor, relaciona los casos que el **Consortio 82 M Santander**, en la ejecución del contrato de suministro, tiene **PENDIENTE DE DAR RESPUESTA Y RESOLVER** aspectos relacionados con los **reportes de las no conformidades encontradas por la interventoría en las diferentes visitas realizadas a sedes educativas**.

Es importante anotar que la falta de respuesta y resolución de los reportes de no conformidades constituye – a nuestro juicio – una causa grave que puede poner en riesgo el programa, dado que afecta las estadísticas, desmejora el servicio y deja vacíos e inconsistencias.

Por lo tanto, instamos al **Consortio 82 M Santander**, para que, en un plazo no superior al lunes 01 de diciembre de 2025, a las 2:00 pm, remita vía correo electrónico las respuestas y resoluciones a cada uno de los documentos que se relacionan a continuación:

NO CONFORMIDADES ZONA 4			
ITEM	SEMANA	NUMERO DE NO CONFORMIDADES	ESTADO
1	DEL 22 AL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025	305	ABIERTO
2	SEMANA DEL 29 DE SEPTIEMBRE AL 03 DE OCTUBRE DE 2025	316	ABIERTO

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

3	SEMANA DEL 14 AL 16 DE OCTUBRE DE 2025	237	ABIERTO
4	SEMANA DEL 17 DE OCTUBRE DE 2025	25	ABIERTO
5	SEMANA DEL 20 AL 24 DE OCTUBRE DE 2025	394	ABIERTO
6	SEMANA DEL 27 AL 31 DE OCTUBRE DE 2025	161	ABIERTO
7	SEMANA DEL 04 AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2025	237	ABIERTO
8	SEMANA DEL 10 AL 14 DE NOVIEMBRE DE 2025	305	ABIERTO

Reiteramos el envío de las respuestas a más tardar el día lunes 01 de diciembre de 2025, a las 2:00 pm

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

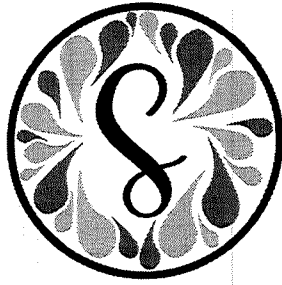
SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Andrés Fabián Gutiérrez Berrio – interventor de campo zona 4
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com y www.asdelvalle.com



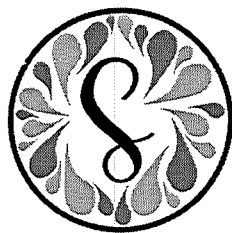
16523



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

16.824

ANEXO N°32 - ACTAS DE VERIFICACIÓN VISITAS A SEDES EDUCATIVAS



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

16-525

FORMATOS DE VISITA ZONA 1

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA	TIPO RACIÓN	% DE CUMPLIMIENTO
RIONEGRO	INSTITUCION EDUCATIVA LA CEIBA	ESCUELA RURAL CASABLANCA	2025-11-10	CAJM/ JT PS	85,11%
SAN JOSÉ DE MIRANDA	INSTITUCION EDUCATIVA EL ESPINAL	ECUELA RURAL VERSALLES	2025-11-10	CAJM/JT RI	VISITA FALLIDA
RIONEGRO	COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO RAMOS	COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO RAMOS	2025-11-11	CAJM/ JT PS	78,72% .
RIONEGRO	COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO RAMOS	COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO RAMOS	2025-11-11	CAAJU	78,72%
CERRITO	ESCUELA NORMAL SUPERIOR SADY TOBON CALLE	ESCUELA RURAL CORRALFALSO	2025-11-11	CAJM/ JT PS	59,57%
MÁLAGA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUARE	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUARE	2025-11-11	CAAJU	51,06%
CHARTA	INSTITUTO AGRICOLA	ESCUELA RURAL LAGUNILLAS	2025-11-12	CAJM/ JT PS	87,76%
CONCEPCIÓN	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO FELIPE CORDERO	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO FELIPE CORDERO	2025-11-12	CAAJU	53,19%
MÁLAGA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUARE	ESCUELA RURAL PANTANO GRANDE	2025-11-12	CAJM/ JT PS	57,45%
ZAPATOCA	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	2025-11-12	CAAJU	63,83%
TONA	COLEGIO LUZ DE LA ESPERANZA	ESCUELA RURAL ARENALES	2025-11-13	CAAJU	85,71%
EL PLAYÓN	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES	2025-11-13	CAJM/JT RI	46,43%
CAPITANEJO	INSTITUCION EDUCATIVA LOS MOLINOS	ESCUELA RURAL SABAVITA	2025-11-13	CAJM/JT RI	VISITA FALLIDA
LEBRIJA	COLEGIO PORTUGAL	ESCUELA RURAL CUZAMAN	2025-11-14	CAJM/JT RI	93,10% .
TONA	COLEGIO LUZ DE LA ESPERANZA	COLEGIO LUZ DE LA ESPERANZA	2025-11-14	CAAJU	87,76%
CAPITANEJO	INSTITUCION EDUCATIVA LOS MOLINOS	ESCUELA RURAL SEBARUTA	2025-11-14	CAJM/JT RI	VISITA FALLIDA

16826

Revisado

A cargo

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA	TIPO RACIÓN	% DE CUMPLIMIENTO
SURATÁ	COLEGIO INTEGRADO CAMACHO CARREÑO	ESCUELA URBANA CAMACHO CARREÑO	2025-10-17	CAJM/ JT PS	83,67%
MÁLAGA	INSTITUTO POLITECNICO MONSEÑOR MANUEL SORZANO GONZ	ESCUELA RURAL LAVADERO	2025-10-17	CAJM/JT RI	57,69%
MATANZA	COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ	ESCUELA RURAL SINAI	2025-10-20	CAAJU	69,39%
LOS SANTOS	INSTITUCION EDUCATIVA LA FUENTE	ESCUELA RURAL EL TABACAL	2025-10-20	CAAJU	38,30%
MÁLAGA	INSTITUTO POLITECNICO MONSEÑOR MANUEL SORZANO GONZ	ESCUELA RURAL EL TABLON	2025-10-20	CAAJU	59,57%
BETULIA	COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LOURDES	COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LOURDES	2025-10-21	CAJM/ JT PS	58,33%
MATANZA	COLEGIO INTEGRADO LAS MERCEDES	CENTRO EDUCATIVO MATAJIRA	2025-10-21	CAJM/JT RI	66,67%
CERRITO	ESCUELA NORMAL SUPERIOR SADY TOBON CALLE	ESCUELA RURAL TULI	2025-10-21	CAJM/ JT PS	48,94%
LOS SANTOS	INSTITUCION EDUCATIVA LA FUENTE	ESCUELA RURAL ROSA BLANCA	2025-10-21	CAAJU	42,55%
MÁLAGA	INSTITUTO POLITECNICO MONSEÑOR MANUEL SORZANO GONZ	ESCUELA RURAL SAN LUIS	2025-10-21	CAJM/JT RI	66,67%
CALIFORNIA	COLEGIO INTEGRADO SAN ANTONIO	COLEGIO INTEGRADO SAN ANTONIO	2025-10-22	CAAJU	81,63%
CALIFORNIA	COLEGIO INTEGRADO SAN ANTONIO	COLEGIO INTEGRADO SAN ANTONIO	2025-10-22	CAJM/ JT PS	81,63%
RIONEGRO	INSTITUCION EDUCATIVA EL PORTICO	INSTITUCION EDUCATIVA EL PORTICO	2025-10-22	CAAJU	59,57%
CERRITO	INSTITUCION EDUCATIVA JURADO	ESCUELA RURAL EL HATICO	2025-10-22	CAAJU	46,81%
MÁLAGA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUARE	CONCENTRACION ESCOLAR SAN MIGUEL	2025-10-22	CAAJU	53,19%
ZAPATOCA	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	2025-10-22	CAAJU	63,27%
ZAPATOCA	INSTITUCION EDUCATIVA LAS PUENTES	ESCUELA RURAL SAN ISIDRO	2025-10-23	CAJM/ JT PS	55,32%
CARCASÍ	INSTITUTO AGRICOLA	INSTITUTO AGRICOLA	2025-10-23	CAAJU	40,43%

16527

Ajuste

Ajuste

Ajuste

Ajuste

Ajuste

Ajuste

Ajuste

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA	TIPO RACIÓN	% DE CUMPLIMIENTO
CHARTA	INSTITUTO AGRICOLA	ESCUELA URBANA GARCIA CADENA	2025-10-23	CAJM/ JT PS	75,51%
CHARTA	INSTITUTO AGRICOLA	INSTITUTO AGRICOLA	2025-10-24	CAJM/JT RI	75,00%
SANTA BÁRBARA	INSTITUTO TECNICO AGRICOLA RAFAEL ORTIZ GONZALEZ	INSTITUTO TECNICO AGRICOLA RAFAEL ORTIZ GONZALEZ	2025-10-24	CAAJU	48,94%
SURATÁ	COLEGIO INTEGRADO CAMACHO CARREÑO	ESCUELA RURAL EL PORVENIR	2025-10-27	CAJM/ JT PS	73,47%
ENCISO	COLEGIO TECNICO AGROINDUSTRIAL PEÑACOLORADA	ESCUELA RURAL LOMA DEL NEGRO	2025-10-27	CAJM/ JT PS	51,06%
EL PLAYÓN	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES	ESCUELA RURAL LA NARANJERA	2025-10-27	CAJM/JT RI	30,77%
MÁLAGA	INSTITUTO POLITECNICO MONSEÑOR MANUEL SORZANO GONZ	ESCUELA RURAL EL BARZAL	2025-10-27	CAAJU	57,45%
ZAPATOCA	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	ESCUELA RURAL LA FUENTE	2025-10-27	CAAJU	58,33%
MATANZA	COLEGIO INTEGRADO LAS MERCEDES	ESCUELA RURAL JABONCILLO	2025-10-28	CAJM/ JT PS	79,59%
LEBRÍJA	INSTITUCION EDUCATIVA LLANADAS	ESCUELA RURAL SAN CAYETANO	2025-10-28	CAJM/ JT PS	65,96%
GUACA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA QUEBRADAS	ESCUELA RURAL ALTO TORMENTA	2025-10-28	CAJM/JT RI	59,26%
CONCEPCIÓN	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO FELIPE CORDERO	ESCUELA RURAL CORRAL DE PEÑA	2025-10-28	CAAJU	42,55%
MATANZA	COLEGIO INTEGRADO LAS MERCEDES	COLEGIO INTEGRADO LAS MERCEDES	2025-10-29	CAAJU	85,71%
GUACA	INSTITUCION EDUCATIVA BARAYA	ESCUELA RURAL EL ALIZAL	2025-10-29	CAAJU	51,06%
EL PLAYÓN	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES	ESCUELA RURAL SAN AGUSTIN	2025-10-29	CAJM/JT RI	65,52%
CALIFORNIA	COLEGIO INTEGRADO SAN ANTONIO	ESCUELA RURAL ANGOSTURAS	2025-10-30	CAJM/JT PS	VISITA FALLIDA
LEBRÍJA	INSTITUCION EDUCATIVA LLANADAS	ESCUELA RURAL EL SANTERO	2025-10-30	CAJM/JT RI	VISITA FALLIDA
GUACA	INSTITUCION EDUCATIVA BARAYA	ESCUELA RURAL NUCUBUCA	2025-10-31	CAAJU	VISITA FALLIDA

16520

Ajuste

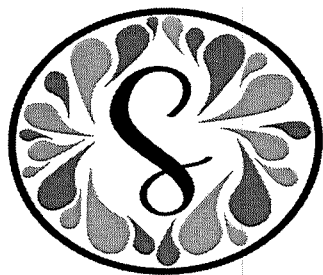
Ajuste

Ajuste

Ajuste

Ajuste

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA	TIPO RACIÓN	% DE CUMPLIMIENTO
LEBRÍJA	INSTITUCION EDUCATIVA LLANADAS	ESCUELA RURAL EL PORVENIR	2025-10-31	CAJM/JT PS	VISITA FALLIDA
LOS SANTOS	INSTITUCION EDUCATIVA LA FUENTE	ESCUELA RURAL EL TABACAL	2025-11-04	CAAJU	44,68%
ZAPATOCA	INSTITUCION EDUCATIVA PALO BLANCO	ESCUELA RURAL SAN JAVIER ANTIGUO	2025-11-04	CAAJU	57,45%
BETULIA	INSTITUCION EDUCATIVA EL RAMO	ESCUELA RURAL EL LIRIO	2025-11-04	CAAJU	69,39%
MÁLAGA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUARE	ESCUELA RURAL EL CALICHAL	2025-11-04	CAJM/ JT PS	57,45%
CERRITO	INSTITUCION EDUCATIVA JURADO	ESCUELA RURAL EL RODEO	2025-11-04	CAAJU	VISITA FALLIDA
TONA	COLEGIO LUZ DE LA ESPERANZA	ESCUELA RURAL EL TOPON	2025-11-05	CAAJU	73,47%
EL PLAYÓN	INSTITUCION EDUCATIVA BETANIA	ESCUELA RURAL SAN ANTONIO	2025-11-05	CAAJU	27,66%
LEBRÍJA	INSTITUCION EDUCATIVA LLANADAS	ESCUELA RURAL PUYANA	2025-11-05	CAJM/ JT PS	72,92%
CONCEPCIÓN	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CONCEPCION	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CONCEPCION	2025-11-05	CAJM/ JT PS	57,45%
CONCEPCIÓN	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO FELIPE CORDERO	ESCUELA RURAL AGUATENDIDA	2025-11-05	CAAJU	55,32%
EL PLAYÓN	COLEGIO SAN FRANCISCO DE ASIS	ESCUELA RURAL MATA DE CAÑA II	2025-11-06	CAAJU	48,94%
CHARTA	INSTITUTO AGRICOLA	ESCUELA RURAL EL ALIÑADERO	2025-11-06	CAJM/ JT PS	71,43%
EL PLAYÓN	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES	ESCUELA URBANA MANUELA BELTRAN	2025-11-06	CAJM/JT RI	53,57%
EL PLAYÓN	COLEGIO SAN FRANCISCO DE ASIS	ESCUELA RURAL VEGAS DE BETANIA	2025-11-07	CAAJU	55,32%
CHARTA	INSTITUTO AGRICOLA	ESCUELA RURAL LAGUNILLAS	2025-11-07	CAJM/ JT PS	75,51%
VETAS	COLEGIO SAN JUAN NEPOMUCENO	COLEGIO SAN JUAN NEPOMUCENO	2025-11-10	CAAJU	85,71%



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

16830

17 OCTUBRE

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa <i>colegio integrado Camacho Carreño</i>		Sede Educativa <i>Escuela Urbana Camacho Carreño</i>		ETC <i>Gobernación Santander</i>		Ciudad/ Municipio <i>Surata</i>	
Dirección: <i>CASCO urbano Centro</i>		Fecha Visita: <i>17-10-2025</i>		Hora inicio: <i>7:00 AM</i>		Hora de terminación: <i>10:30 AM</i>	
Operador: <i>consorcio 82 M Santander</i>		No Contrato / Convenio <i>CO1 PCCUTE 8258066</i>					
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria <i>NA</i>	
No titulares de derecho		Adjudicados <i>150</i>		Atendidos <i>150</i>		No de visita <i>7</i>	
				Tipo de ración		<i>CPS</i>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita <i>Paula Andre Gonzalez Manipuladora</i>				Nombre y cargo de quien realiza la visita <i>Robinson Ordonez interventor de campo</i>			
Objeto de la visita: <i>verificar los lineamientos técnicos del contrato CO1PCCUTE 8258066</i>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO		<i>49</i>		PUNTAJE OBTENIDO		<i>47</i>	
				PORCENTAJE %		<i>83.67%</i>	
CONCEPTO FINAL				<i>conforme con observaciones</i>			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA <i>NO</i>			
				CONCEPTO EMITIDO <i>NO</i>			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:			
<i>2</i>		<i>2</i>		<i>no hay observaciones.</i>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		<i>C</i>	/			
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		<i>C</i>	/			
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.		<i>NC</i>	<i>las paredes están porosas lo mismo que el techo</i>			
4	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.		<i>NC</i>	<i>EL techo es en material rustico</i>			
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.		<i>NC</i>	<i>Techo rustico, Paredes porosas.</i>			
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		<i>NC</i>	<i>Las Paredes están porosas y rusticas</i>			
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		<i>C</i>	/			
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		<i>C</i>	/			
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.		<i>C</i>	/			
10	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.		<i>C</i>	/			
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		<i>C</i>	/			
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.		<i>C</i>	/			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE		<i>8</i>		NO CUMPLE		<i>4</i>	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
13	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.		<i>7</i>	/			
14	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.		<i>7</i>	/			
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.		<i>7</i>	/			
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).		<i>7</i>	/			

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 2 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	7	/	16-532		
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	7	/			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	7	/			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%	
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
20	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.	7	/			
21	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.	7	/			
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7	/			
23	El servicio 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.	7	/			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0	No se evidencia el registro de temperatura			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%	
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	7	/			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	7	/			
27	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 interventoría).	7	/			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	7	/			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	7	/			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%	
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
30	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 la modalidad preparada en sitio.	7	/			
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	7	/			
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia la certificación médica			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia la capacitación en BPM			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	7	/			
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	7	/			
36	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	7	/			
37	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.	7	/			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR						
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75.00%	
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	/			
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	/			
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	7	/			

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	7	/			
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	7	/			
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia el documento soporte del lavado de Tanques			
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el Programa de L y D de Tanque			
45	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	7	/			
46	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.	7	/			
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
47	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.	7	/			
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el Programa de Residuos			
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	7	/			
50	Se aplica la separación in sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	7	/			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	/			
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	7	/			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	80.00 %	
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
53	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	/			
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	/			
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	NO	/			
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	/			
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	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)			
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	7	/			
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	7	/			
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	7	/			
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	7	/			
62	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	No se evidencia el Programa de mantenimiento de equipos			
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	Los equipos de refrigeración no cuentan con controles			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66.67 %	



VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	7	16-2

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100 %
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

IX. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	7	/
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	7	/

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

La manipuladora Paula Andrea Gonzalez Prada identificada con numero de cedula 63547364, Luz Karimec Vera Diaz identificada con numero de cedula 1102. 774973 no cuentan con la certificación medica, registro de capacitacion en BPM.

se evidencia que está una parte del plan de saneamiento, quedan por anexar unos programas como: - control y mantenimiento de equipos - lavado del tanque - Residuos sólidos y control de Temperatura.

Se evidencia que llevan un correcto proceso en la preparación de los alimentos, cumplen con las BPM.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

no hay observaciones de quien atiende la visita

Atendido por: PAULA A. GONZÁLEZ	Firma: 	Cargo: MANIPULADORA
Atendido por: _____	Firma: _____	Cargo: _____
Realizada por: ROBINSON ORDÓÑEZ	Firma: 	Cargo: Interuenter de campo
Realizada por: _____	Firma: _____	Cargo: _____

<div><div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div><div>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</div></div>										<div>PROCESO MISIONAL</div> <div>PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS</div>									
<div>Código: PDAE-F-044</div> <div>Versión: 02</div> <div>Fecha de vigencia: 15/02/2023</div> <div>página 1 de 1</div>										<div>FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>									
<div>FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>										<div>FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>									
<div>Institución Educativa Colegio Integrado Camacho Carrero - Escuela Urbana Comacho</div> <div>ETC</div>										<div>Colombian Sanander</div> <div>7:00 am</div> <div>10:30 am.</div>									
<div>Dirección: Casa Urbano Centro</div> <div>Fecha Visita: 17-10-2025</div>										<div>Hora inicio:</div> <div>Hora de terminación:</div>									
<div>Operador: Consorcio Szm Sanander</div> <div>No Contrato / Convenio</div>										<div>Se presentaron intercambios</div> <div>Presentaron soporte de autorización</div>									
<div>Instrumento: Balanza</div> <div>Marca: Badeco</div> <div>Número de menú programado: 15</div>										<div>Si</div> <div>No</div> <div>N/A</div>									
<div>Marque con una X</div> <div>Fecha de última calibración: 18-09-25</div> <div>Número de menú entregado: 15</div>										<div>Si</div> <div>No</div> <div>N/A</div>									
<div>Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado</div> <div>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10</div>										<div>Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado</div> <div>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10</div>									
<div>GRUPO DE EDAD</div>										<div>Cumplimiento de Gramajes</div>									
<div>Preescolar 3 - 5 años 11 meses</div>										<div>Primer, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses</div>									
<div>Quinto y Quinto 9 - 10 años 11 meses</div>										<div>Quinto y Quinto 9 - 10 años 11 meses</div>									
<div>Concepto</div> <div>Preparación</div>										<div>Concepto</div> <div>Preparación</div>									
<div>MUESTRA 1</div> <div>MUESTRA 2</div> <div>MUESTRA 3</div>										<div>MUESTRA 1</div> <div>MUESTRA 2</div> <div>MUESTRA 3</div>									
<div>Peso / Volumen</div> <div>Peso / Volumen</div> <div>Peso / Volumen</div>										<div>Peso / Volumen</div> <div>Peso / Volumen</div> <div>Peso / Volumen</div>									
<div>Concepto (Cumple - No Cumple)</div> <div>Peso esperado</div> <div>Peso / Volumen</div>										<div>Concepto (Cumple - No Cumple)</div> <div>Peso esperado</div> <div>Peso / Volumen</div>									
<div>Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde</div>										<div>Ración para preparar en sitio - Almuerzo</div>									
<div>Lácteo</div> <div>Proteico</div> <div>Cereal (arroz)</div> <div>Tubérculo, raíces, plátanos</div> <div>Verdura fría o caliente</div> <div>Fruta/Bebida</div> <div>Agua</div> <div>Lácteo</div>										<div>Lácteo</div> <div>Proteico</div> <div>Cereal (arroz)</div> <div>Tubérculo, raíces, plátanos</div> <div>Verdura fría o caliente</div> <div>Fruta/Bebida</div> <div>Agua</div> <div>Lácteo</div>									
<div>Ración industrializada</div>										<div>Ración industrializada</div>									
<div>Lácteo</div> <div>Derivados del cereal</div> <div>Frutas</div> <div>Azúcares y dulces</div> <div>Queso</div>										<div>Lácteo</div> <div>Derivados del cereal</div> <div>Frutas</div> <div>Azúcares y dulces</div> <div>Queso</div>									
<div>CUMPLE</div> <div>NO CUMPLE</div>										<div>CUMPLE</div> <div>NO CUMPLE</div>									
<div>Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?</div> <div>Se realizaron cambios en el menú?</div> <div>Los cambios están aprobados por la ETC?</div>										<div>Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?</div> <div>Se realizaron cambios en el menú?</div> <div>Los cambios están aprobados por la ETC?</div>									
<div>TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES</div>										<div>TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES</div>									
<div>PUNTAJE POSIBLE</div> <div>9</div>										<div>PUNTAJE REAL</div> <div>9</div>									
<div>PORCENTAJE %</div> <div>100%</div>										<div>PORCENTAJE %</div> <div>100%</div>									
<div>OBSERVACIONES</div>										<div>OBSERVACIONES</div>									
<div>La ración cumple con el gramaje establecido.</div>										<div>La ración cumple con el gramaje establecido.</div>									

 CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código:	Versión:	Fecha de vigencia:	pág. 1

16836

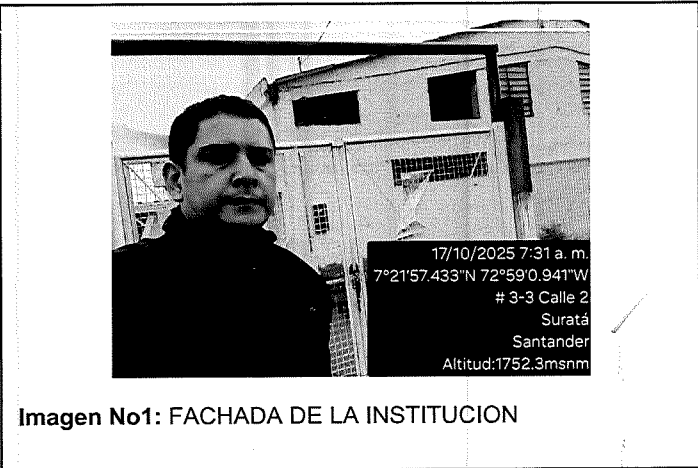
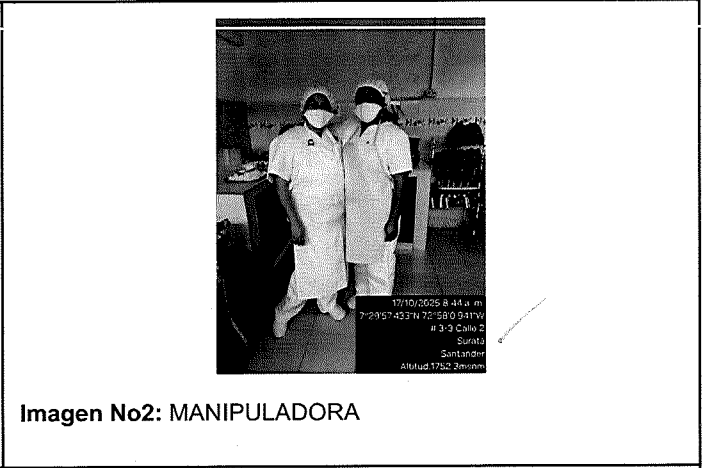
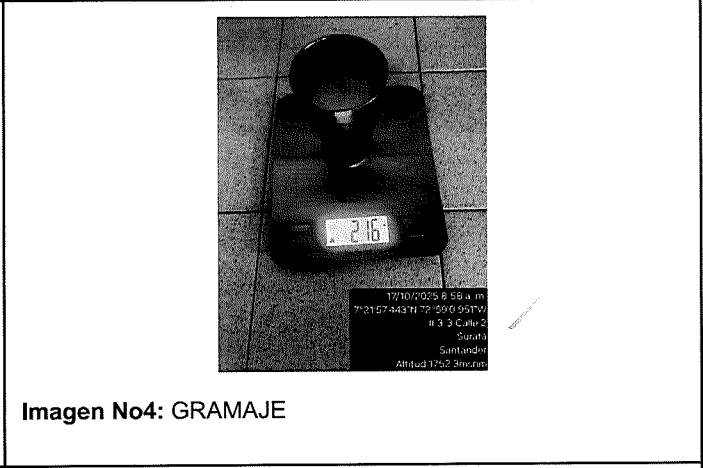
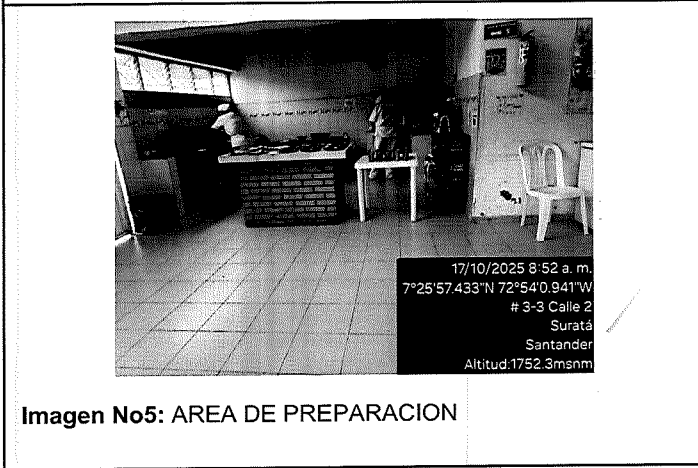
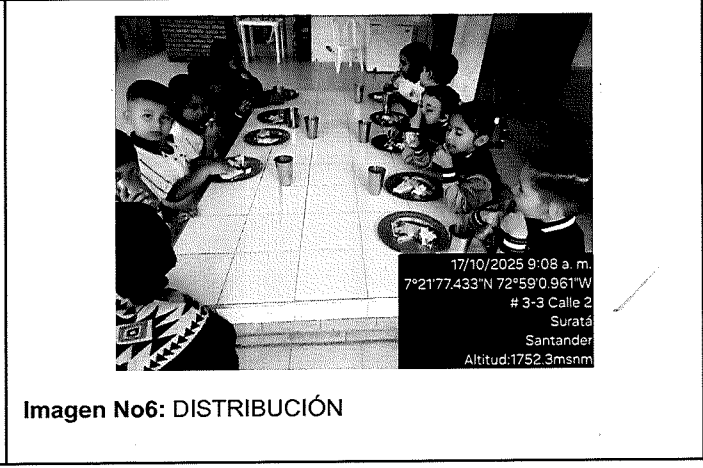
ACTA ACLARATORIA					
Institución Educativa	COLEGIO INTEGRADO CAMACHO CARREÑO - ESCUELA URBANA CAMACHO CARREÑO MUNICIPIO SURATÁ				
Contrato	CO1.PCCNTR.8252803				
Modalidad	RPS	Visita No.	1	Fecha de la Visita	17-10-2025
Profesional de Campo	ROBINSON ORDOÑEZ				
Documento	Acta de la visita COLEGIO INTEGRADO CAMACHO CARREÑO - ESCUELA URBANA CAMACHO CARREÑO MUNICIPIO SURATÁ				
Inexactitud	Al momento de anotar la información se generó un error.				
Rectificación	La información errada consignada no afecta la veracidad de su contenido, por demás, este error se encuentra sentada a puño y letra de Robinson Ordoñez				
Trazabilidad	Se deja la constancia y se adjunta en el formato de verificación para comedores escolares del programa de alimentación escolar – PAE.				
Ubicación de Enmendadura / Error			Tipo de enmendadura		
Formato De Materia Prima			Por un error involuntario, no fue adjuntado el formato de materia prima correspondiente durante la visita realizada. Así mismo, se aclara que no se cuenta con registro de productos, teniendo en cuenta que la verificación se efectuó en día viernes, fecha en la cual no se encontraban productos disponibles para su revisión.		
En constancia y aprobación a lo anterior se firma el día 10 de febrero de 2026					
 CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE REPRESENTANTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026			 ROBINSON ORDOÑEZ INTERVENTOR DE CAMPO CONSORCIO AS SANTANDER 2026		

<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR														
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Colegio Integrado Camacho Carreño		SEDE EDUCATIVA: Escuela Urbana Camacho Carreño														
FECHA: 17-10-25		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COPCANTE 8252803														
		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COPCANTE 8258066														
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN		
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
Cps-Jm	Agua de Pareta con leche	X		X		X		X		74°C	X		62°C	X		—
	Pechuga de pollo con queso	X		X		X		X		76°C	X		64°C	X		—
	Arepa de maíz Blanco	X		X		X		X		73°C	X		61°C	X		—
OBSERVACIONES:																
la ración cumple con la evaluación organoléptica y de temperatura																
Firma de quien realiza la visita: 																
Nombre: Robinson Oidanez																
Cédula Ciudadanía 7098035 136																
Cargo: Interventor de campo																

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 17 / 10 / 2025 /		Municipio: Surata'			
Institución Educativa: Colegio Integrado Camacho		Sede: Escuela Urbana Camacho			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS-Jm	mchelle Sofia	zambrano leon	1094353591	4
2	CPS-Jm	Tatis shanck	Tngo Gonzalez	1098078386	5
3	CPS-Jm	Anderson fabian	Tolosa Baez	110277 4880	5
4	CPS-Jm	Mani Sofia	Diaz leon	7030198746	7
5	CPS-Jm	Kevin matias	Escobar meza	7097740921	7
6	CPS-Jm	Lizzeth Marganta	Jimenez Perez	7091135102	2
7	CPS-Jm	Yonfret Caleb	Castillo villegar	7094582161	3
8	CPS-Jm	Angel Esteban	Bottia Rojas	1102778072	3
9	CPS-Jm	Ign Gabriel	Maldonado Penaloza	7097920724	2
10	CPS-Jm	Manalucia	Blanco vega.	7030797232.	3
Observaciones:					
16 839					

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-17
Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO CAMACHO CARRERO - ESCUELA URBANA CAMACHO CARREÑO



		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 3	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA - RI					
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI							
Institución Educativa <i>Instituto Politécnico</i>		Sede Educativa <i>Escuela Rural Lavadero</i>		ETC <i>Gobernación de Santander</i>		Ciudad/ Municipio <i>Málaga</i>	
Dirección: <i>Vereda Lavadero</i>		Fecha Visita: <i>17-10-2025</i>		Hora inicio: <i>8:50am</i>			
Operador: <i>Consorcio 82-M Santander.</i>		No Contrato / Convenio <i>CO1PCCNTR. 8258066</i>		Hora de terminación: <i>11:53am</i>			
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria <i>N.A</i>	
No titulares de derecho		Adjudicados <i>2</i>		Atendidos <i>2</i>		No de visita <i>1</i>	
						Tipo de ración <i>RI</i>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita <i>Rosa Maria Prada (Docente).</i>				Nombre y cargo de quien realiza la visita <i>Walter Jose Utrilla Orozco (Interventor).</i>			
Objeto de la visita: <i>Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos y del contrato # CO1PCCNTR. 8258066</i>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO <i>26</i>		PUNTAJE OBTENIDO <i>15</i>		PORCENTAJE % <i>57,69%</i>			
CONCEPTO FINAL <i>No Conforme</i>							
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA <i>Pendiente por visitar</i>			
				CONCEPTO EMITIDO <i>N.D</i>			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI		No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:		Observaciones <i>el cumplimiento RI es entregado por la docente de la sede educativa</i>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C					
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	C					
4	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.	NC	Observaciones <i>se evidencian techos con viga de Madroño y techos en exterior lo que dificulta su fácil L y D.</i>				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C					
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	C					
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	C					
8	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.	C					
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<i>8</i>		NO CUMPLE	<i>1</i>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
10	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.	<i>1</i>					
11	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.	<i>1</i>					
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	<i>1</i>					
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	<i>1</i>					
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de viveres en sedes educativas (remisiones).	<i>0</i>					
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO <i>5</i>	PUNTAJE OBTENIDO <i>4</i>		PORCENTAJE % <i>80,00%</i>				

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 3
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI			
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01	
II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	No se evidencia publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.		
16	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 interventoría).	0	No se cumple con la minuta de acuerdo al ciclo de menús establecido, no se evidencia soporte de autorización por parte de la interventoría.		
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33,33 %
III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
18	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			
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	N.O			
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	N.O			
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia registro de capacitación a docente Rosa Maria Prada c.c: 28 356 905		
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1			
23	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			
24	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	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00 %
IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia documentación referente al programa de L y D, ni procedimientos, ni registros de actividades.		
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de productos; Faltan Fichas técnicas.		
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	N.O			
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos técnicos.		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	No se evidencia soporte de la potabilidad del agua usada.		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
31	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			
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia documentación referente al programa de manejo de residuos.		
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.		
34	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia documentación referente al programa de control integrado de plagas, no se evidencia procedimientos escritos.		
TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	36,36 %



Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI

Versión: 01

Fecha de emisión: 19/09/2024

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
37	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	Durante la visita no se observó vehículo de transporte de alimentos
38	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
39	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O	
40	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
41	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)	
--	--

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
------------------	------------------	--------------

VI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1	
43	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO		2	PORCENTAJE %	100%
------------------	--	---	------------------	--	---	--------------	------

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- No se cumplió con la entrega del menu programado para el día de Hoy (Menu # 15) modalidad P.I.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

Cargo: Docente

Cargo:

Cargo: Interventor de Campo

Cargo:

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.										SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD									
PROCESO MISIONAL										PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN - GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS									
Código: PDAE-F-044										Versión: 02									
Fecha de vigencia: 15/02/2023										página 1 de 1									
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																			
Institución Educativa										Ciudad/ Municipio									
Dirección:										Hora inicio:									
Operador:										Hora de terminación:									
Instrumento:										Se presentaron intercambios									
Marque con una X										Presentaron soporte de autorización									
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
Balanza										Número de menú programado									
Gramera										Número de menú entregado									
1										9									
2										10									
3										7									
4										8									
5										6									
6										5									
7										4									
8										3									
9										2									
10										1									
11										0									
12										9									
13										8									
14										7									
15										6									
16										5									
17										4									
18										3									
19										2									
20										1									
21										0									
22										9									
23										8									
24										7									
25										6									
26										5									
27										4									
28										3									
29										2									
30										1									
31										0									
32										9									
33										8									
34										7									
35										6									
36										5									
37										4									
38										3									
39										2									
40										1									
41										0									
42										9									
43										8									
44										7									
45										6									
46										5									
47										4									
48										3									
49										2									
50										1									
51										0									
52										9									
53										8									
54										7									
55										6									
56										5									
57										4									
58										3									
59										2									
60										1									
61										0									
62										9									
63										8									
64										7									
65										6									
66										5									
67										4									
68										3									
69										2									
70										1									
71										0									
72										9									
73										8									
74										7									
75										6									
76										5									
77										4									
78										3									
79										2									
80										1									
81										0									
82										9									
83										8									
84										7									
85										6									
86										5									
87										4									
88										3									
89										2									
90										1									
91										0									
92										9									
93										8									
94										7									
95										6									
96										5									
97										4									
98										3									
99										2									
100										1									
101										0									
102										9									
103										8									
104										7									
105										6									
106										5									
107										4									
108										3									
109										2									
110										1									
111										0									
112										9									
113										8									
114										7									
115										6									
116										5									
117										4									
118										3									
119										2									
120										1									
121										0									
122										9									
123										8									
124										7									
125										6									
126										5									
127										4									
128										3									
129										2									
130										1									
131										0									
132										9									
133										8									
134										7									
135										6									
136										5									
137										4									
138										3									
139										2									
140										1									
141										0									
142										9									
143										8									
144										7									
145</																			

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 17 / 10 / 2025		Municipio: Málaga			
Institución Educativa: Instituto Politécnico Monserrate Manuel Soto y Larraz		Sede: Escuela Rural Lavadero			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	PI	Juan Sebastian	Davila Florez	1096960397	3
2	PI	Alison Dariano	Castro Villanueva	1096957295	4
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
Observaciones:					

10945

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-17
Institución y sede: INSTITUTO POLITECNICO MONSEÑOR MANUEL SORZANO GONZALEZ - ESCUELA RURAL LAVADERO

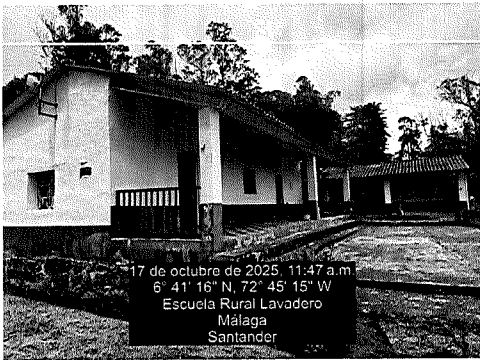


Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA



Imagen No2: DOCENTE

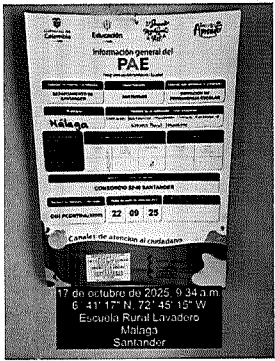


Imagen No3: FICHA TECNICA

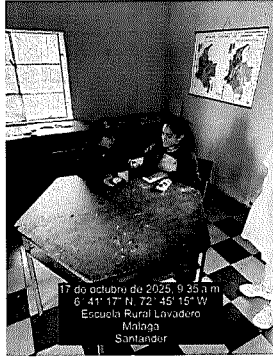


Imagen No4: AREA DE DISTRIBUCIÓN

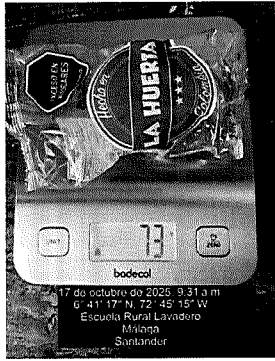


Imagen No5: VERIFICACIÓN DE GRAMAJES



Imagen No6: MENÚ SUMINISTRADO

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO						
Institución Educativa <i>colegio técnico Agropecuario Nuestra Señora de la Paz</i>		Sede Educativa <i>Escuela Rural SINAI</i>		ETC <i>Gobernación Santander</i>	Ciudad/ Municipio <i>Matanza</i>	
Dirección: <i>Vereda SINAI</i>		Fecha Visita: <i>20-10-2025</i>		Hora inicio: <i>7:40AM</i>		
Operador: <i>consorcio 82 M Santander</i>		No Contrato / Convenio <i>COPECATE 8258066</i>		Hora de terminación: <i>1:40PM</i>		
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria <i>NA</i>			
No titulares de derecho	Adjudicados <i>77</i>	Atendidos <i>77</i>	No de visita <i>7</i>	Tipo de ración <i>APS</i>		
Nombre y cargo de quien atiende la visita <i>Ana lize Blanco Manipuladora</i>			Nombre y cargo de quien realiza la visita <i>Robinson Ochoa intervinor de campo</i>			
Objeto de la visita: <i>Verificar los lineamientos técnicos del contrato COPECATE 8258066</i>						
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	<i>49</i>	PUNTAJE OBTENIDO	<i>34</i>	PORCENTAJE %	<i>69.39%</i>	
CONCEPTO FINAL			<i>conforme con observación</i>			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA <i>NO</i>		CONCEPTO EMITIDO <i>NO</i>		
TOTAL DE MANIPULADORAS						
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS <i>7</i>		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio: <i>7</i>		OBSERVACIONES: <i>NO hay observaciones.</i>		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	<i>C</i>	<i>/</i>			
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	<i>NC</i>	<i>Se evidencia que los baños son compartidos con la institución</i>			
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	<i>NC</i>	<i>Las paredes están en material rustico</i>			
4	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.	<i>C</i>	<i>/</i>			
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	<i>C</i>	<i>/</i>			
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	<i>NC</i>	<i>Se evidencia que las paredes de la cocina y área de almacenamiento rustico</i>			
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	<i>C</i>	<i>/</i>			
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	<i>C</i>	<i>/</i>			
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	<i>C</i>	<i>/</i>			
10	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.	<i>NC</i>	<i>se evidencia que la ventana no tiene angeos.</i>			
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	<i>C</i>	<i>/</i>			
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	<i>NC</i>	<i>no se evidencian letreros alusivos a BPM</i>			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
CUMPLE	<i>7</i>	NO CUMPLE	<i>5</i>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
13	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.	<i>7</i>	<i>/</i>			
14	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.	<i>7</i>	<i>/</i>			
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	<i>7</i>	<i>/</i>			
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	<i>7</i>	<i>/</i>			

<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 2 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	7	/			
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	7	/			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	7	/			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%	
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
20	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.	7	/			
21	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.	7	/			
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7	/			
23	El servicio 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.	7	/			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0	no se evidencia registros y control de temperatura durante la preparación			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%	
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	se evidencia que no se encuentra publicado el ciclo de menú.			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	7	/			
27	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 interventoría).	7	/			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	7	/			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	7	/			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%	
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
30	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 la modalidad preparada en sitio.	7	/			
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	7	/			
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Se evidencia que la manipuladora no cuenta con certificación médica			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	El personal manipulador no cuenta con capacitación en BPM.			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	7	/			
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	7	/			
36	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	7	/			
37	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.	7	/			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR						
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75.00%	
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia el programa de limpieza y desinfección			
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no se evidencian las fichas técnicas de C y D			
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	7	/			

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	7	/		
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0	NO se evidencia la remisión de Aseo		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	NO se evidencia el documento soporte del lavado del tanque		
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO se evidencia el programa de L y D del Tanque		
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	NO se evidencia certificado del Agua potable del ente correspondiente		
46	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.	7	/		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	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.	7	/		
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO se evidencia el Programa de Residuos		
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	NO se evidencia el instructivo de disposición de residuos		
50	Se aplica la separación in sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	7	/		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	/		
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	NO se evidencia el Programa control de plagas		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	40.00%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	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	/		
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	/		
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	NO	/		
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	/		
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	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)		
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	7	/		
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	7	/		
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	7	/		
61	Se evidencian los instrumentos de medición. (balanza, bascula, termómetro) .	7	/		
62	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	NO se evidencia el Programa de mantenimiento de equipos		
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	Los equipos de refrigeración no cuentan con controles		
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66.67%

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4		
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024	
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gases limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrado de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	7			
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	700%
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	7			
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	7			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	700%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
La manipuladora Ana Ilce Blanco Pabón identificada con C.C 63577233 no cuenta con su hoja de vida, certificación medica, capacitación en BPM.					
Se evidencia que durante la visita no se llevan controles de Temperatura y no se llevan registros.					
No esta el Plan de saneamiento ni ninguno de sus programas. No se encuentra el ciclo de menú publicado.					
Las Paredes estan en material rustico, esto corresponde a la cocina y área de almacenamiento, La ventana no cuenta con Angeo.					
No se evidencia certificado de Agua Potable expedido por el ente correspondiente.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No hay observaciones de quien atiende la visita					
Atendido por: Ana Ilce Blanco Pabón		Firma: 	Cargo: Manipuladora		
Atendido por: _____		Firma: _____	Cargo: _____		
Realizada por: Robinson Ordóñez		Firma: 	Cargo: Interventor de Campo		
Realizada por: _____		Firma: _____	Cargo: _____		

<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD									
		PROCESO MISIONAL					PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS				
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES					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 Escuela rural Sinal-		ETC		Gobernación Santander		Ciudad/ Municipio		Matanza			
Dirección: Vereda Sinal		Fecha Visita:		20-10-2023		Hora inicio:		7:40am			
Operador: Consorcio 82m Santander		No Contrato / Convenio		101PCN7R 82S8066		Hora de terminación:		7:40pm			
Instrumento: Marque con una X	Balanza	Marca	Número de menú programado	16	Se presentaron intercambios		Si	No		N/A	
	Gramera	X	Número de menú entregado	16	Presentaron soporte de autorización		Si	No		N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1	3	5	7	9
	2	4	6	8			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	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Concepto (Cumple - No Cumple)
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo											
Protéico											
Cereal acompañante											
Fruta											
Ración para preparar en sitio - Almuerzo											
Proteico	Carne de res en salsa	45gr	50gr	47gr	40gr	50gr	49gr	52gr	45gr	57gr	59gr
Leguminosa	Lechuga guisada	2gr	28gr	30gr	23gr	40gr	39gr	43gr	37gr	69gr	67gr
Cereal (arroz)	Arroz con leche	60gr	62gr	61gr	58gr	76gr	75gr	80gr	73gr	96gr	93gr
Tubérculo, raíces, plátanos	Pure de maduro con queso	68gr	67gr	66gr	60gr	70gr	72gr	69gr	68gr	700gr	702gr
Verdura fría o caliente	Ensalada de lechuga y tomate	56gr	57gr	59gr	52gr	66gr	70gr	69gr	62gr	69gr	70gr
Fruta/Bebida	Jugo de naranja	215ml	216ml	220ml	200ml	22ml	217ml	219ml	200ml	220ml	210ml
Agua											
Lácteo											
Ración industrializada											
Lácteo											
Derivados del cereal											
Frutas											
Azúcares y dulces											
Queso											
CUMPLE											
NO CUMPLE											
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?											
Se realizaron cambios en el menú?											
Los cambios están aprobados por la ETC?											
Especificque en cuales preparaciones											
N.A											
OBSERVACIONES											
PUNTAJE POSIBLE		18		PUNTAJE REAL		18		PORCENTAJE %		100%	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES											
la ración cumple con el gramaje establecido											



ANEXO 1 FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO EN SEDES EDUCATIVAS

FECHA: 20-10-25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA		SEDE EDUCATIVA:				Contrato de Interventoría N°: CO10CCNTE8252803	Contrato de Suministro N°: CO10CCNTE8258066	Ciclo de menú:
	colegio técnico Agropecuario Señora de la paz	nuestra	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA			
Item	MATERIA PRIMA		Escuela						Observaciones
1	PaPa		—	N.A	N.A	2450gr	3000gr	76	—
2	plátano harton mediano		—	N.A	N.A	110gr	200gr	—	—
3	Azúcar Blanco		su despena	01520710	07-10-2026	1404gr	1500gr	—	—
4	Harina pecada de maiz		la nieve	130925	13-09-26	1380gr	1200gr	—	—
5	Harina de trigo		la nieve	290825	29-07-26	1380gr	1500gr	—	—
6	Pasta Espagueti		la nieve	3711H	08-09-26	410gr	500gr	—	—
7	Pasta fideo		la nieve	343H	24-08-26	1710gr	250gr	—	—
8	Guayaba		—	N.A	N.A	880gr	400gr	—	—
9	Mandarina		—	N.A	N.A	950gr	1200gr	—	—
10	Mango		—	N.A	N.A	1540gr	1700gr	—	—
11	Mantana		—	N.A	N.A	130gr	150gr	—	—
12	Piña		—	N.A	N.A	310gr	400gr	—	—
13	Tomate de arbot		—	N.A	N.A	770gr	800gr	—	—
14	Ajonjolino		—	N.A	N.A	370gr	370gr	—	—
15	ADJO en rama		—	N.A	N.A	730gr	150gr	—	—
16	Cebolla Cabezona		—	N.A	N.A	300gr	350gr	—	—
17	lechuga		—	N.A	N.A	250gr	300gr	—	—
18	Pepino		—	N.A	N.A	400gr	500gr	—	—
19	Pepollo Blanco		—	N.A	N.A	300gr	350gr	—	—
20	Tomate de cocina		—	N.A	N.A	900gr	1000gr	—	—
21	Zanahoria		—	N.A	N.A	1000gr	1050gr	—	—
22	Crema de leche		Colfrance	26302	19-12-25	220ml	220ml	—	—
23	Queso crema		la nuestra	17702025	11-11-25	645gr	645gr	—	—
24	Carne de res		Doctor Brahma	4125	09-11-2025	620gr	620gr	1685	—
25	Pechuga de pollo		Solari	24726E24725	04-09-26	1510gr	1510gr	—	—
26	Huevo de gallina		Gala pal	07102025	07-11-2025	73 und	73 und	—	—
27	frijol		su despena	0120	01-10-26	175gr	200gr	—	—

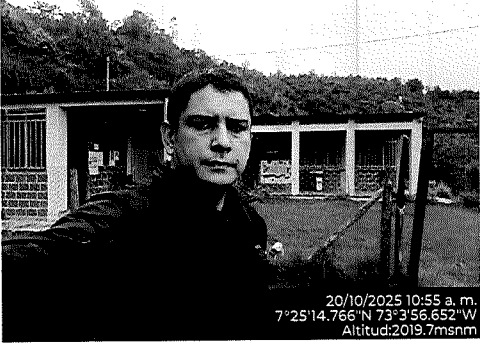
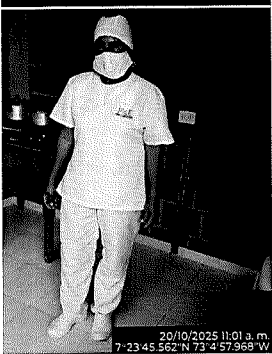
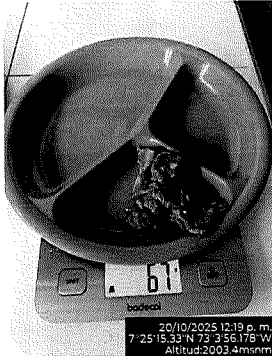
<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR														
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Colegio Técnico Agropecuario Nuestra Señora de la Paz		SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Sinal														
FECHA: 20-10-25		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COPCANTE 8252803														
		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COPCANTE 8258066														
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						TEMPERATURA				OBSERVACIÓN				
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
Almuerzo	Carne de res en julianas	X		X		X		X		73c	X		62c	X		—
	lenteja Guisada	X		X		X		X		76c	X		63c	X		—
	Aroz con Zanahoria	X		X		X		X		72c	X		63c	X		—
	Pure de maduro con queso	X		X		X		X		73c	X		64c	X		—
	Ensalada de tomate zanahoria y mango	X		X		X		X		3c	X		4c	X		—
	Jugo de naranja	X		X		X		X		3c	X		2c	X		—
																—
OBSERVACIONES:																
la ración cumple con la evaluación organoléptica y de temperatura																
Firma de quien realiza la visita: 																
Nombre: Robinson Ordoñez																
Cédula Ciudadanía 1098635136																
Cargo: Interventor de campo																

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 20 / 10 / 25 /		Municipio: Matanza			
Institución Educativa: Colegio técnico agropecuario nuestra Señora de la Paz		Sede: Escuela Rural Sinal			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	Almuerzo	Dylan Thossef	Jaimes Hernandez	1232894856	0
2	Almuerzo	Juliana	Anas Jerez	1102371890	5
3	Almuerzo	Deisy	Anas Jerez	1030793651	5
4	Almuerzo	Miguel Josue	Muños Guerra	1700898431	0
5	Almuerzo	Maryury	Jaimes Blanco	1030794829	4
6	Almuerzo	Julieeth Caroling	Blanco Blanco	1099747486	4
7	Almuerzo	Enck David	Rojas Hernandez	1095318344	3
8	Almuerzo	Elber Jharr	Guerra Diaz	6788324	3
9	Almuerzo	Jefferson Javier	Anas vega	1030194843	2
10	Almuerzo	Wendy	Jaimes Blanco	7030799071	1.
Observaciones:					
6858					

15850

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-20
Institución y sede: COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ - ESCUELA RURAL SINAI

 <p>20/10/2025 10:55 a. m. 7°25'14.766" N 73°3'56.652" W Altitud:2019.7msnm</p>	 <p>20/10/2025 11:01 a. m. 7°23'45.562" N 73°4'57.968" W</p>
 <p>20/10/2025 12:17 p. m. 7°25'15.132" N 73°3'56.304" W Altitud:1954.9msnm</p>	 <p>20/10/2025 12:19 p. m. 7°25'15.33" N 73°3'56.178" W Altitud:2003.4msnm</p>
 <p>20/10/2025 11:01 a. m. 7°23'45.562" N 73°4'57.968" W</p>	 <p>20/10/2025 12:35 p. m. 7°23'45.562" N 73°4'57.968" W</p>

NOTA: La Firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa		Sede Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio		
I. Educativa la fuente		Escuela Rural El Tabacal		Gobernación de Sider	Los Santos		
Dirección: Vereda El Tabacal		Fecha Visita: 20 Octubre 2025		Hora inicio: 08:45 am			
Operador: Consorcio 82 M Santander		No Contrato / Convenio Col. PCCNTR 8258066		Hora de terminación: 01:35 pm			
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
			N.A				
No titulares de derecho	Adjudicados 252	Atendidos 216	No de visita 1	Tipo de ración	APS		
Nombre y cargo de quien atiende la visita			Nombre y cargo de quien realiza la visita				
Liliana Niño - Manipuladora			Paola Suarez - Interventor de campo				
Objeto de la visita:							
Verificar los lineamientos técnicos del contrato Col. PCCNTR 8258066							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO	47	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE %	38,30%.		
CONCEPTO FINAL			NO Conforme				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		N.O		
			CONCEPTO EMITIDO		N.O		
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:			
4		3		N.A			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C				
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		NC	No se evidencia baños de uso exclusivo para las manipuladoras.			
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.		C				
4	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.		NC	Los techos son en eternit con ligas en madera, alto y se evidencia manchado lo que dificulta la limpieza y desinfección.			
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.		C				
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		C				
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C				
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		C				
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.		NC	no se evidencia sifones en area de preparación y en area de consumo.			
10	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.		NC	se evidencian orificios en ventanas de area de preparación sin protección de mallas antiinsectos y area de consumo.			
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		C				
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.		NC	NO se evidencian letreros alusivos a BPM.			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	7		NO CUMPLE	5			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.		0	La verdura la almacenan en canastillas y granos, harinas, leche en budes y el espacio es pequeño evidenciando en contacto directo con el piso y revuelto.			
14	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				
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.		0	se evidencia faltante en la carne de cerdo por 450 gramos.			
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).		0	las remisiones no se evidencian firmadas a satisfacción por personal de la sede.			

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4				
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN				
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO						
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024		
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencia registro de temperatura entre 4 ± 2 °C acorde a lineamientos.					
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidencia registro de temperatura a -18 °C acorde a lineamientos.					
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1						
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO								
PUNTAJE ESPERADO		7	PUNTAJE OBTENIDO		2	PORCENTAJE %		28,57 %
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
20	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						
21	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						
22	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						
23	El servicio 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						
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0	No se evidencia registro de temperatura durante preparación y servicio.					
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN								
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO		4	PORCENTAJE %		80 %
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	No se evidencia publicado el ciclo de menú completo, solo esta una semana.					
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1						
27	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 interventoría).	1						
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1						
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	No se cumple con la temperatura de servicio en frío de jugo y ensalada de 7-4 °C.					
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES								
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO		3	PORCENTAJE %		60 %
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
30	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 la modalidad preparada en sitio.	1						
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1						
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencian certificado medico de manipuladora mileidy martinez cc 1063 617331 y Nicol Alquichile cc 1102714862.					
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia formación en BPM de manipuladora mileidy martinez cc 1063617 331, Nicol Alquichile cc 102714862 y Liliana Niño cc 635					
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	No se evidencia personal ajeno.					
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	0	El numero de manipuladoras no es suficiente para el numero de adjudicatarios.					
36	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						
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0						
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR								
PUNTAJE ESPERADO		7	PUNTAJE OBTENIDO		3	PORCENTAJE %		42,86 %
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO								
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa de limpieza y desinfección, ni registros de actividades.					
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección.					
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1						

<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 3 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.		0	No se evidencia que los productos estén organizados y rotulados		
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.		0	No se evidencia remisión de aseo del mes de octubre, hay de septiembre		
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.		0	No se evidencia soporte de LYO del tanque de almacenamiento de agua.		
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		0	No se evidencia programa de LYO, ni registros de actividades.		
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		0	No se evidencia soporte de Potabilización del agua.		
46	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 utilizan hielo.		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	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			
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		0	No se evidencia programa de manejo de residuos, ni registros de actividades.		
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.		0	No se evidencia instructivo de disposición de residuos.		
50	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)		
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.		0	Se evidencia presencia de mosca en área de preparación.		
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.		0	No se cuenta con programa de control de plagas, ni registros de actividades.		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	14		PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	21.43 %
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	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	NO se evidencia transporte.		
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		N-O			
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".		N-O			
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		N-O			
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		N-O			
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)		
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		0	Se evidencia cucharona, cuchara de escurrir y cuchara de macerar para con mango de madera.		
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		1			
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		0	No es suficiente el menaje para el total de adjudicatarios: 224 platos, 196 vasos y 230 cucharas		
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, báscula, termómetro).		0	Solo cuentan con gramera y no funciona, no hay bascula y el termómetro es intermitente		
62	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	No se evidencia manuales y registros de mantenimiento de equipos.		
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.		0	No se evidencia registro de temperatura de equipos.		
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6		PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	16.67 %

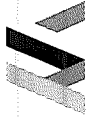
 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 4 de 4	
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
VIII SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb		1			
TOTAL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO						
PUNTAJE ESPERADO	1		PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100 %.
IX. GESTIÓN SOCIAL						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).		0	No se evidencia Ficha de visibilidad de ruta de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).		
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.		1			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL						
PUNTAJE ESPERADO	2		PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50 %.
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES						
Se evidencia un área de preparación pequeña y allí mismo se almacena el mercado en canastillas fruver y abarotes en baldes, los cuales están en contacto con el piso, no se tiene lugar de aseo rotulado, el número de manipuladoras es insuficiente para los adjudicatarios, el menaje está incompleto y no hay equipos de medición en buen estado, ni completos, los controles de registros diarios de actividades acorde a el Plan de saneamiento no se están llevando y no se evidencia productos de aseo de octubre, ni remisión, hay presencia de moscas y se pide a manipuladoras rociar por aspersión solución de hipoclorito, el botiquín se evidencio con presencia de hormigas por lo que realizaron limpieza del mismo, extintor se evidencia con fecha a vencer en este mes, no asisten a clase dos grados correspondientes a 36 estudiantes distribuidas en 22 de grado 5to y 14 de grado 11 ^{mo} , no se evidencia vargas con tapa para almacenar contramuestras de 2lt, se evidencia faltante en carne de cerdo por 450 g y solo hay 3 manipuladoras, no se cumple con temperatura de jugo y ensalada.						
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA						
No tengo observaciones						
Atendido por: Liliana Niño			Firma: Liliana Niño	Cargo: manipuladora		
Atendido por: _____			Firma: _____	Cargo: _____		
Realizada por: Paola Suarez			Firma: 	Cargo: Intenentor de campo.		
Realizada por: _____			Firma: _____	Cargo: _____		

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD										PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS									
PROCESO MISIONAL										FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES									
Código: PDAE-F-044										Versión: 02									
Fecha de vigencia: 15/02/2023										página 1 de 1									
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES										FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES									
Institución Educativa La Fuente										Exveldo Bual El Tabaco									
Dirección:										Vereda El Tabaco									
Operador:										Consorcio B2M Slder									
Instrumento: Marque con una X										N/A									
Balanza										N/A									
Gramera										X									
Fecha de última calibración										18-09-2025									
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										9									
1										7									
2										8									
3										X									
4										X									
5										X									
6										X									
7										X									
8										X									
9										X									
10										X									
11										X									
12										X									
13										X									
14										X									
15										X									
16										X									
17										X									
18										X									
19										X									
20										X									
21										X									
22										X									
23										X									
24										X									
25										X									
26										X									
27										X									
28										X									
29										X									
30										X									
31										X									
32										X									
33										X									
34										X									
35										X									
36										X									
37										X									
38										X									
39										X									
40										X									
41										X									
42										X									
43										X									
44										X									
45										X									
46										X									
47										X									
48										X									
49										X									
50										X									
51										X									
52										X									
53										X									
54										X									
55										X									
56										X									
57										X									
58										X									
59										X									
60										X									
61										X									
62										X									
63										X									
64										X									
65										X									
66										X									
67										X									
68										X									
69										X									
70										X									
71										X									
72										X									
73										X									
74										X									
75										X									
76										X									
77										X									
78										X									
79										X									
80										X									
81										X									
82										X									
83										X									
84										X									
85										X									
86										X									
87										X									
88										X									
89										X									
90										X									
91										X									
92										X									
93										X									
94										X									
95										X									
96										X									
97										X									
98										X									
99										X									
100										X									
101										X									
102										X									
103										X									
104										X									
105										X									
106										X									
107										X									
108										X									
109										X									
110										X									
111										X									
112										X									
113										X									
114										X									
115										X									
116										X									
117										X									
118										X									
119										X									
120										X									
121										X									
122										X									
123										X									
124										X									
125										X									
126										X									
127										X									
128										X									
129										X									
130										X									
131										X									
132										X									
133										X									
134										X									
135										X									
136										X									
137										X									
138										X									
139										X									
140										X									
141										X									
142										X									
143										X									
144										X									
145										X									
146										X									
147										X									
148										X									
149										X									
150										X									
151										X									
152										X									
153										X									
154										X									
155										X									
156										X									
157										X									
158										X									
159										X									
160										X									
161										X									
162										X									
163										X									
164										X									
165										X									
166										X									
167										X									
168										X									
169										X									
170										X									
171										X									
172										X									
173										X									
174										X									
175										X									
176										X									
177										X									
178										X									
179										X									
180										X									
181										X									
182										X									
183										X									
184										X									
185										X									
186										X									
187										X									
188										X									
189										X									
190										X									
191										X									
192										X									
193										X									
194										X									
195										X									
196										X									
197										X									
198										X									
199										X									
200										X									
201										X									
202										X									
203										X									
204										X									
205										X									
206										X									
207										X									
208										X									
209										X									
210										X									
211										X									
212										X									
213										X									
214										X									
215										X									
216										X									
217										X									
218										X									
219										X									
220										X									
221										X									
222										X									
223										X									
224										X									
225										X									
226										X									
227										X									
228										X									
229										X									
230										X									
231										X									
232										X									
233										X									
234										X									
235										X									
236										X									
237										X									
238										X									
239										X									
240										X									
241										X									
242										X									
243										X									
244										X									
245										X									
246										X									
247										X									
248										X									
249										X									
250										X									
251										X									
252										X									
253										X									
254										X									
255										X									
256										X									
257										X									
258										X									
259										X									
260										X									
261										X									
262										X									
263										X									
264										X									
265										X									
266										X									
267										X									
268										X									
269										X									
270										X									
271										X									
272										X									
273										X									
274										X									
275										X									
276										X									
277										X									
278										X									
279										X									
280										X									
281										X									
282										X									
283										X									
284										X									
285										X									
286										X									
287										X									
288										X									
289										X									
290										X									
291										X									
292										X									
293										X									
294										X									
295										X									
296										X									
297										X									
298										X									
299										X									
300										X									
301										X									
302										X									
303										X									
304										X									
305										X									
306										X									
307										X									
308										X									
309										X									
310										X									
311										X									
312										X									
313										X									
314										X									
315										X									
316										X									
317										X									
318										X									
319										X									
320										X									
321										X									
322										X									
323										X									
324										X									
325										X									
326										X									
327										X									
328										X									
329										X									
330										X									
331										X									
332										X									
333										X									
334										X									
335										X									
336										X									
337										X									
338										X									
339										X									
340										X									
341										X									
342										X									
343										X									
344										X									
345										X									
346										X									
347										X									
348										X									
349										X									
350										X									
351										X									
352										X									
353										X									
354										X									
355										X									
356										X									
357										X									
358										X									
359										X									
360										X									
361										X									
362										X									
363										X									
364										X									
365										X									
366										X									
367										X									
368										X									
369										X									
370										X									
371										X									
372										X									
373										X									
374										X									
375										X									
376										X									
377										X									
378										X									
379										X									
380										X									
381										X									
382										X									
383										X									
384										X									
385										X									
386										X									
387										X									
388										X									
389										X									
390										X									
391										X									
392										X									
393										X									
394										X									
395										X									
396										X									
397										X									
398										X									
399										X									
400										X									
401										X									
402										X									
403										X									
404										X									
405										X									
406										X									
407										X									
408										X									
409										X									
410										X									
411										X									
412										X									
413										X									
414										X									
415										X									
416										X									
417										X									
418										X									
419										X									
420										X									
421										X									
422										X									
423										X									
424										X									
425										X									
426										X									
427										X									
428										X									
429										X									
430										X									
431										X									
432										X									
433										X									
434										X									
435										X									
436										X									
437										X									
438										X									
439										X									
440										X									
441										X									
442										X									
443										X									
444										X									
445										X									
446										X									
447										X									
448										X									
449										X									
450										X									
451										X									
452										X									
453										X									
454										X									
455										X									
456										X									
457										X									
458										X									
459										X									
460										X									
461										X									
462																			

<div><div><div></div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div></div>		ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR														
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I. Educativa la Fuente		SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural El Tabaco														
FECHA: 20-10-2025		CONTRATO DE INTERVENCIÓN N° CO1.PC.NTR 8252803														
CONTRATO DE INTERVENCIÓN N° CO1.PC.NTR 8252803		CONTRATO DE SUMINISTRO N° CO1.PC.NTR 8258066														
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS										TEMPERATURA			OBSERVACIÓN	
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
Almuerzo	Carne de res en julianas	X		X		X		X		86,5	X		67,6	X		—
	lenteja guisada	X		X		X		X		77,9	X		65,3	X		—
	Arroz con Zanahoria	X		X		X		X		90,3	X		65,6	X		—
	pure maduro con queso	X		X		X		X		85,4	X		64,3	X		—
	Ensalada de tomate, zanahoria y mango	X		X		X		X		N.A	—		20,3		X	—
	Naranja	X		X		X		X		N.A	—		15,3		X	—
																—
																—
OBSERVACIONES:																
El menú cumple con evaluación organoléptica y temperatura de preparación; No cumple T° servido en frío.																
La estudiante Nayly Karina Soto del grado 6to responde a las preguntas organolépticas																
Firma de quien realiza la visita: <u>Aldemar</u>																
Nombre: <u>Paula Suárez</u>																
Cédula Ciudadanía <u>1000601071</u>																
Cargo: <u>Interventor de campo</u>																

ANEXO 1 FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO EN SEDES EDUCATIVAS

FECHA: 20-10-25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA I. educativa la fuente	SEDE EDUCATIVA:				Contrato de Interventoría N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
		PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA			
Item	MATERIA PRIMA							Observaciones
1	Papa	N.A	N.A	N.A	67,08 kg		68 kg	—
2	Platano verde	N.A	N.A	N.A	1,26 kg		1,30 kg	—
3	Arroz blanco	Al Kazar	00251410	14 oct 26	33630 g		34000 g	—
4	Harina de maíz	la nieve	130925	13 sep 26	20483 g		20500 g	—
5	Harina de Trigo	la nieve	245025	24 jun 26	20483 g		20500 g	—
6	Pasta spaghetti	la nieve	3644	07 sep 26	12322 g		12500 g	—
7	pasta fideo	la nieve	3434	24 ago 26	1260 g		1375 g	—
8	Guyaba	N.A	N.A	N.A	20,16 kg		21 kg	—
9	Limon	N.A	N.A	N.A	2770 g		2800 g	—
10	mandarina	N.A	N.A	N.A	21,67 kg		22 kg	—
11	mango	N.A	N.A	N.A	36,48 kg		37 kg	—
12	manzana	N.A	N.A	N.A	4,09 kg		4,10 kg	—
13	Piña	N.A	N.A	N.A	7,06 kg		7,1 kg	—
14	Tomate de árbol	N.A	N.A	N.A	11,64 kg		18 kg	—
15	Crema de leche	Gal France	M0112602	1912 25	5,040 mL		5200 mL	—
16	leche en polvo	Induleche	1300025	08 ago 25	3515 g		3800 g	—
17	Carne de cerdo	Dr Brohman	P4125	08 11 25	17,71 kg		17,26 kg	Faltante 450 g
18	Pollo pga piel	Salari Foods	24726	0409 26	42,62 kg		43 kg	—
19	Huevo de gallina	Galapal	071025	071125	289 und		300 und	—
20	Frijol	Sudespensa	11081909	19 sep 26	4825 g		5000 g	—
21	Aceite	Ideq1	230925	230726	17915 mL		17500 mL	—
22	Azúcar	Sudespensa	01520710	07 oct 26	7010 g		7500 g	—
23	leche condensada	Picolac	14125016	04 ene 26	123 g		123 und	—
24	uva deshidratada	Sudespensa	0029	1503 27	1260 g		1260 g	—
25	Ahuayama	N.A	N.A	N.A	9,90 kg		100 kg	—
26	Cebolla cabezona	N.A	N.A	N.A	7,01 kg		7050 g	—
27	Tomate	N.A	N.A	N.A	1974 kg		20000 g	—



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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 20 / 10 / 2025 /		Municipio: Los Santos			
Institución Educativa: I. Educativa La Fuente		Sede: Escuela Rural El Tabacal			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Diana Marcela	Alfonso Carrillo	1098262763	0º-
2	APS	Victoria	Naranjo Patiño	1227465761	1º-
3	APS	Jesus Arley	Castillo Rojas	1098262629	2º-
4	APS	Emanuel	Ballester Afanador	1097428021	3º-
5	APS	Sorai Valeria	Patiño Macareo	1102640031	4º-
6	APS	Sebastian	Ortiz Chagorio	1097916960	5º-
7	APS	Maira Alejandra	Barajas Barragan	1100968195	6º-
8	APS	Gabriela	Jaimes Ayala	1098261807	7º-
9	APS	Keiner Andres	Gomez Garcia	1143353402	9º-
10	APS	Stefania	Perez Ayala	1102367879	11º-

Observaciones:

16805

16886

Fecha de la visita: 2025-10-20
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA LA FUENTE - ESCUELA RURAL EL TABACAL



Imagen No1: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: FACHADA - ESCUELA RURAL EL TABACAL.

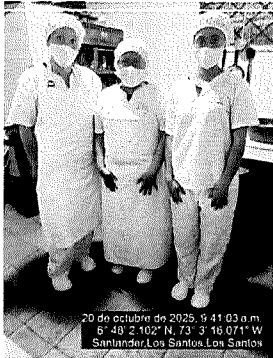


Imagen No2: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: MANIPULADORAS - ESCUELA RURAL EL TABACAL.



Imagen No3: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: MENÚ ENTREGADO - ESCUELA RURAL EL TABACAL.



Imagen No4: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: LUGAR DE CONSUMO - ESCUELA RURAL EL TABACAL.



Imagen No5: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: GRAMAJE - ESCUELA RURAL EL TABACAL.



Imagen No6: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: CONSUMO - ESCUELA RURAL EL TABACAL.

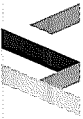
 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa <i>Instituto Politécnico</i> <i>Manuel María Soto</i>		Sede Educativa <i>Escuela Rural El Tablon</i>		ETC <i>Gobernación de Santander</i>		Ciudad/ Municipio <i>Málaga</i>	
Dirección: <i>Venado Coarcesino, Sector El Tablon</i>		Fecha Visita: <i>20 OCTUBRE - 2025</i>		Hora inicio: <i>9:20 am</i>		Hora de terminación: <i>1:15 pm</i>	
Operador: <i>Consejo 82-M SANTANDER</i>		No Contrato / Convenio <i>COPECENTR. 8258066</i>					
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria <i>N.A</i>	
No titulares de derecho		Adjudicados <i>11</i>		Atendidos <i>11</i>		No de visita <i>1</i>	
						Tipo de ración <i>APS</i>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita <i>Lana del Carmen Vargas-Alvarado</i>		Nombre y cargo de quien realiza la visita <i>Walter Jose Chumbria Orozco (Interventor)</i>					
Objeto de la visita: <i>Verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y del contrato # COPECENTR. 8258066</i>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO <i>47</i>		PUNTAJE OBTENIDO <i>28</i>		PORCENTAJE % <i>59.57%</i>			
CONCEPTO FINAL		<i>No Conforme</i>					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA <i>11-09-2025</i>		CONCEPTO EMITIDO <i>Favorable con requerimiento</i>			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS <i>1</i>		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio: <i>1</i>		OBSERVACIONES:			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	<i>no se cuenta con servicio sanitario de uso exclusivo del P.M.A</i>				
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C					
4	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.	C					
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C					
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	<i>Paredes en el área de preparación se evidencia desprestigio de pintura.</i>				
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C					
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C					
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	C					
10	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.	C					
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C					
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<i>10</i>	NO CUMPLE	<i>2</i>				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	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.	<i>1</i>					
14	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.	<i>1</i>					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	<i>1</i>					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	<i>1</i>					

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024		
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencian registros ni formatos, ni los utensilios correspondientes al almacenamiento de alimentos en refrigeración				
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidencian registros ni formatos, ni los utensilios correspondientes al almacenamiento de alimentos en congelación				
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1					
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,43%		
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
20	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					
21	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					
22	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					
23	El servicio 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					
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0				No se evidencian documentación referente a registro y control de temperatura durante la preparación y servicio	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN							
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80,00%		
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1					
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1					
27	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 interventoría).	1					
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1					
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	1					
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES							
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%		
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
30	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 la modalidad preparada en sitio.	1					
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1					
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0				No se evidencian certificación médica para la manipuladora MARIA DEL CARMEN VARGAS GARCIA CC 1094506490	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0				No se evidencian registros de capacitación para la manipuladora MARIA DEL CARMEN VARGAS GARCIA CC 1094506490	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O					
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1					
36	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					
37	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					
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR							
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,43%		
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO							
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencian documentación referente al programa de L y D, ni procedimientos, ni registros de actividades				
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencian documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos, no hay fichas				
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1					

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1				
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencian registros de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos técnicos - contrato			
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencian registros de la L.Y.D. periódica del tanque de almacenamiento de agua			
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencian manifestaciones de programa de L.Y.D. del tanque			
45	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 evidencian soporte de potabilidad del agua usada en el comedor			
46	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)			
47	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				
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencian documentación referente al programa de manejo de residuos			
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencian instructivo que especifique la disposición final de residuos			
50	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)			
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1				
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencian documentación referente al programa de control integrado de plagas			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	35,71%	
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
53	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	No se observo vehículo de transporte de alimentos			
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O				
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O				
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O				
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O				
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)			
58	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				
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1				
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Se debe laborar con pinzas para el servicio, tabla de picado			
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	No se evidencian balanza, bascula.			
62	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	No se cuenta con Manuales y registros actualizados para el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo			
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencian documentación sobre el almacenamiento, control y registros de temperatura de almacenamiento			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33,33%	

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguasx 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Dotar con Venda elastica de 3x5 yardas, solución Salina de 250cc o 500cc	
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO				
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE % 0/100%
IX. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1	/	
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1		
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
<p>- Se evidencio que el cilindro de gas esta dentro de area de preparación, cerca a la estufa.</p> <p>- No se evidencio Hoja de vida, copia de Afiliación ANL, Copia de Contrato de la Manipuladora.</p>				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Ninguna				
Atendido por:	Maria del C Vargas G	Firma:	Maria del C Vargas G	Cargo: Mani paladora de Alimentos
Atendido por:		Firma:		Cargo:
Realizada por:	Walter José Zúñiga Orozco	Firma:		Cargo: Interventor de Campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:

<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD																			
		PROCESO MISIONAL					PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS														
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES					FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES														
		Versión: 02					Fecha de vigencia: 15/02/2023														
Código: PDAE-F-044		página 1 de 1																			
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																					
Institución Educativa		Escuela		Municipio		Ciudad/ Municipio		Hora inicio:		Hora de terminación:											
Dirección:		Vereda		Sector		Etc		20-10-2025		9:20 am											
Operador:		Censuricio 82-M Sautander		Censuricio 82-M Sautander		Censuricio 82-M Sautander		Censuricio 82-M Sautander		Censuricio 82-M Sautander											
Instrumento:		Balanza		Marca		Número de menú programado		Se presentaron intercambios		No											
Marque con una X		Gramera		Fecha de última calibración		Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización		No											
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		5		7		9											
		2		4		6		8		10											
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																					
GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primer, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses									
Componente		Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)	
				Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen							
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																					
Lácteo																					
Protéico																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																					
Proteico		43g		40g		41g		40g		46g		46g		47g		45g		54g		52g	
Leguminosa		60g		23g		63g		23g		83g		62g		84g		37g		105g		108g	
Cereal (arroz)		71g		58g		72g		58g		145g		102g		131g		73g		141g		124g	
Tubérculo, raíces, plátanos		75g		60g		70g		60g		96g		89g		112g		68g		125g		150g	
Verdura fría o caliente		53g		52g		54g		52g		67g		64g		68g		62g		69g		75g	
Fruta/Bebida		215 ml		200ml		210ml		200ml		220 ml		225ml		220ml		200ml		240ul		235ul	
Agua																					
Lácteo																					
Ración industrializada																					
Lácteo																					
Derivados del cereal																					
Frutas																					
Azúcares y dulces																					
Queso																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?																					
Se realizaron cambios en el menú?																					
Los cambios están aprobados por la ETC?																					
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES												OBSERVACIONES									
PUNTAJE POSIBLE		18		PUNTAJE REAL		18		PORCENTAJE %		100%											

<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		<div>ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</div>															
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: <u>Instituto Politécnico Manuel Manuel Sanguin</u>		SEDE EDUCATIVA: <u>Escuela Rural El Tablon</u>															
FECHA: <u>20-10-2025</u>		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° <u>COPEAVR 8252803</u>															
CONTRATO DE SUMINISTRO N°: <u>COPEAVR.82528066</u>																	
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN			
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO					
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE		
APS	Come de Pescera plenas.	X		X		X		X		90,1°C	X		-	73,4°C	X	-	
	Sopitos Cumbrales	X		X		X		X		88,6°C	X		-	77,7°C	X	-	
	Amaz con Zucchini	X		X		X		X		89,2°C	X		-	77,8°C	X	-	
	Pure de Maiz con Cusco	X		X		X		X		89,7°C	X		-	67,4°C	X	-	
	Ensalada de Tomate, Zucchini y Maiz	X		X		X		X		N.A	-		-	28°C	X	-	
	Jugo de Naranja	X		X		X		X		N.A	-		-	39°C	X	-	
OBSERVACIONES:																	
<div><div></div><div>16.033</div></div>																	
Firma de quien realiza la visita: <u>[Firma]</u>																	
Nombre: <u>Walter Jose Zentru</u>																	
Cédula Ciudadanía: <u>88032174</u>																	
Cargo: <u>Interventor de Campo</u>																	

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 20 1 20 1 2025 1		Municipio: Málaga			
Institución Educativa: Instituto Politécnico Monsaño / Manuel Sotomayor G.		Sede: Escuela Rural El Tablero			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Iker Aldair	Avila Sandoval	1096951216	0
2	APS	Samuel	Becerra Flores	1097964511	0
3	APS	Karoll Julieth	Constancia Cardenas	1239089391	0
4	APS	Andres Sotomayor	Becerra Chua	1096960700	1
5	APS	Juan Jose	Becerra Flores	1096960724	1
6	APS	Adrian Steven	Becerra Torres	1096959646	3
7	APS	Evelyn Giselle	Rojas Alvarado	1093308390	3
8	APS	Wilmer Alfred	Avila Sandoval	1096958228	4
9	APS	Johann Andres	Ruiz Castellon	1097358123	4
10	APS.	Ingrid. Yaneth	Becerra Pinzon	1232395460	5
Observaciones:					
16.874					

16-875

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-20
Institución y sede: INSTITUTO POLITECNICO MONSEÑOR MANUEL SORZANO GONZALEZ - ESCUELA RURAL EL TABLON

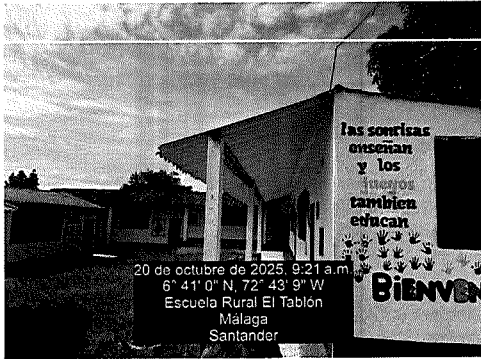


Imagen No1: Fachada Sede Educativa

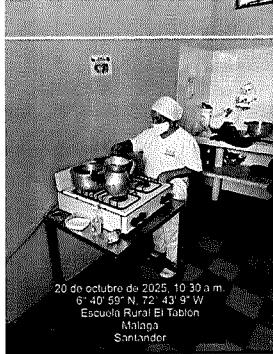


Imagen No2: Manipuladora de Alimentos

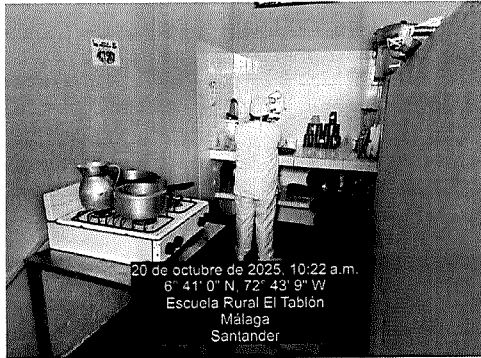


Imagen No3: Área de Preparación



Imagen No4: Área de Distribución

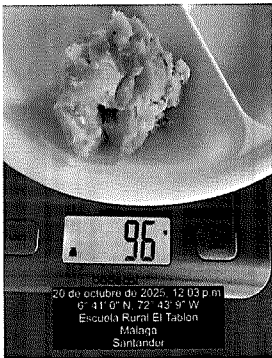
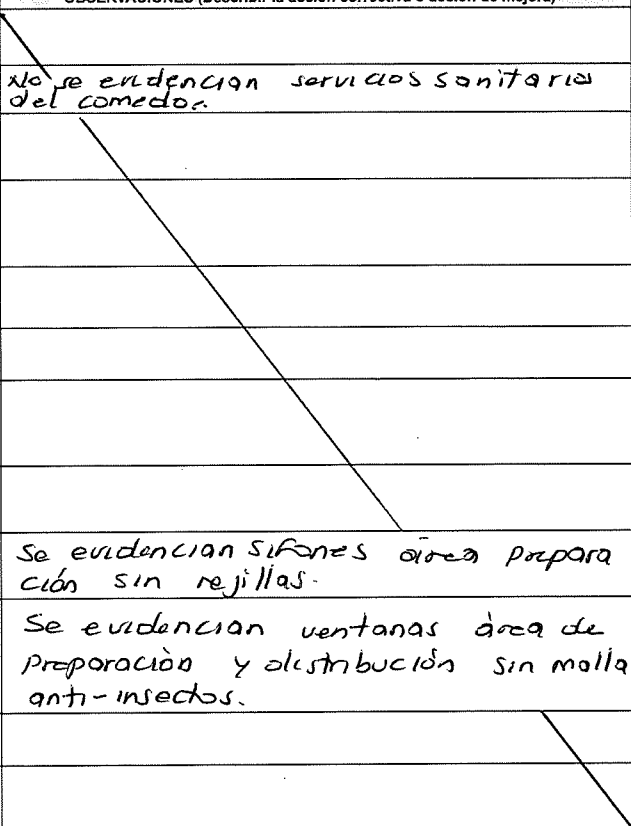
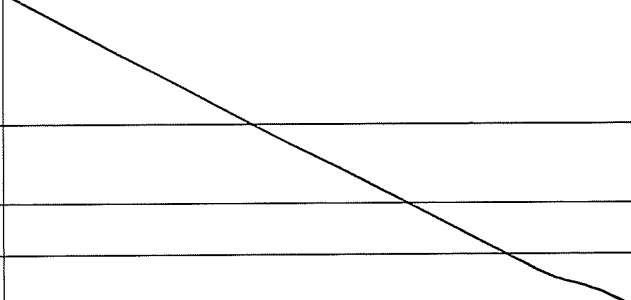


Imagen No5: Verificación de Gramajes



Imagen No6: Menú Suministrado

16.276

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PD AE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRANDO NUESTRA SENORA DE LOURDES		Sede Educativa COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRANDO NUESTRA SENORA DE LOURDES		ETC OBSERVACION DE SÍDEK		Ciudad/ Municipio BETULIA	
Dirección: KILOMETRO 1 VIA AL LIBRO		Fecha Visita: 21-OCTUBRE-2025		Hora inicio: 8:15 a.m.		Hora de terminación: 12:40 a.m.	
Operador: CONSORCIO 82M SANTAN DER		No Contrato / Convenio COI-PCNTR. 8258066.					
Reporta casos de atención prioritaria		SI NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria NA			
No titulares de derecho		Adjudicados 319.		Atendidos 319.		No de visita 1 Tipo de ración CAJMPV.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita YURIEY CORREA PLATA - MANIPULADORA				Nombre y cargo de quien realiza la visita ELISA BENJAL ROBLES - INTERVENIDORA DE CAMPO			
Objeto de la visita: VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO COI-PCNTR. 8258066.							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO 48		PUNTAJE OBTENIDO 28		PORCENTAJE % 58.33 %.			
CONCEPTO FINAL				NO CONFORME.			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA 220725.			
				CONCEPTO EMITIDO FAVORABLE.			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:			
4		4.					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC					
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C					
4	Los techos están diseñados y contruidos 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.	C					
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C					
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	C					
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C					
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C					
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NC					
10	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.	NC					
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C					
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	9		NO CUMPLE	3.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	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					
14	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					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1					

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4				
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN				
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO						
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024		
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencian registro control de temperatura de refrigeración.					
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidencian registro control de temperatura de congelación.					
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1						
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO								
PUNTAJE ESPERADO		7.	PUNTAJE OBTENIDO		5.	PORCENTAJE %		71.43 %
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
20	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						
21	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						
22	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						
23	El servicio 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						
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0					No se evidencian registro control de Temperatura de Preparación y Servicio.	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN								
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO		4	PORCENTAJE %		80.00 %
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1						
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1						
27	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 interventoría).	1						
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1						
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	1						
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES								
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO		5	PORCENTAJE %		100 %
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
30	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 la modalidad preparada en sitio.	1	Se evidencian manipuladoras con uñas largas. Yurley Correa Plata cc 7.102.718.598, Maria Teresa Duarte cc 7005549 032, Doris O. O. cc. 28.750.479 Diana Suley Reyes 7.239.974.410.					
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	0						
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1						
33	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						
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0					Se evidencia personal ajeno dentro del comedor escolar.	
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1						
36	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						
37	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						
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR								
PUNTAJE ESPERADO		8	PUNTAJE OBTENIDO		6	PORCENTAJE %		75.00 %
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO								
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencian programas ni registros de Limpieza y desinfección.					
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	Se evidencian Fichas técnicas de Productos de Aseo desactualizada.					
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1						

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencian identificado los productos de Aseo		
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0	No se evidencia Remision de Productos de Aseo correspondientes al mes de octubre		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia certificado de limpieza y desinfección de Tanque de Agua.		
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencian programas de limpieza y desinfección de Tanque de Agua.		
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No se evidencia certificado de agua potable Por ende correspondiente.		
46	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)		
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	Se evidencia solo un recipiente y no se encuentran identificados		
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencian programas ni registros de manejo de Residuos		
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	Se evidencian instructivo de disposición Final de Residuos desactualizados.		
50	Se aplica la separación in 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)		
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia programa ni registro de control Integrado de Plagas.		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	21.43 %
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	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			
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO			
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	NO			
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO			
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	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)		
58	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			
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1			
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1			
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro).	0			
62	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	No se evidencian manuales ni registros de mantenimiento Preventivo y correctivo de equipos		
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia registro control de Nevera y Congeladores.		
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50.00 %

<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR															
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LOURDES		SEDE EDUCATIVA: COLEGIO DEPARTAMENTAL NUESTRA SEÑORA DE LOURDES INTEGRADO															
FECHA: 21-OCT-2025		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° CO1.PCANTR. 8258066		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1.PCANTR. 8258 066													
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS										TEMPERATURA				OBSERVACIÓN	
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO					
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE		
CASJMS	Jugo de Tomate de Ajbol con leche	X		X		X				NA	NA	NA	40	X	—		
	Prepa de maíz Rellena con queso	X		X		X				76,7	X	—	62,1	X	—		
	Mandarin.	X		X		X				NA	NA	NA	NA	NA	NA		
OBSERVACIONES: La Ración cumple con la evaluación organoléptica, y Temperatura. Las Preguntas las responde. Adiana olate del grado 108.																	
Firma de quien realiza la visita: E7W1B																	
Nombre: ELSA BERNAL ROBLES																	
Cédula Ciudadanía 28 070025.																	
Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO																	

<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>			ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 27 / OCTUBRE 2025 / 1			Municipio: BETULIA.			
Institución Educativa: COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LOURDES LOURDES						
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO	
1	CAJMPs	ASHLY SALOME	BERMUDEZ VILLANOVA	1.093.373.102.	0	
2	CAJMPs.	MATEO	SERRANO CASTRO	1.095.961.178	0	
3	CAJMPs	ERICK STIVEN	ALVAREZ ESPINOSA.	1.096.543.987	1	
4	CAJMPs	JHOANNER MATHIAS	GEUVES PICON.	1.093.925.885.	2.	
5	CAJMPs	ASTRID	RINCON GOMEZ	1.096.706.531.	3.	
6	CAJMPs	KEIDEE NATIAS	RAMOS DIAZ	1.049.941.880	4	
7	CAJMPs	MARIA VICTORIA	RIOS GOMEZ	1.097.128.303	5.	
8	CAJMPs	SIMON ELICH	MOLINA DIAZ	1.011.203.953.	9.	
9	CAJMPs	ADRIANA	OLARTE MELO	1101.360.185	10	
10	CAJMPs	JUSTIN CILIANA	RUEDA GOMEZ	1.099.874.293	11.	
Observaciones: No observaciones.						



Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-21

Institución y sede: COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LOURDES - COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LOURDES



Imagen No1: FACHASA INSTITUCION EDUCATIVA



Imagen No2: MANIPULADORAS

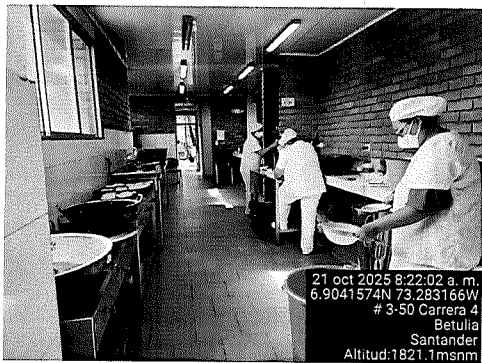


Imagen No3: ÁREA DE PREPARACIÓN



Imagen No4: ÁREA DE DISTRIBUCIÓN

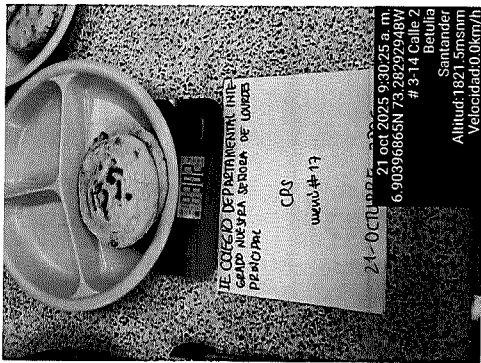


Imagen No5: GRAMAJE

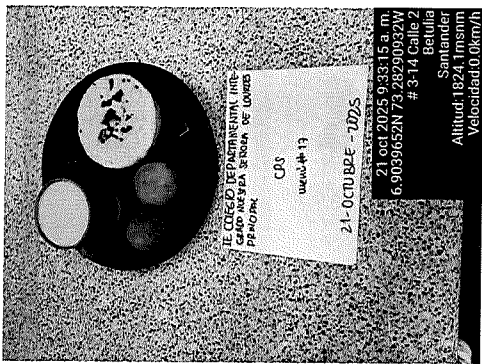
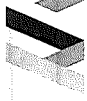


Imagen No6: PLATO MENÚ

NOTA: La Firma interventora realiza la respectiva verificación de las Coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro Fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 3	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI					
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI							
Institución Educativa <i>Colegio Integrado Las Mercedes</i>		Sede Educativa <i>Centro Educativo Matajira</i>		ETC <i>Gobernación Santander</i>		Ciudad/ Municipio <i>Matanza</i>	
Dirección: <i>Vereda Matajira</i>		Fecha Visita: <i>21-10-2025</i>		Hora inicio: <i>8:00 AM</i>		Hora de terminación: <i>7:00 AM</i>	
Operador: <i>consorcio 82 M Santander</i>		No Contrato / Convenio <i>COTPCENTE 8258066</i>					
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria <i>NA</i>				
No titulares de derecho	Adjudicados <i>4</i>	Atendidos <i>4</i>	No de visita <i>7</i>	Tipo de ración	<i>RI</i>		
Nombre y cargo de quien atiende la visita <i>Magra Alexandra Uzciano docente</i>			Nombre y cargo de quien realiza la visita <i>Robinson Ordóñez interventor de campo</i>				
Objeto de la visita: <i>Verificar los lineamientos técnicos del contrato COTPCENTE 8258066</i>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO	<i>27</i>	PUNTAJE OBTENIDO	<i>18</i>	PORCENTAJE %	<i>66.67 %</i>		
CONCEPTO FINAL			<i>Conforme con observaciones.</i>				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	<i>NO</i>			
			CONCEPTO EMITIDO	<i>NO</i>			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI		No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:		Observaciones			
<i>7</i>		<i>7</i>		<i>Entrega la docente del centro educativo</i>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	<i>NC</i>	<i>Se evidencia que el centro educativo no cuenta con comedor escolar</i>				
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	<i>NC</i>	<i>Se evidencia que el centro educativo no cuenta con comedor escolar</i>				
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	<i>NC</i>	<i>Se evidencia que las paredes del área de almacenamiento están porosas.</i>				
4	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.	<i>NC</i>	<i>Se evidencia que el techo del área de almacenamiento y distribución está separado de la pared y en eternit.</i>				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	<i>C</i>					
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	<i>NC</i>	<i>Se evidencia que las paredes del área de almacenamiento y distribución rusticas</i>				
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	<i>C</i>					
8	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.	<i>NC</i>	<i>Se evidencia que las ventanas no cuentan con angeos.</i>				
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	<i>C</i>					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<i>3</i>	NO CUMPLE	<i>6</i>				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
10	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.	<i>7</i>					
11	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.	<i>7</i>					
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	<i>7</i>					
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	<i>7</i>					
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	<i>7</i>					
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	<i>5</i>	PUNTAJE OBTENIDO	<i>5</i>	PORCENTAJE %	<i>700 %</i>		

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 2 de 3
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI				
	Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	7	/		
16	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 interventoria).	7	/		
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	7	/		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	700%
III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	La docente no utiliza la bata, cofia, tapabocas.		
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	NO	/		
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	NO	/		
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia el registro de capacitación de la docente en BPM		
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	7	/		
23	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.	7	/		
24	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	7	/		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60.00%
IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el Programa de CSD		
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencian las fichas técnicas de los productos de CSD		
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	7	/		
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	7	/		
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	No se evidencia la remisión de aseo.		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	No se evidencia el certificado de Agua potable del ente correspondiente.		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
31	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	7	/		
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el Programa de manejo de residuos		
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia el instructivo de disposición final de residuos.		
34	Se aplica la separación in sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	7	/		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	/		
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia el Programa de control de plagas.		
TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	41.67%

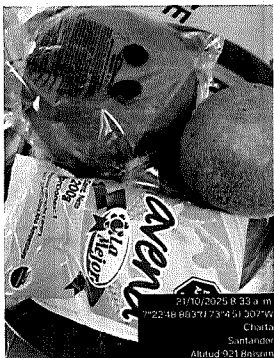
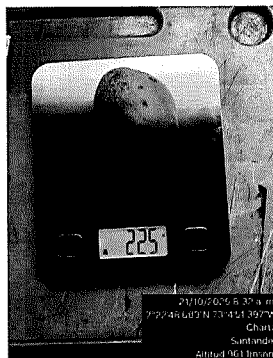
<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD																			
		PROCESO MISIONAL					PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS														
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES					FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES														
		Código: PDAE-F-044					Versión: 02														
		Fecha de vigencia: 15/02/2023					página 1 de 1														
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																					
Institución Educativa Centro Educativo Matagorda		ETC		Gobernación Santander		Ciudad/ Municipio		Matanza													
Dirección: Vereda Matagorda		Fecha Visita:		21-10-2025		Hora inicio:		8:00am													
Operador: Consorcio 82m Santander		No Contrato / Convenio		COTACONT8258066		Hora de terminación:		11:00am													
Instrumento:		Balanza		Marca		Se presentaron intercambios		Si		No											
Marque con una X		Gramera		Fecha de última calibración		Presentaron soporte de autorización		Si		No											
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		5		7		9											
		2		4		6		8		10											
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																					
GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primer, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses									
Componente		Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)	
				Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen							
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																					
Lácteo																					
Protéico																					
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 UAT																			
Derivados del cereal		Almidón																			
Frutas		Dulce																			
Azúcares y dulces																					
Queso																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?																					
Se realizaron cambios en el menú?																					
Los cambios están aprobados por la ETC?																					
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																					
PUNTAJE POSIBLE		6																			
PUNTAJE REAL		6																			
PORCENTAJE %		100%																			
OBSERVACIONES																					
La ración cumple con el gramaje establecido																					

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 21 / 10 / 25 /		Municipio: Matanza.			
Institución Educativa: Colegio Integrado las Mercedes		Sede: Centro educativo Matanza.			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	PI	Gearys Valentina	Gonzalez Palmera	1137874220	1
2	PI	Maria Michell	Castellano Luna	1232888477	4
3	PI	Briana Jose	Ortega Palmera	1121045758	2
4	PI	Lirlian Michell	Castellano Luna	1065667799	2
5					
6					
7					
8					
9					
10					
Observaciones: _____					

1680000

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-21
Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO LAS MERCEDES - CENTRO EDUCATIVO MATAJIRA

 <p>21/10/2025 7:55 a. m. 7°12'48.383"N 73°3'51.367"W Charta Santander</p>	 <p>21/10/2025 9:04 a. m. 7°20'48.383"N 73°4'41.367"W Charta Santander Altitud: 921.1msnm</p>
 <p>21/10/2025 8:30 a. m. 7°22'48.602"N 73°4'41.367"W Charta Santander Altitud: 921.1msnm</p>	 <p>21/10/2025 8:30 a. m. 7°22'48.602"N 73°4'41.367"W Charta Santander Altitud: 921.1msnm</p>
 <p>21/10/2025 8:57 a. m. 7°22'49.383"N 73°4'51.467"W Charta Santander Altitud: 921.1msnm</p>	 <p>21/10/2025 9:04 a. m. 7°20'48.383"N 73°4'41.367"W Charta Santander Altitud: 921.1msnm</p>

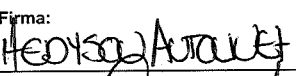
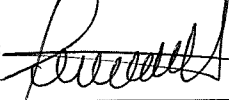
NOTA 1: La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que los indicados en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

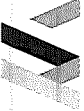
NOTA 2: Sin embargo, se observa que en la evidencia fotográfica de esta visita se registra un municipio diferente al de la ubicación de la sede, situación que obedece a que esta sede educativa se encuentra en los límites del municipio de Matanza.

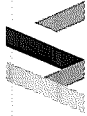
 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa <u>Escuela Normal Superior Sady Tobón Calle</u>		Sede Educativa <u>Escuela Rural Tuli</u>		ETC <u>Gobernación de Santander</u>		Ciudad/ Municipio <u>Gemito</u>	
Dirección: <u>Vereda Tuli</u>		Fecha Visita: <u>21 Octubre 2025</u>		Hora inicio: <u>7:24am</u>			
Operador: <u>Consorcio 82-M Santander</u>		No Contrato / Convenio <u>CON.PCCNTR. 8258066</u>		Hora de terminación: <u>11:30am</u>			
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria <u>NA</u>	
No titulares de derecho		Adjudicados <u>11</u>		Atendidos <u>11</u>		No de visita <u>1</u>	
				Tipo de ración		<u>CPS-JM</u>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita <u>Ara Liria Caceres Carvajal - Manipuladora</u>		Nombre y cargo de quien realiza la visita <u>Heidy Susi Autaue - Inspector de campo</u>					
Objeto de la visita: <u>Verificación de cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato No CON.PCCNTR. 8258066</u>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO <u>47</u>		PUNTAJE OBTENIDO <u>23</u>		PORCENTAJE % <u>48.94%</u>			
CONCEPTO FINAL		<u>No conforme</u>					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA <u>05/08/2025</u>		CONCEPTO EMITIDO <u>Favorable</u>			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS <u>1</u>		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio: <u>1</u>		OBSERVACIONES: <u>—</u>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	No se cuenta con unidad sanitaria de uso exclusivo de la manipuladora.				
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	NC	Se evidencia los implementos área de preparación y consumo no facilitan el proceso de limpieza y desinfección. Paredes no lizas, pintura levantada.				
4	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.	NC	Se evidencia techos del área de preparación y consumo sucios, le falta pintura y con telarañas.				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C					
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	Se evidencia paredes sucias, con pintura levantada en el área de preparación y consumo				
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C					
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C					
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	C					
10	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.	NC	Falta malla antiinsecto en ventanas del área de preparación y consumo.				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C					
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<u>7</u>	NO CUMPLE	<u>5</u>				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	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					
14	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					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	Se evidencia remisión de víveres, falta firma del transportador y responsable institución				

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos refrigerados ni registros correspondientes. Falta plan de saneamiento.			
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos congelados ni registros correspondientes. Falta plan de saneamiento.			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1				
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57.14%	
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
20	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				
21	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				
22	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				
23	El servicio 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				
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0				No se evidencia documentación referente a los registros de control de temperatura durante la preparación y servicio.
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%	
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1				
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1				
27	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 interventoría).	1				
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	0	No se cumple con el gramaje de la mandarina para el grupo 1-2-3-4 y 5 grado			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	No se cumple con la temperatura de servicio del jugo de Tomate de bricol 19°C			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60.00%	
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
30	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 la modalidad preparada en sitio.	1				
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1				
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	La Manipuladora Ana Lucia Caceres con cédula CC 63.544.898 No cuenta con certificación médica.			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	Se evidencia certificado de BPM correspondiente a Elida Caceres Caceres. La Manipuladora Ana Lucia Caceres No cuenta con soporte de BPM.			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	No se observa ingreso de personal ajeno			
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1				
36	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				
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	No se evidencia insumos de Aseo del mes de octubre. Se evidencia papeleras sin tapa.			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR						
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57.14%	
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia documentación referente al programa de limpieza y desinfección con los procedimientos y el registro de actividades.			
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. Falta ficha técnica.			
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1				

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1				
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento del contrato. Folio impreso del mes de octubre.			
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia registro de limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de uso exclusivo del comedor.			
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	Se evidencia folio registro con procedimientos de limpieza y desinfección de tanques y de recipientes.			
45	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 observa soporte certificado que garantice potabilidad del agua.			
46	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						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	Se observan recipientes no están identificados, solo se cuenta con bolsa verde. No se hace una buena separación y no se promueve el reciclaje			
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia documentación referente al programa de manejo de residuos con procedimientos escritos, ni registros de actividades.			
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo sobre la disposición final de los residuos.			
50	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	Se evidencia no se aplica una separación de acuerdo a color de la bolsa. Folio bolsa Negro			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1				
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se cuenta con un programa de control integral de plagas. Ni registros de las actividades preventivas y correctivas. Folio soporte certificado fumigación			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	21.43%	
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
53	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				
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO				
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	NO				
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO				
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO				
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)						
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—	
VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
58	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				
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1				
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1				
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0				
62	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				
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia con balanza, bascula con pantalla digital de cero, no debe de ser de mínimo 5 kg No se encuentra actualizado los manuales y registros para el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución No se evidencia documentos sobre el almacenamiento cuenta con controles y registros de temperatura de neveras y congeladores			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50.00%	

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Se evidencia Falta 1 Caja de Guantes látex para examen x 100. Se evidencia extintor multipropósito de 10 Lb despresurizado.		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	00.00 %
IX GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1			
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
Se dejan las siguientes observaciones: Falta firmas de remisión de vices del transportador y responsable institución. Falta documentación referente al plan de saneamiento. Falta documentación de la manipuladora copia de cédula hipo de vida, certificado médico, académico, copia contrato certificado BPM y ARL. Falta insumos correspondientes al mes de octubre. Falta identificar los recipientes o conos de los residuos y bolsas negras. Falta certificado de fumigación. Falta balanza y báscula de 5kg. Falta caja de guantes látex x 100. El extintor se evidencia este despresurizado. Se deja SPQR se observa pipetas de ops en el área de preparación y consumo.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No hay observaciones					
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Mna Lucia Cáceres Carvajal			Manipuladora		
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		
Hensay Autouet Floret			Inspector de Campo		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		
Janniffer GASTRILLO P.			Interventor de Campo		

<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD																					
		PROCESO MISIONAL					PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS																
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES					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		Escuela Normal Superior San Juan Calle			Escuela Rural Tuli		ETC		Ciudad/ Municipio		Cenito												
Dirección:		Vereda Tuli			Vereda Tuli		Fecha Visita:		Hora inicio:		7:24 am												
Operador:		Consorcio 82-M Santander			Consorcio 82-M Santander		No Contrato / Convenio		Hora de terminación:		11:30 am												
Instrumento: Marque con una X		Balanza		Marca		Número de menú programado		Se presentaron intercambios		Si		No		N/A									
		Gramera		X		Fecha de última calibración		Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A							
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		X		5		7		1		3		A		5		7		9	
		2		4		6		8		10		2		4		6		8		10		10	
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																							
GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses						Primer, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses						Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses									
Componente		Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)	
				Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen				Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen				Peso			
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde				200		200		200		C		200		200		200		C		200		C	
Lácteo				200		200		200		C		200		200		200		C		200		C	
Protéico				102		114		114		C		144		142		145		C		134		C	
Cereal acompañante				126		126		126		C		164		189		132		NC		135		NC	
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																							
NO CUMPLE																							
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?																							
Se realizaron cambios en el menú?																							
Los cambios están aprobados por la ETC?																							
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES												PUNTAJE REAL		7		PORCENTAJE %		77.78%		OBSERVACIONES No se cumple con el gramoje de lo mandado para el grupo 1-2-3-4 y 5 grado.			
PUNTAJE POSIBLE		9																					

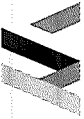


AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Escuela Normal Superior San Jhon Calle		SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Juli														
FECHA: 21/10/2025	CONTRATO DE INTERVENTORIA N° 001.PCCNTE.8252803	CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 001.PCCNTE.8258066														
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN		
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)		CUMPLE	NO CUMPLE
CPS-JM	Jugo de Tórnate de árbol con Leche	X		X		X		X		NA	-	-	19°C		X	No se cumple con la temperatura de servicio del jugo de árbol 19°C
	Arequa de Maiz relleno de queso	X		X		X		X		80°C	X		74°C	X		
	Mandarino	X		X		X		X		NA	-	-	NA	-	-	
OBSERVACIONES: El estudiante Jorge Alexis Correa Ortiz del grado 5° responde a los preguntas característicos organolépticos. No se cumple con la temperatura de servicio del jugo de árbol con leche. 19°C																
Firma de quien realiza la visita: HEOLSON AUTOQUEG -																
Nombre: HEOLSON AUTOQUEG FLORES - FERNANDEZ CASTRILLO P.																
Cédula Ciudadanía 88034683 - 1096224689																
Cargo: Inspector de Campo - Interventor de Campos																

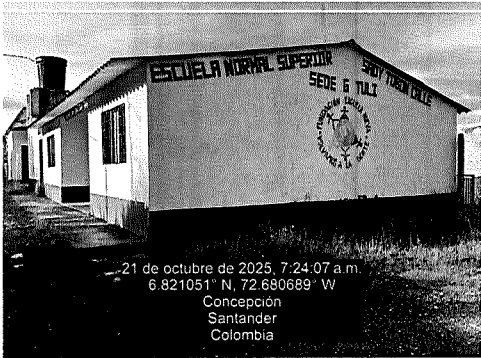
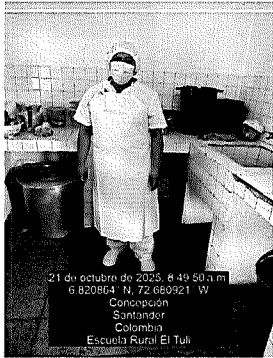
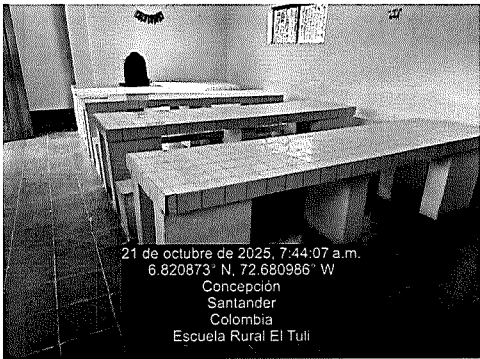
16892

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 21 / 10 / 2025 /		Municipio: Gerito			
Institución Educativa: Escuela Normal Superior Sady Tobón Calle		Sede: Escuela Rural Tuli			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS-JM	Paula Andrea	Albarrocin	1098132357	0°
2	CPS-JM	Laura Juliana	Villamizar Ortiz	1098132391	0°
3	CPS-JM	Alejandro Damian	Freiles Cáceres	1098132290	1°
4	CPS-JM	Cristian Andrey	Villamizar Silva	1096960957	1°
5	CPS-JM	Glenyerson Santiago	Merchán Peña	1098152205	2°
6	CPS-JM	José David	Freiles Cáceres	1098152139	3°
7	CPS-JM	Mariana Valentina	Ordúz Sepúlveda	1098152112	3°
8	CPS-JM	Mariagny Nathaly	Rojas Acevedo	N46564637147	4°
9	CPS-JM	Rosmary Alejandro	Salinas Villamiza	1094371218	4°
10	CPS-JM	Kevin Felipe	Conzajal Correa	1098151504	5°
Observaciones:					

16898

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-21
Institución y sede: ESCUELA NORMAL SUPERIOR SADY TOBON CALLE - Escuela Rural Tulí

 <p>21 de octubre de 2025, 7:24:07 a.m. 6.821051° N, 72.680689° W Concepción Santander Colombia</p>	 <p>21 de octubre de 2025, 8:49:50 a.m. 6.820864° N, 72.680921° W Concepción Santander Colombia Escuela Rural El Tuli</p>
<p>Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada, Escuela Normal Superior Sady Tobón Calle – Escuela Rural Tulí</p>	<p>Imagen No2: Evidencia fotográfica de personal manipulador, Escuela Normal Superior Sady Tobón Calle Escuela Rural Tulí</p>
 <p>21 de octubre de 2025, 8:47:04 a.m. 6.820864° N, 72.680921° W Concepción Santander Colombia Escuela Rural El Tuli</p>	 <p>21 de octubre de 2025, 7:44:07 a.m. 6.820873° N, 72.680986° W Concepción Santander Colombia Escuela Rural El Tuli</p>
<p>Imagen No3: Evidencia fotográfica área de preparación, Escuela Normal Superior Sady Tobón Calle – Escuela Rural Tulí</p>	<p>Imagen No4: Evidencia fotográfica área de consumo, Escuela Normal Superior Sady Tobón Calle – Escuela Rural Tulí</p>
 <p>21 de octubre de 2025, 9:32:42 a.m. 6.820879° N, 72.680929° W Concepción Santander Colombia Escuela Rural El Tuli</p>	 <p>21 de octubre de 2025, 9:41:57 a.m. 6.820878° N, 72.680956° W Concepción Santander Colombia Escuela Rural El Tuli</p>
<p>Imagen No5: Evidencia fotográfica gramajes, Escuela Normal Superior Sady Tobón Calle – Escuela Rural Tulí</p>	<p>Imagen No6: Evidencia fotográfica mené del día, Escuela Normal Superior Sady Tobón Calle – Escuela Rural Tulí</p>

NOTA 1: La Firma interventora realizó la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

NOTA 2: Sin embargo, se observa que en la evidencia fotográfica de esta visita se registra un municipio diferente al de la ubicación de la sede, situación que obedece a que esta sede educativa se encuentre en los límites del municipio Canto.

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD					Pag. 1 de 4	
	PROCESO MISIONAL			PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO						
	Código: PDAE-F-017-RPS			Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa		Sede Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio		
I. Educativa la Fuente		Escuela Rural Rosa Blanca		Gobernación de Sider	Los Santos		
Dirección: Vereda Rosa Blanca		Fecha Visita: 21 Octubre 2025		Hora inicio: 08:43 am			
Operador: consorcio B2 M Santander		No Contrato / Convenio COI-PCNTR 8258066		Hora de terminación: 01:15 PM			
Reporta casos de atención prioritaria		SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
				N/A			
No titulares de derecho		Adjudicados 53	Atendidos 26	No de visita 1	Tipo de ración	Almuerzo	
Nombre y cargo de quien atiende la visita Laura Almeyda - Manipuladora			Nombre y cargo de quien realiza la visita Paola Suarez - Interventor de campo				
Objeto de la visita: Verificar los lineamientos técnicos del contrato COI-PCNTR 8258066.							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO	47	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE %	42,55 %		
CONCEPTO FINAL			NO Conforme				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	N/A			
			CONCEPTO EMITIDO	N/A			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:			
2		2		N/A			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	No se evidencia baño de uso exclusivo para las manipuladoras.				
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	NC	El área de preparación es pequeña y se dificulta la limpieza y desinfección				
4	Los techos están diseñados y contruidos 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.	NC	Techo en eternit con bigas metálicas y manchado de difícil limpieza y desinfección.				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C					
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	Paredes manchadas con desprendimiento de pintura y agujeros, dificulta la Lp.				
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C					
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	NC	No cuentan con baldes para almacenar los abarrotes, guardan en nevera y se evidencia desorden.				
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NC	No se evidencia sifones en ninguna área del comedor escolar				
10	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.	NC	Aberturas del techo, puerta de entrada al área de consumo y puerta del área de preparación no tienen malla antiinsectos				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C					
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	5	NO CUMPLE	7				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	No cuentan con baldes con tapa en cantidad suficiente para almacenar los abarrotes, almacenan en la nevera y se evidencia en desorden.				
14	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					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	Las remisiones se evidencian sin Firma de manipulador, transportador y encargo de sede.				

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencia registros de temperatura de refrigeración 4 ± 2 °C.		
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidencia registro de temperatura de congelación -18 °C		
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	42,86 %
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	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			
21	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			
22	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			
23	El servicio 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			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80 %
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1			
27	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 interventoría).	0	No se cumple con el menú ya que hacen intercambio de carne de res y ensalada de tomate pepino y zanahoria sin autorización.		
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	0	No se cumple con gramaje de grupo escolar 4 y 5 to en proteína y para fruta.		
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	No se cumple con temperatura de servicio de ensalada y jugo de 2-4 °C.		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40 %
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	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 la modalidad preparada en sitio.	1			
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1			
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia certificado medico de Diana Marcela Angarita cc 1102378039 y Laura Almeida cc 1005259158.		
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia formación en BPM de manipuladora Diana Marcela Angarita cc 1102378039 y Laura Almeida cc 1005259158.		
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N-D	No se evidencia personal ajeno.		
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1			
36	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			
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	No se evidencian productos de aseo de mes de octubre.		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57,14 %
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa, ni registros de actividades de lye.		
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección.		
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1			

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencia un lugar exclusivo e identificado para almacenar productos de aseo.		
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo según lineamientos técnicos.		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia soporte de LYO del tanque de almacenamiento.		
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa de LYO y registros de actividades diarias.		
45	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 hay soporte de potabilización del agua.		
46	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 utilizan hielo		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No se evidencia si no un recipiente de almacenamiento de desechos y no está identificado.		
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa de manejo de residuos, ni registros de actividades.		
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo que especifique la disposición de residuos.		
50	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	Solo cuentan con un recipiente para almacenar residuos.		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia programa de control de plagas y tampoco registros de actividades.		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	14,29 %
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	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	No se evidencia transporte		
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O			
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O			
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O			
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O			
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)		
58	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			
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1			
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1			
61	Se evidencian los instrumentos de medición. (balanza, bascula, termómetro).	0	No se evidencia equipos de medición (balanza, bascula y termómetro).		
62	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	No se evidencia manuales y tampoco registros de mantenimiento de equipos de acuerdo a lineamientos técnicos.		
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia registros de temperatura de equipos.		
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50 %

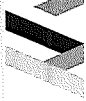
 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 4 de 4	
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	1			
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	0	No se evidencia ficha de visibilidad a ruta de atención ante casos de ETA.		
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
Se realizó verificación técnica en el que se evidencia manipuladoras nuevas las cuales no cuentan con exámenes médicos, ni capacitaciones, no se evidencia plan de saneamiento, ni registros de actividades diarias, realizan intercambio de menú cambiando carne de cerdo por res y potencia de vegetales por ensalada de tomate, pepino y zanahoria rallada y no presentan autorización, gramaje se incumple y se le dan indicaciones a manipuladoras en cuanto a fallencias encontradas durante la visita, no asisten a clase estudiantes de grado segundo y tercero y algunos niños de preescolar porque docente está incapacitada, se atienden solo 23 estudiantes con tres repitencias.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No tengo observación					
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Atendido por: Laura Almeida		Firma: Laura Almeida	Cargo: manipuladora		
Realizada por: Paola Suárez		Firma: Paola Suárez	Cargo: Interventor de campo		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		

<div><div><div><div><div><div></div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div></div><div><div>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</div><div>PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS</div><div>FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div></div></div></div></div>										<div><div>Código: PDAE-F-044</div><div>Versión: 02</div><div>Fecha de vigencia: 15/02/2023</div><div>página 1 de 1</div></div>									
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES										FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES									
Institución Educativa										Escuela Rural Rosa Blanca									
Dirección:										Vereda Rosa Blanca									
Operador:										Consorcio BZ M Santander									
Instrumento: Marque con una X										Balanza									
										N/A									
Gramera										X									
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Fecha de última calibración									
										3 5 X 7 8									
										4 6									
Grupo de Edad										Preescolar 3 - 5 años 11 meses									
Componente										Preparación									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									
										Peso esperado									
										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Peso / Volumen									
										Concepto (Cumple - No Cumple)									



ANEXO 1 FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO EN SEDES EDUCATIVAS

FECHA: 21-10-25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA		SEDE EDUCATIVA:		Contrato de Interventoría N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
	Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE			
	1	Papa	N.A	N.A	4,71 Kg	4,80 Kg	—
	2	platano	N.A	N.A	290 g	295 g	—
	3	Arroz blanco	Al Kagar	08251410	3170 g	3500 g	—
	4	Harina de maíz	La Nieve	130925	1615 g	2500 g	—
	5	Harina de Trigo	La Nieve	240825	3111 g	3500 g	—
	6	Pasta spaghetti	La Nieve	364H	1837 g	2000 g	—
	7	Pasta Fideo	La Nieve	343H	265 g	375 g	—
	8	Guayaba	N.A	N.A	4.24 kg	4,3 Kg	—
	9	mango	N.A	N.A	7.42 kg	7,50 kg	—
	10	manzanar	N.A	N.A	640 g	650 g	—
	11	Piña	N.A	N.A	1,48 Kg	1500g	—
	12	Tomate de arbol	N.A	N.A	3,71 Kg	3718 g aprox	—
	13	Crema de leche	Col France	501 62 26302	1000 ml	1000 ml	—
	14	leche en polvo	Induleche	11080825	6878 g	760 g	—
	15	queso	La Nuestr	110ct 25	2640 g	3300 g	—
	16	Carne de cerdo	Dr Brahman	P4125	2,85 Kg	2,85 Kg	—
	17	pechuga pollo	Selari Food	24726	7000 g	7000 g	—
	18	Huevos de gallino	Galapal	071025	61 und	62 und	—
	19	Frijol	Su dispensa	11081909	435 g	500 g	—
	20	Acete	Ideal	230925	907.5	1000 ml	—
	21	Azucar	Su dispensa	01520710	960 g	1000 g	—
	22	leche condensada	Ricolac	14J 25016	17,25 und	14 und	—
	23	Uva deshidratada	Su dispensa	09209	4.42 und	5 und	—
							—
							—
							—
							—

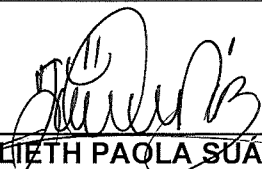


AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I. Educativa la Fuente		SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Rosa Blanca														
FECHA: 21 OCT 2025	CONTRATO DE INTERVENTORIA N° CO1.PCCNTR 8252803	CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1.PCCNTR 8258066														
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN		
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)		CUMPLE	NO CUMPLE
Almuerzo	Arroz con madurito	X		X		X		X		96,6	X		66,6	X		—
	carne de res a la plancha	X		X		X		X		101,4	X		64,7	X		—
	papa frita	X		X		X		X		114,9	X		61,1	X		—
	ensalada tomate, pepino y zanahoria	X		X		X		X		N.A	—		21,8		X	—
	mandarina	X		X		X		X		N.A	—		21,8		X	—
																—
OBSERVACIONES:																
El menú cumple con la evaluación organoléptica y no cumple con temperatura de servido en jugo y ensalada.																
El estudiante Aldair Gomez de grado 5to																
Firma de quien realiza la visita:																
Nombre: Sin Fimar																
Cédula Ciudadanía																
Cargo:																

 CONSORCIO <small>AS SANTANDER 2026</small>	CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código:	Versión:	Fecha de vigencia:	pág. 1

ACTA ACLARATORIA					
Institución Educativa	INSTITUCION EDUCATIVA LA FUENTE - ESCUELA RURAL ROSA BLANCA MUNICIPIO LOS SANTOS				
Contrato	CO1.PCCNTR.8252803				
Modalidad	RPS - Almuerzo	Visita No.	1	Fecha de la Visita	21-10-2025
Profesional de Campo	JULIETH PAOLA SUÁREZ				
Documento	Acta de la visita INSTITUCION EDUCATIVA LA FUENTE - ESCUELA RURAL ROSA BLANCA MUNICIPIO LOS SANTOS				
Inexactitud	Al momento de anotar la información se generó un error.				
Rectificación	La información errada consignada no afecta la veracidad de su contenido, por demás, este error se encuentra sentada a puño y letra de Julieth Paola Suárez				
Trazabilidad	Se deja la constancia y se adjunta en el formato de verificación para comedores escolares del programa de alimentación escolar – PAE.				
Ubicación de Enmendadura / Error			Tipo de enmendadura		
ANEXO 2 Evaluación Organoléptica y De Temperatura De Los Alimentos Del Programa De Alimentación Escolar.			Por un error involuntario, no fue diligenciado en su totalidad el anexo el cuál corresponde la siguiente información: - Firma de Quien Realiza la Visita: Firma de puño y letra del interventor. - Nombre: Julieth Paola Suárez - Cédula de Ciudadanía: 1098681871 - Cargo: Interventor de Campo		
En constancia y aprobación a lo anterior se firma el día 10 de febrero de 2026					
 CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE REPRESENTANTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026			 JULIETH PAOLA SUÁREZ INTERVENTOR DE CAMPO CONSORCIO AS SANTANDER 2026		

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 21 / octubre / 2025 /		Municipio: Los Santos			
Institución Educativa: I. Educativa La Fuente		Sede: Escuela Rural Rosa Blanca			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Mia Valentina	Ayala Davila	1098262825	0º
2	APS	Miguel Angel	Jimenez Cantillo	1081836432	1º
3	APS	Luciana	Chogo Tola	1097138912	2º
4	APS	Martin	velez paez	1023409541	3º
5	APS	Saray Valentina	Tamayo Garcia	1092957202	5º
6	APS	Ariana Sofia	Salas Ferrer	1083578242	1º
7	APS	Melany Ashly	fernandez Bueno	1098262991	0º
8	APS	Sebastian	Ayala Hernandez	1185714512	4º
9	APS	Jorge Aidair	Gomez Rueda	1185714977	5º
10	APS	Hanmik Jordan	Mendoza Bohorquez	1081765682	1º
Observaciones:					

169108

16909

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-21
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA LA FUENTE - ESCUELA RURAL ROSA BLANCA

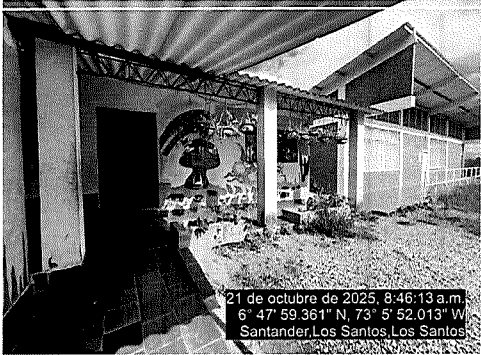


Imagen No1: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: FACHADA - ESCUELA RURAL ROSA BLANCA.

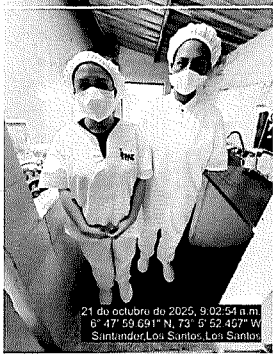


Imagen No2: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: MANIPULADORA - ESCUELA RURAL ROSA BLANCA.



Imagen No3: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: LUGAR DE PREPARACION Y CONSUMO - ESCUELA RURAL ROSA BLANCA.



Imagen No4: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: MENÚ ENTREGADO - ESCUELA RURAL ROSA BLANCA.



Imagen No5: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: GRAMAJES Y TEMPERATURA - ESCUELA RURAL ROSA BLANCA.



Imagen No6: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: CONSUMO - ESCUELA RURAL ROSA BLANCA.

Fecha de la visita: 2025-10-21
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA LA FUENTE - ESCUELA RURAL ROSA BLANCA

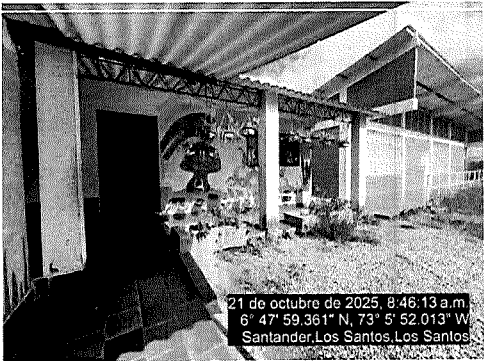


Imagen No1: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: FACHADA - ESCUELA RURAL ROSA BLANCA.

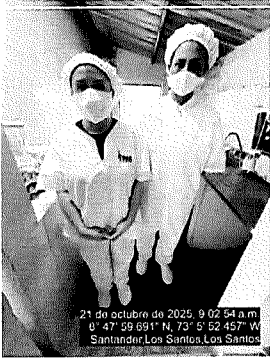


Imagen No2: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: MANIPULADORA - ESCUELA RURAL ROSA BLANCA.



Imagen No3: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: MENÚ ENTREGADO - ESCUELA RURAL ROSA BLANCA.



Imagen No4: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: LUGAR DE CONSUMO - ESCUELA RURAL ROSA BLANCA.



Imagen No5: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: GRAMAJE - ESCUELA RURAL ROSA BLANCA.



Imagen No6: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: CONSUMO - ESCUELA RURAL ROSA BLANCA.

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 3	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI					
		Código: PDAA-F-017-RI		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI							
Institución Educativa <i>Instituto Politécnico Nacional</i>		Sede Educativa <i>Escuela Rural San Luis</i>		ETC <i>Información de Santander</i>		Ciudad/ Municipio <i>Malaga</i>	
Dirección: <i>Vereda San Luis</i>		Fecha Visita: <i>21-10-2025</i>		Hora inicio: <i>9:10 am</i>			
Operador: <i>CONSORCIO 82-M Santander</i>		No Contrato / Convenio <i>COOPCENTR 8258066</i>		Hora de terminación: <i>11:30 am</i>			
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria <i>N.A</i>	
No titulares de derecho		Adjudicados <i>3</i>		Atendidos <i>3</i>		No de visita <i>1</i>	
				Tipo de ración <i>R1</i>			
Nombre y cargo de quien atiende la visita <i>Rosa Luján Ortiz Jerez - Docente</i>		Nombre y cargo de quien realiza la visita <i>Walter Jose Urutira Orozco (Interventor)</i>					
Objeto de la visita: <i>Verificar el cumplimiento de las obligaciones técnicas y del contrato # COOPCENTR 8258066</i>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO <i>27</i>		PUNTAJE OBTENIDO <i>18</i>		PORCENTAJE % <i>66,67%</i>			
CONCEPTO FINAL <i>Conforme con Observaciones</i>							
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI		No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:		Observaciones <i>Se evidencia que la entrega del componente es entregado por el docente de la Sede.</i>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C					
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C					
4	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.	C					
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C					
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	C					
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	C					
8	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.	NC	<i>Se evidencia que en vitrina de ventanilla del área donde se almacenan los complementos R.I</i>				
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<i>8</i>	NO CUMPLE	<i>1</i>				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
10	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.	<i>0</i>	<i>Se evidencia que los alimentos del complemento son almacenados en cajas de cartón.</i>				
11	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.	<i>1</i>					
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	<i>1</i>					
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	<i>1</i>					
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	<i>1</i>					
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	<i>5</i>	PUNTAJE OBTENIDO	<i>4</i>	PORCENTAJE %	<i>80.00%</i>		

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 3
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI			
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	/		
16	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 interventoría).	1			
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
18	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	/		
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	N.O			
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	N.O	No se evidencian registros de capacitación para la docente ROSA L161A 08712 JEREZ con CC 63270248		
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0			
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1			
23	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			
24	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	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%
IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia documentación referente al programa de H y D, ni procedimientos, ni registros de actividades.		
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0			
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	1	/		
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0			
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	No se evidencia soporte de la potabilidad del agua usada		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
31	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	No se evidencia documentación referente al programa de manejo de residuos No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de los residuos		
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0			
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0			
34	Se aplica la separación in situ 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)		
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	No se evidencia documentación referente al programa de control / monitoreo de plagas No se evidencia procedimientos escritos		
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0			
TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	41.67%



AS DEI VALLE

Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI

Versión: 01

Fecha de emisión: 19/09/2024

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
37	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	no se observo vehículo de transporte
38	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
39	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O	
40	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
41	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
------------------	--	------------------	--	--------------	--

VI GESTION SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1	
43	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

TOTAL SECTION SCORE				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %
				100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza asistencia técnica a docente referente a temas relacionados con las BPM condiciones higiénicas en Bacteriología.

Se recomienda cambiar la caja donde se almacena el complemento por un vialito con tapa.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Muy importante la visita por el motivo de que se mejore el servicio.

Atendido por: ROSA LIGIA ORTIZ JEREZ

Firma: Rosa Figueira Coutinho

Cargo: *Docente*

Atendido por:

Firma:

Cargo:

Realizada por:

Walter Joe Houston Orsco

Firma:

Cargo:

Realizada por:

Firma:

Cargo:

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD										PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS									
PROCESO MISIONAL										FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES									
Código: PDAE-F-044										Versión: 02									
Fecha de vigencia: 15/02/2023										página 1 de 1									
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES										FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES									
Institución Educativa: Instituto Politécnico Municipal Manuel Sanguino Escuela Rural San José										ETC									
Dirección: Vereda San José										Fecha Visita:									
Operador: Consorcio 82-M Sautander										No Contrato / Convenio									
Instrumento: Balanza										Número de menú programado									
Marque con una X										Número de menú entregado									
Gramera										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Se presentaron intercambios									
1										1									
2										2									
3										3									
4										4									
5										5									
6										6									
7										7									
8										8									
9										9									
10										10									
11										11									
12										12									
13										13									
14										14									
15										15									
16										16									
17										17									
18										18									
19										19									
20										20									
21										21									
22										22									
23										23									
24										24									
25										25									
26										26									
27										27									
28										28									
29										29									
30										30									
31										31									
32										32									
33										33									
34										34									
35										35									
36										36									
37										37									
38										38									
39										39									
40										40									
41										41									
42										42									
43										43									
44										44									
45										45									
46										46									
47										47									
48										48									
49										49									
50										50									
51										51									
52										52									
53										53									
54										54									
55										55									
56										56									
57										57									
58										58									
59										59									
60										60									
61										61									
62										62									
63										63									
64										64									
65										65									
66										66									
67										67									
68										68									
69										69									
70										70									
71										71									
72										72									
73										73									
74										74									
75										75									
76										76									
77										77									
78										78									
79										79									
80										80									
81										81									
82										82									
83										83									
84										84									
85										85									
86										86									
87										87									
88										88									
89										89									
90										90									
91										91									
92										92									
93										93									
94										94									
95										95									
96										96									
97										97									
98										98									
99										99									
100										100									
101										101									
102										102									
103										103									
104										104									
105										105									
106										106									
107										107									
108										108									
109										109									
110										110									
111										111									
112										112									
113										113									
114										114									
115										115									
116										116									
117										117									
118										118									
119										119									
120										120									
121										121									
122										122									
123										123									
124										124									
125										125									
126										126									
127										127									
128										128									
129										129									
130										130									
131										131									
132										132									
133										133									
134										134									
135										135									
136										136									
137																			

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 21 / 10 / 2025		Municipio: Matagalpa			
Institución Educativa: Justo A. Politeanco		Sede: Escuela Rural San Luis			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Juan Carl	bravo jines	1096961306	0
2	RI	Emir Alejandro	Gonzalez Acuña	1096960562	1
3	RI	Henry Badier	Pinoan Garcia	1096959601	3
4					
5	/	/	/	/	/
6	/	/	/	/	/
7					
8					
9					
10					
Observaciones:					

691A



16915

Fecha de la visita: 2025-10-21

Institución y sede: INSTITUTO POLITECNICO MONSEÑOR MANUEL SORZANO GONZALEZ - ESCUELA RURAL SAN LUIS

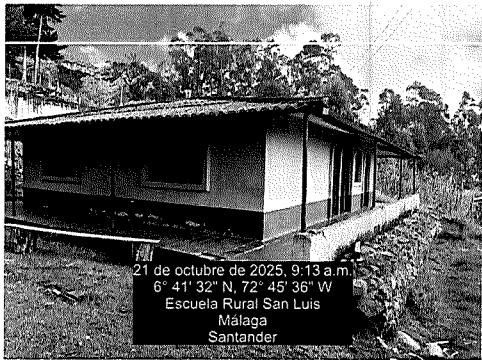


Imagen No1: Fachada Sede Educativa

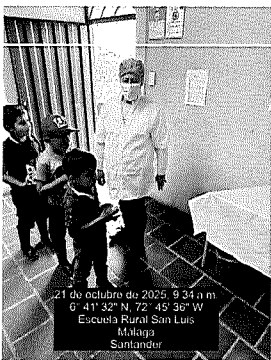


Imagen No2: Docente Entregado la RI

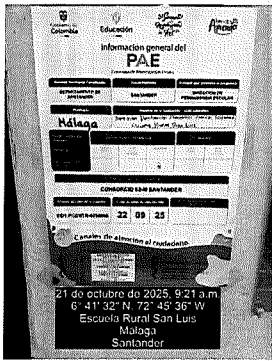


Imagen No3: Ficha Tecnica

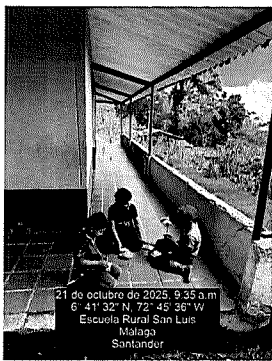


Imagen No4: Área de Distribución

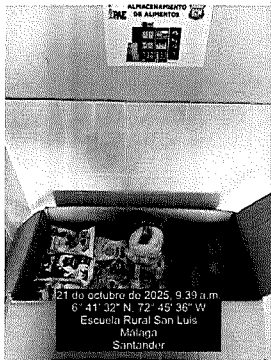


Imagen No5: Área de Almacenamiento

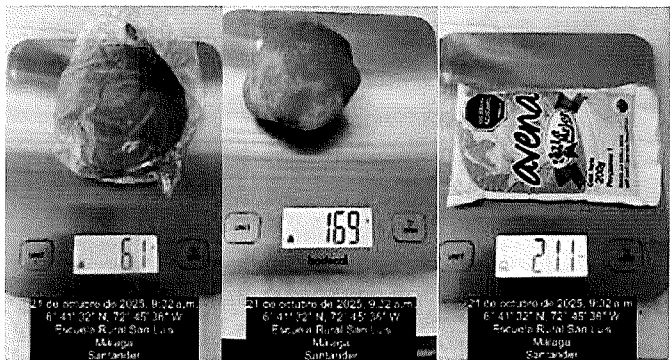


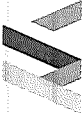
Imagen No6: Verificación de Gramajes

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO						
Institución Educativa Colegio Integrado San Antonio		Sede Educativa Colegio Integrado San Antonio		ETC Gobernación Santander	Ciudad/ Municipio California	
Dirección: Casco Urbana Centro		Fecha Visita: 22-10-25		Hora inicio: 11:00 am		
Operador: Consorcio 82 M Santander		No Contrato / Convenio COTPCCNTR 8258066		Hora de terminación: 2:30 pm		
Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria NA	
No titulares de derecho	Adjudicados 49	Atendidos 49	No de visita 7	Tipo de ración APS		
Nombre y cargo de quien atiende la visita Milena Leon Alvarez manipuladora			Nombre y cargo de quien realiza la visita Robinson Ordoñez interventor de campo			
Objeto de la visita: Verificar los Lineamientos Técnicos de contrato COTPCCNTR 8258066						
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	49	PUNTAJE OBTENIDO	40	PORCENTAJE %	81.637	
CONCEPTO FINAL			Conforme con observación			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA 20	CONCEPTO EMITIDO 20		
TOTAL DE MANIPULADORAS						
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS 1		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio: 3		OBSERVACIONES: se entregan las modalidades APS y cps.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C	/		
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		C	/		
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.		C	/		
4	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.		C	/		
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.		C	/		
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		C	/		
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C	/		
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		C	/		
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.		C	/		
10	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.		NC	las ventanas no cuentan con Angeo, del comedor Escolar		
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		C	/		
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.		C	/		
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
CUMPLE	11		NO CUMPLE	1		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
13	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	/		
14	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	/		
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPs.		1	/		
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).		1	/		

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	7	/		
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	7	/		
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	7	/		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	700%
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	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.	7	/		
21	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.	7	/		
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7	/		
23	El servicio 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.	7	/		
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0	No se evidencian registros y control de temperatura durante el proceso		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	7	/		
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	7	/		
27	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 interventoría).	7	/		
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	7	/		
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	7	/		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	700%
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	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 la modalidad preparada en sitio.	7	/		
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	7	/		
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia que las manipuladoras cuenten con certificación médica		
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	El personal manipulador no cuenta con BPM		
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	7	/		
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	7	/		
36	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	7	/		
37	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.	7	/		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75.00%
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	/		
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	/		
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	7	/		

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	7	/		
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia la Remisión de Aseo		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia el documento soporte del lavado del tanque		
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	/		
45	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 el certificado del Agua expedido por el ente correspondiente		
46	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.	7	/		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	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.	7	/		
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el programa de residuos		
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	7	/		
50	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	7	/		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	/		
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	7	/		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	77	PORCENTAJE %	73.33%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	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	/		
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	/		
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	NO	/		
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	/		
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	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)		
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	7	/		
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	7	/		
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	7	/		
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro).	7	/		
62	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	No se evidencia el Programa de mantenimiento de equipos		
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	Los equipos de refrigeración no cuentan con controles		
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66.67%

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4		
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024	
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	7	/		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	7	/		
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	7	/		
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
Durante la visita se evidencia que las manipuladoras: Milena Leon Alvarez identificada con C.C 105565500, Laura Socha Duran identificada con C.C 7005448829, Rleidy Lizeth Trillos identificada con C.C 7793096365 no cuentan con la hoja de vida ni sus soportes, tales como, capacitación en BPM, certificación médica.					
Se entregan 49 Almuerzos a los 49 Adjudicados por la institución educativa					
Se evidencia que solo están 2 Programas del Plan de Saneamiento que es el control de plagas y el Programa de agua.					
Los demás Programas no están por ende no se llevan registros de ninguno de sus procesos.					
Las manipuladoras cumplen con el ciclo del menú programado, guía de Preparación y gramaje en el servicio.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No hay observaciones de quien recibe la visita					
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Milena Leon		Milena Leon	Manipuladora		
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		
Robinson Ordóñez			Interventor de campo		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		

<div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		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 Colegio Integrado San Antonio		ETC		Gobernación Santander		Ciudad/ Municipio		California													
Dirección: Cusco Urbano Centro		Fecha Visita:		22/10/25		Hora Inicio:		17:00am													
Operador: Consorcio 82m Santander		No Contrato / Convenio		COTPCNTP 8258066		Hora de terminación:		2:30am													
Instrumento: Marque con una X		Balanza		Marca		Número de menú programado		Se presentaron intercambios		N/A											
		Gramera		X		Fecha de última calibración		Presentaron soporte de autorización		No											
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		5		7		9											
		2		4		6		8		10											
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																					
GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA									
Componente		Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)	
				Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen	
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		Pechuga de pollo con salsa criolla																			
Leguminosa																					
Cereal (arroz)		Arroz pelito																			
Tubérculo, raíces, plátanos		Ayu de mani Blanco																			
Verdura fría o caliente		Ensalada de Zucchini y papino																			
Fruta/Bebida		Jugo de naranja con leche																			
Agua																					
Lácteo																					
Ración industrializada																					
Lácteo																					
Derivados del cereal																					
Frutas																					
Azúcares y dulces																					
Queso																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?																					
Se realizaron cambios en el menú?																					
Los cambios están aprobados por la ETC?																					
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES												OBSERVACIONES									
PUNTAJE POSIBLE		5		PUNTAJE REAL		5		PORCENTAJE %		100%		la ración cumple con el gramaje establecido									



ANEXO 1 FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO EN SEDES EDUCATIVAS

FECHA: 22-10-25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA Cdegio Integrado San Antonio		SEDE EDUCATIVA: Cdegio Integrado San Antonio			Contrato de Interventoría N°: COT/INT/8257803	Contrato de Suministro N°: COT/RENT/8258066	Ciclo de menú: 18
	Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	
1	Papa		—	N.A	N.A	86 kg	9 kg	—
2	Platano Hanton		—	N.A	N.A	250 gr	300 gr	—
3	Arroz Blanco		Alkazqr	08251410	14-10-26	3050 gr	3050 gr	—
4	Harina de maíz		la nieve	1509	15-09-26	5880 gr	600 gr	—
5	Harina de trigo		la nieve	290825	29-06-2026	5880 gr	600 gr	—
6	Espagueti		la nieve	361H	07-09-26	3135 gr	3250 gr	—
7	Limon		—	N.A	N.A	260 gr	260 gr	—
8	Mangó		—	N.A	N.A	1350 gr	1500 gr	—
9	Manzana		—	N.A	N.A	590 gr	700 gr	—
10	Piña		—	N.A	N.A	1370 gr	2000 gr	—
11	Ajo en lata		—	N.A	N.A	90 gr	90 gr	—
12	Ajo en rama		—	N.A	N.A	600 gr	800 gr	—
13	Cebolla cagerona		—	N.A	N.A	830 gr	1000 gr	—
14	lechuga		—	N.A	N.A	1370 gr	7600 gr	—
15	Pimenton		—	N.A	N.A	300 gr	400 gr	—
16	repollo		—	N.A	N.A	17600 gr	2000 gr	—
17	tomate de cocina		—	N.A	N.A	4360 gr	4800 gr	—
18	Crema de leche		Colfrance	26302	19-12-25	980 ml	1000 ml	—
19	Queso doblecrema		la nestle	11102015	11-11-2015	4660 gr	4660 gr	—
20	pechuga de pollo		Solani	V2472624725	04-09-26	8640 gr	8640 gr	—
21	Huevos de Gallina		Galapal	07102015	07-11-2015	57 unidades	60 unidades	—
22	frjol		su dispensa	11081909	19-09-26	1960 gr	2000 gr	—
23	Acete		Ideal	29092015	29-07-2016	1570 ml	7750 ml	—
24	Azucar Blanco		su dispensa	01520710	07-10-2026	480 gr	780 gr	— 160 gr
25	leche condensada		Picalac	25016	04-01-26	735 gr	740 gr	— 121
26	Pimienta		abnabalia	180925	18-09-2026	13 gr	20 gr	—
27	sal		Jr	220725		290 gr	290 gr	—

**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**

INSTITUCIÓN EDUCATIVA
colegio integrado san antonio

FECHA:

FECHA: 22-10-28

Item

MATERIA PRIMA

paper kcal

Tomillo en rama

Uma desidratada

SEDE EDUCATIVA:

SEDE EDUCATIVA:
Colegio Integrado San Antonio

**PROVEEDOR Y/O
FABRICANTE**

Donna Julia	19092s
-------------	--------

2.A	1
-----	---

Sv despena**FECHA DE VENCIMIENTO**

9-09-26.

N.A

LOTE

092.

2.A

FECHA DE VENCIMIENTO

9-09-26.

2. A

Contrato de

Contrato de
Interventoria N°:
COTICONT#8252803

CANTIDAD ESPERADA

13gr

25g_r

Contrato de Suministro N°:

Contrato de
Suministro N°:
COTPCNT8258066

**CANTIDAD
ENCONTRADA**

1602

3005

Ciclo de menu:

82.

Observaciones

1



ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

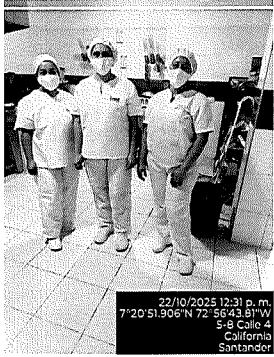
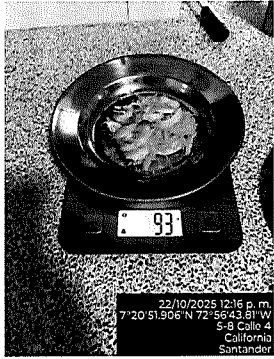
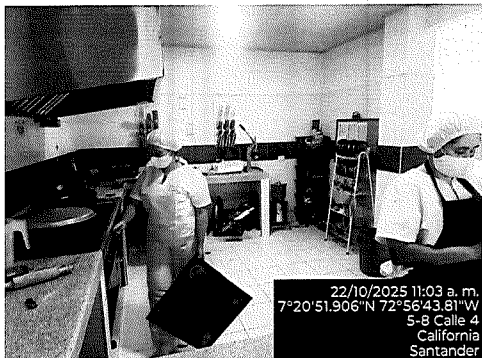
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Colegio Integrado San Antonio		SEDE EDUCATIVA: Colegio Integrado San Antonio																
FECHA: 22-10-25		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COTPECNTR 8252803																
CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COTPECNTR 8258066																		
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN				
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN					TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS	Pechuga de pollo con salsa crema	X		X		X		X		X		76°C	X		64°C	X		—
	Aguacate	X		X		X		X		X		74°C	X		63°C	X		—
	Pure de papa con queso	X		X		X		X		X		76°C	X		62°C	X		—
	Ensalada fresca (cebollo, zanahoria y pepino)	X		X		X		X		X		N.A	-	-	3°C	X		—
	Jugo de guayaba con leche	X		X		X		X		X		N.A	-	-	2°C	X		—
<div>OBSERVACIONES:</div> <p>la ración cumple con la evaluación organoléptica y de temperatura</p> <p>Firma de quien realiza la visita: </p> <p>Nombre: Robinson Oidoñez</p> <p>Cédula Ciudadanía: 1048635136</p> <p>Cargo: interventor de campo.</p> <p>16 923</p>																		

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 22 / 10 / 25 /		Municipio: California			
Institución Educativa Colegio Integrado San Antonio		Sede: Colegio Integrado San Antonio.			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Danna Michell	Agudelo Pozo	1091972796	10
2	APS	Leidy Cardina	Bautista Gamboa	1099743906	10
3	APS	wendy Yuray	Bautista James	1097850256	10
4	APS	victor Manuel	Bautista Portilla	1097850712	10
5	APS	Jonathan Yesith	Duran Barrera	1096069059	10
6	APS	Yelisy Juliana	Tirado Contreras	1096070731	10
7	APS	Maykol Steven	Duran Ortiz	1102774380	11
8	APS	Jhon fredy	Duran Rodriguez	1097850225	11
9	APS	stefany	Gamboa Contreras	1099742738	11
10	APS	Harbi Joel	Garcia Gelvez	1096068206	11.
Observaciones:					

16924

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-22
Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO SAN ANTONIO - COLEGIO INTEGRADO SAN ANTONIO

 <p>22/10/2025 11:01 a. m. 7°20'49.512"N 72°56'50.4"W # 4-26 Calle 4 California Santander Altitud:2034.8msnm</p>	 <p>22/10/2025 12:31 p. m. 7°20'51.906"N 72°56'43.81"W 5-8 Calle 4 California Santander</p>
Imagen No1: FACHADA DE LA INSTITUCION	Imagen No2: MANIPULADORA
 <p>22/10/2025 12:21 p. m. 7°20'51.906"N 72°56'43.81"W 5-8 Calle 4 California Santander</p>	 <p>22/10/2025 12:16 p. m. 7°20'51.906"N 72°56'43.81"W 5-8 Calle 4 California Santander</p>
Imagen No3: MENÚ	Imagen No4: GRAMAJE
 <p>22/10/2025 11:03 a. m. 7°20'51.906"N 72°56'43.81"W 5-8 Calle 4 California Santander</p>	 <p>22/10/2025 12:27 p. m. 7°20'51.906"N 72°56'43.81"W 5-8 Calle 4 California Santander</p>
Imagen No5: AREA DE PREPARACION	Imagen No6: DISTRIBUCIÓN

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa <i>colegio integrado San Antonio</i>		Sede Educativa <i>colegio integrado San Antonio</i>		ETC <i>colegio integrado Santander</i>	Ciudad/ Municipio <i>California</i>		
Dirección: <i>casco urbano Centro</i>		Fecha Visita: <i>22-10-2025</i>		Hora inicio: <i>8:30 AM</i>			
Operador: <i>consorcio 82 M Santander</i>		No Contrato / Convenio <i>COIPEANTE 8258066</i>		Hora de terminación: <i>10:30AM</i>			
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria <i>NA</i>				
No titulares de derecho	Adjudicados <i>162</i>	Atendidos <i>162</i>	No de visita <i>7</i>	Tipo de ración	<i>CPS - JM</i>		
Nombre y cargo de quien atiende la visita <i>Bledy Lizeth Trillos Manipuladora</i>			Nombre y cargo de quien realiza la visita <i>Robinson Ordoñez interventor de campo</i>				
Objeto de la visita: <i>Verificar los lineamientos técnicos del contrato COIPEANTE 8258066</i>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO	<i>49</i>	PUNTAJE OBTENIDO	<i>40</i>	PORCENTAJE %	<i>81.63%</i>		
CONCEPTO FINAL			<i>conforme con observación</i>				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA <i>NO</i>	CONCEPTO EMITIDO <i>NO</i>			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS <i>3</i>		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio: <i>3</i>		OBSERVACIONES: <i>NO hay observaciones</i>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C	/			
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		C	/			
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.		C	/			
4	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.		C	/			
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.		C	/			
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		C	/			
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C	/			
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		C	/			
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.		C	/			
10	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.		NC	<i>Las ventanas no cuentan con Angeo, del comedor escolar.</i>			
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		C	/			
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.		C	/			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<i>11</i>		NO CUMPLE	<i>1</i>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
13	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.		<i>1</i>	/			
14	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.		<i>1</i>	/			
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.		<i>1</i>	/			
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).		<i>1</i>	/			

<div></div> <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 2 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	7	/			
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	7	/			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	7	/			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	700%	
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
20	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.	7	/			
21	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.	7	/			
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7	/			
23	El servicio 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.	7	/			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0	No se evidencian registros y control de temperatura durante el proceso			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%	
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	7	/			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	7	/			
27	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 interventoría).	7	/			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	7	/			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	7	/			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	700%	
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
30	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 la modalidad preparada en sitio.	7	/			
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	7	/			
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Se evidencia que las manipuladoras no cuentan con certificación médica			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	El personal manipulador no cuenta con capacitación en BPM			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	7	/			
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	7	/			
36	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	7	/			
37	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.	7	/			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR						
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75.00%	
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	/			
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	/			
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	7	/			

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	7	/		
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	NO se evidencio la remision de aseo		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia el documento soporte de lavado del tanque		
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	/		
45	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 el certificado de agua potable expedido por el ente correspondiente		
46	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.	7	/		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	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	/		
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el Programa de residuos		
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	1	/		
50	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)		
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	/		
52	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	15	PUNTAJE OBTENIDO	77	PORCENTAJE %	73.33%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	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	/		
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	/		
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	NO	/		
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	/		
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	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)		
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	7	/		
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	7	/		
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	7	/		
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	7	/		
62	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	No se evidencia el Programa de mantenimiento de equipos		
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	los equipos de refrigeracion no cuentan con controles		
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66.67%

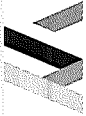
 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 4 de 4	
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
	Código: PDAAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	7				
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO						
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%	
IX. GESTIÓN SOCIAL						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	7				
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	7				
TOTAL GESTIÓN SOCIAL						
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES						
<p>Se evidencia que las manipuladoras no cuentan con la certificación medica, capacitación en BPM.</p> <p>Milena Leon Alvarez identificada con c.c 1005565500,</p> <p>Laura Socha Duran identificada con c.c 7005448829,</p> <p>Blerdy Lizeth Trillos Ortiz identificada con cc 1793096365</p> <p>Se evidencia que solo están 2 Programas del Plan de Saneamiento que es el Control de Plagas y el Programa de Agua.</p> <p>Los Demas Programas no están por ende no se llevan registros de ninguno de sus procesos.</p> <p>Las manipuladoras cumplen con el ciclo de menú programado, guía de preparación y gramaje en el servido.</p>						
<div>OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA</div> <p>no hay observaciones de quien recibe la visita</p>						
Atendido por: Blerdy Trillos		Firma: Blerdy Trillos		Cargo: Manipulador		
Atendido por: _____		Firma: _____		Cargo: _____		
Realizada por: Robinson Ordóñez		Firma: R		Cargo: Interventor de campo		
Realizada por: _____		Firma: _____		Cargo: _____		



AS DEL VALLE

Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD										PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS									
PROCESO MISIONAL					FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES					FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES									
Código: PDAE-F-044					Versión: 02					Fecha de vigencia: 15/02/2023									
Código: PDAE-F-044					Versión: 02					Fecha de vigencia: 15/02/2023									
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES										FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES									
Institución Educativa Colegio Integrado San Antonio										Gobernación Santander									
Dirección: Casco Urbano Centro										Hora inicio: 8:30 am									
Operador: CONSORCIO 82m Santander										Hora de terminación: 10:30 am									
Instrumento: Marque con una X										N/A									
Gramera										N/A									
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
1										1									
2										2									
3										3									
4										4									
5										5									
6										6									
7										7									
8										8									
9										9									
10										10									
11										11									
12										12									
13										13									
14										14									
15										15									
16										16									
17										17									
18										18									
19										19									
20										20									
21										21									
22										22									
23										23									
24										24									
25										25									
26										26									
27										27									
28										28									
29										29									
30										30									
31										31									
32										32									
33										33									
34										34									
35										35									
36										36									
37										37									
38										38									
39										39									
40										40									
41										41									
42										42									
43										43									
44										44									
45										45									
46										46									
47										47									
48										48									
49										49									
50										50									
51										51									
52										52									
53										53									
54										54									
55										55									
56										56									
57										57									
58										58									
59										59									
60										60									
61										61									
62										62									
63										63									
64										64									
65										65									
66										66									
67										67									
68										68									
69										69									
70										70									
71										71									
72										72									
73										73									
74										74									
75										75									
76										76									
77										77									
78										78									
79										79									
80										80									
81										81									
82										82									
83										83									
84										84									
85										85									
86										86									
87										87									
88										88									
89										89									
90										90									
91										91									
92										92									
93										93									
94										94									
95										95									
96										96									
97										97									
98										98									
99										99									
100										100									
101										101									
102										102									
103										103									
104										104									
105										105									
106										106									
107										107									
108										108									
109										109									
110										110									
111										111									
112										112									
113										113									
114										114									
115										115									
116										116									
117										117									
118										118									
119										119									
120										120									
121										121									
122										122									
123										123									
124										124									
125										125									
126										126									
127										127									
128										128									
129										129									
130										130									
131										131									
132										132									
133										133									
134										134									
135										135									
136										136									
137										137									
138										138									
139										139									
140										140									
141										141									
142										142									
143										143									
144										144									
145										145									
146										146									
147										147									
148										148									
149										149									
150										150									
151										151									
152										152									
153										153									
154										154									
155										155									
156										156									
157										157									
158										158									
159										159									
160										160									
161										161									
162										162									
163										163									
164										164									
165										165									
166										166									
167										167									
168										168									
169										169									
170										170									
171										171									
172										172									
173										173									
174										174									
175										175									
176										176									
177										177									
178										178									
179										179									
180										180									
181										181									
182										182									
183										183									
184										184									
185										185									
186										186									
187										187									
188										188									
189										189									
190										190									
191										191									
192										192									
193										193									
194										194									
195										195									
196										196									
197										197									
198										198									
199										199									
200										200									
201										201									
202										202									
203										203									
204										204									
205										205									
206										206									
207										207									
208										208									
209										209									
210										210									
211										211									
212										212									
213										213									
214										214									
215										215									
216										216									
217										217									
218										218									
219										219									
220										220									
221										221									
222										222									
223										223									
224										224									
225										225									
226										226									
227										227									
228										228									
229										229									
230										230									
231										231									
232										232									
233										233									
234										234									
235										235									
236										236									
237										237									
238										238									
239										239									
240										240									
241										241									
242										242									
243										243									
244										244									
245										245									
246										246									
247										247									
248										248									
249										249									
250										250									
251										251									
252										252									
253										253									
254										254									
255										255									
256										256									
257										257									
258										258									
259										259									
260										260									
261										261									
262										262									
263										263									
264										264									
265										265									
266										266									
267										267									
268										268									
269										269									
270										270									
271										271									
272										272									
273										273									
274										274									
275										275									
276										276									
277										277									
278										278									
279										279									
280										280									
281										281									
282										282									
283										283									
284										284									
285										285									
286										286									
287										287									
288										288									
289										289									
290										290									
291										291									
292										292									
293										293									
294										294									
295										295									
296										296									
297										297									
298										298									
299										299									
300										300									
301										301									
302										302									
303										303									
304										304									
305										305									
306										306									
307										307									
308										308									
309										309									
310										310									
311										311									
312										312									
313										313									
314										314									
315										315									
316										316									
317										317									
318										318									
319										319									
320										320									
321										321									
322										322									
323										323									
324										324									
325										325									
326										326									
327										327									
328										328									
329										329									
330										330									
331										331									
332										332									
333										333									
334										334									
335										335									
336										336									
337										337									
338										338									
339										339									
340										340									
341										341									
342										342									
343										343									
344										344									
345										345									
346										346									
347										347									
348										348									
349										349									
350										350									
351										351									
352										352									
353										353									
354										354									
355										355									
356										356									
357										357									
358										358									
359										359									
360										360									
361										361									
362										362									
363										363									
364										364									
365										365									
366										366									
367										367									
368										368									
369										369									
370										370									
371										371									
372										372									
373										373									
374										374									
375										375									
376										376									
377										377									
378										378									
379										379									
380										380									
381										381									
382										382									
383										383									
384										384									
385										385									
386										386									
387										387									
388										388									
389										389									
390										390									
391										391									
392										392									
393										393									
394										394									
395										395									
396										396									
397										397									
398										398									
399										399									
400										400									
401										401									
402										402									
403										403									
404										404									
405										405									
406										406									
407										407									
408										408									
409										409									
410										410									
411										411									
412										412									
413										413									
414										414									
415										415									
416										416									
417										417									
418										418									
419										419									
420										420									
421										421									
422										422									
423										423									
424										424									
425										425									
426										426									
427										427									



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

ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Colegio Integrado San Antonio		SEDE EDUCATIVA: Colegio Integrado San Antonio														
FECHA: 22-10-25	CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COT PCNTR8252803	CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COT PCNTR8258066														
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN		
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)		CUMPLE	NO CUMPLE
Ops-Jm	Avena con leche	X		X		X		X		72°	X		63°	X		—
	Rollito de Queso con Anequipe	X		X		X		X		75°	X		62°	X		—
	Naranja	X		X		X		X		NA	X		NA	X		No aplica temperatura
OBSERVACIONES:																
La ración cumple con la evaluación organoléptica y de temperatura																
Firma de quien realiza la visita:																
Nombre: Robinson Ordóñez																
Cédula Ciudadanía 104863916																
Cargo: Interventor de campo.																

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 22 / 10 / 2025 /		Municipio: California			
Institución Educativa: Colegio Integrado San Antonio		Sede: Colegio Integrado San Antonio.			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS-Jm	Maroly Saidith	Camillo Ostia	1048995140	6
2	CPS-Jm	Juan Diego	Castellano Mendoza	1097550432	6
3	CPS-Jm	Jhoan Daniel	Vivas mendoza	1100895346	6
4	CPS-Jm	Manuel Jose	Abudelo Macea	1093299856	7
5	CPS-Jm	Jesus Gabriel	Gelvez Garcia	1097850385	7
6	CPS-Jm	Diana Lucia	Bautista Lizcano	1096077163	9
7	CPS-Jm	Emily Gabriela	Anas Anas.	1098729637	9
8	CPS-Jm	Jean Carlos	Rojas Guerrero	1098759706	8
9	CPS-Jm	Franyer Alejandro	Alvarez Rangel	1095310118	9
10	CPS-Jm	Jaidier Andres	Rojas leon.	1097102813	8
Observaciones:					

16933

1694

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-22
Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO SAN ANTONIO - COLEGIO INTEGRADO SAN ANTONIO

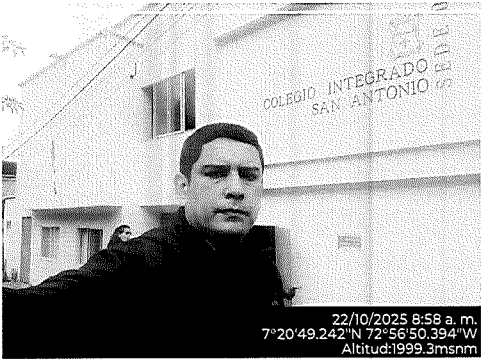


Imagen No1: FACHADA DE LA INSTITUCION



Imagen No2: MANIPULADORA



Imagen No3: MENÚ

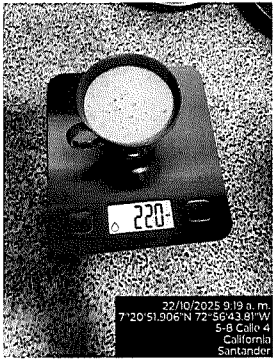


Imagen No4: GRAMAJE



Imagen No5: AREA DE PREPARACION



Imagen No6: DISTRIBUCIÓN

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO						
Institución Educativa		Sede Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio	
I. Educativa El Portico		Institución Educativa El Portico		Gobernación de Sider	Rionegro	
Dirección: Vereda La Reforma		Fecha Visita: 22 Oct 2025		Hora inicio: 08:05 am		
Operador: Consorcio B2 M Santander		No Contrato / Convenio CO1.PCCNTR 8258066		Hora de terminación: 01:00 pm		
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
			N/A			
No titulares de derecho	Adjudicados 247	Atendidos 247	No de visita 1	Tipo de ración	Almuerzo	
Nombre y cargo de quien atiende la visita Nancy María Villamizar - Manipuladora			Nombre y cargo de quien realiza la visita Paola Suárez - Interventor de campo			
Objeto de la visita: Verificar los lineamientos técnicos del contrato CO1.PCCNTR 8258066.						
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	47	PUNTAJE OBTENIDO	28	PORCENTAJE %	59,57%	
CONCEPTO FINAL			NO conforme			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA 16-10-25			
			CONCEPTO EMITIDO Favorable (90,5%)			
TOTAL DE MANIPULADORAS						
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:		
3		3		N/A		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C			
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		NC	No se evidencia baño de uso exclusivo para las manipuladoras.		
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.		C			
4	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.		NC	Techo se evidencia en eternit con vigas metálicas y al no ser liso dificulta la limpieza y desinfección.		
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.		C			
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		C			
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C			
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		C			
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.		NC	No se evidencia sifones y tampoco drenaje en área de preparación.		
10	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.		NC	Se evidencia malla antiinsectos que comunica al exterior en ventanales con orificio de diametro no adecuado.		
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		C			
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.		C			
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS						
CUMPLE	8		NO CUMPLE	4		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
13	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			
14	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			
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.		1			
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).		1			

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4				
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN				
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO						
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024		
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencia registro de temperatura de refrigeración entre 4°C +/- 2°C acorde a lineamientos.					
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidencia registro de temperatura de congelación a -18°C acorde a lineamientos técnicos.					
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1						
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO								
PUNTAJE ESPERADO		7	PUNTAJE OBTENIDO		5	PORCENTAJE %		71,43%
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
20	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						
21	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						
22	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						
23	El servicio 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						
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0	No se evidencia registro de temperatura durante servicio y preparación acorde a lineamientos.					
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN								
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO		4	PORCENTAJE %		80%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1						
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1						
27	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 interventoría).	1						
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1						
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	No se cumple con temperatura de servicio en Frío de 2°C a 4°C según lineamientos técnicos.					
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES								
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO		4	PORCENTAJE %		80%
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
30	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 la modalidad preparada en sitio.	1						
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1						
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1						
33	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						
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	No se evidencia personal ajeno.					
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1						
36	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						
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	No se evidencia entrega de elementos de higiene del mes de octubre.					
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR								
PUNTAJE ESPERADO		7	PUNTAJE OBTENIDO		6	PORCENTAJE %		85,71%
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO								
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa de limpieza y desinfección con registros acorde a lineamientos.					
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia fichas técnicas de productos de Lys acorde a lineamientos técnicos.					
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1						

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Se tiene una despensa o estante metálico oxidado al aire libre sin tapa.		
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo del mes de octubre		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia soporte de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento.		
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa, ni registros de actividades del tanque de almacenamiento.		
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No se evidencia soporte de potabilización del agua.		
46	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)		
47	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			
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa de manejo de residuos, ni registros acorde a lineamientos.		
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo que especifique disposición final de residuos.		
50	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)		
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia programa de control de plagas, ni registro de actividades según lineamientos.		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	28.57 %
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	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	No se evidencia transporte.		
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N-o			
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N-o			
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N-o			
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N-o			
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)		
58	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			
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1			
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1			
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, báscula, termómetro).	0			
62	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	No se evidencia manuales, ni registros de mantenimiento acorde a lineamientos técnicos.		
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia registro de temperatura de equipos de refrigeración y congelación.		
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50 %

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4		
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024	
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	1			
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%.
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	0	no se evidencia Ficha de visibilidad a ruta de atención en caso de ETA acorde a lineamientos técnicos.		
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
Se evidencio lugar de preparación con adecuaciones mejoradas permitiendo un mejor suministro de alimentos, mesones en material lavable, paredes limpias y recién pintadas, cuentan con equipos de refrigeración y congelación nuevos y elementos de preparación como ollas, licuadora, menaje, entre otros de material sanitario y resistentes a la corrosión; se cumple con el menú establecido y se evidencia adecuada presentación de manipuladoras y exámenes médicos como capacitación en BPM acorde a lineamientos técnicos, no se evidencia utensilio de 2 Lt para almacenar las contramuestras, los estudiantes pasan en fila por gradas a el lugar de preparación y se les entrega el almuerzo y el consumo lo hacen en el salón de clase, gradas de 0 a 3º se les pasa en comedor y allí consumen el almuerzo.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Los formatos nos los enviaron y no sabía que no estaban aprobados					
Atendido por:	Firma:	Cargo:			
Atendido por: Nancy Kervatitum	Firma: Nancy Kervatitum	Cargo: manipuladora			
Realizada por: Paola Suarez	Firma: Paola Suarez	Cargo: Interventor de campo			
Realizada por:	Firma:	Cargo:			

<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		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		I. Educativa El Portico			ETC		Gobernación de Slder		Ciudad/ Municipio		Rionegro																				
Dirección:		Vereda La Reforma			Fecha Visita:		22 Oct 2023		Hora inicio:		08:05 am																				
Operador:		CONDICION B2 M Slder			No Contrato / Convenio		05.10.2023 8258066		Hora de terminación:		01:00 pm																				
Instrumento: Marque con una X		Balanza		N/A		Número de menú programado		# 18		Se presentaron intercambios		Si		No		X		N/A													
		Gramera		X		Fecha de última calibración		18-07-25		# 18		Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A X													
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		5		X		7		8		10		9		10													
		2		4		6																									
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		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)					
				Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen					
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde		Lácteo																													
Protéico																															
Cereal acompañante																															
Fruta																															
Ración para preparar en sitio - Almuerzo		Proteico		42		39		47		32		C		65		62		59		35		C		68		69		38		C	
Leguminosa												C		90		91		89		73		C		133		101		93		C	
Cereal (arroz)								68		58		C										C								C	
Tubérculo, raíces, plátanos		121		116		124		110		110		C		151		153		141		130		C		172		173		169		C	
Verdura fría o caliente		57		53		56		52		52		C		73		62		66		62		C		71		70		67		C	
Fruta/Bebida		210		219		213		200		200		C		248		224		263		200		C		252		223		200		C	
Agua																															
Lácteo																															
Ración industrializada																															
Lácteo																															
Derivados del cereal																															
Frutas																															
Azúcares y dulces																															
Queso																															
CUMPLE												S										S						S			
NO CUMPLE												O										O						O			
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?												SI		X																	
Se realizaron cambios en el menú?												SI		X																	
Los cambios están aprobados por la ETC?												SI		X																	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																		OBSERVACIONES													
PUNTAJE POSIBLE		✓						✓																							
PUNTAJE REAL																															
PORCENTAJE %																															
El menú cumple con el gramaje establecido.																															

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	I Educativo El Portico		ETC	Sede		Ciudad/ Municipio	Rionegro
Dirección:	Vereda La Reforma		Fecha Vista:	22 Oct 2025		Hora inicio:	08:05 am
Operador:	Servicio al M. Sider		No Contrato / Convenio	# 12		Hora de terminación:	01:00 pm
Instrumento: Marque con una X	Balanza	N.º	Marca	Número de menú programado	Se presentaron intercambios	Si	No
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	Gramera	N.º	Fecha de última calibración	Número de menú entregado	Presentación so. de autorización	Si	No
1	3	5	7	9			
2	4	6	8	10			

GRUPO DE EDAD

Sexo a Noveno 11 - 14 años 11 meses

Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses

COMPLEMENTARIA

Componente	Preparación	MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)		
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen
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	Papa frita en salsa	76	59	61	47	C	75	87	95	54	C																
Leguminosa																											
Cereal (arroz)	Arroz Pol. 1.º	133	136	140	132	C	148	176	177	146	C																
Tubérculo, raíces, plátanos	Avena de maíz	212	211	216	200	C	269	266	260	250	C																
Verdura fría o caliente	Ensalada de zanahoria y repollo	76	83	76	72	C	96	94	93	92	C																
Fruta/Bebida	Agua	211	223	221	200	C	229	231	229	200	C																
Lácteo																											
Ración industrializada																											
Lácteo																											
Derivados del cereal																											
Frutas																											
Azúcares y dulces																											
Queso																											
CUMPLE																											
NO CUMPLE																											
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?																											
Se realizaron cambios en el menú?																											
Los cambios están aprobados por la ETC?																											
Especifique en cuales preparaciones																											
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																											
PUNTAJE POSIBLE		25		PUNTAJE REAL		25		PORCENTAJE %		100%		OBSERVACIONES															
												El menú cumple con el gramage establecido.															

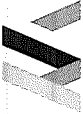


AS DEL VALLE

Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO 1 FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO EN SEDES EDUCATIVAS

FECHA: 22 oct 25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA		SEDE EDUCATIVA:				Contrato de Interventoría N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
	I. Educativa El Portico		PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA			
Item	MATERIA PRIMA							CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Papa		N.A	N.A	N.A	33,88 kg		1 bulto	—
2	Plutano Verde		N.A	N.A	N.A	1,24 kg		2 kg	—
3	Arroz Blanco		Al Kazar	00251410	14 Oct 26	13030 g		13200 g	—
4	Harina de Trigo		la Nieve	290725	29 Jul 26	23125 g		23500 g	—
5	Pasta spaghetti		la Nieve	3624	07 Sep 26	14015 g		14250 g	—
6	Mango		N.A	N.A	N.A	36,56 kg		1 Canastilla	—
7	Mangazana		N.A	N.A	N.A	4,81 kg		5 kg	—
8	Piña		N.A	N.A	N.A	6,92 kg		7 kg	—
9	Tomate de arbol		N.A	N.A	N.A	17,29 kg		1 Canastilla	—
10	APIO en rama		N.A	N.A	N.A	2,96 kg		3 kg	—
11	Cebolla cabezona		N.A	N.A	N.A	4,19 kg		5 kg	—
12	lechuga		N.A	N.A	N.A	8,05 kg		8500 g	—
13	Tomate		N.A	N.A	N.A	17,79 kg		18 kg	—
14	Zanahoria		N.A	N.A	N.A	8,46 kg		9 kg	—
15	crema de leche		Col France	MD1 27002	2612 2025	24,70 und		25 und	—
16	queso		la Nuestr	11 Oct 25	11 Nov 25	18,7 kg		19 kg	—
17	Pollo pga con piel		Solari Foods	24726	04 09 26	23,48 kg		24 kg	—
18	Huevo de gallina		Galapal	071025	0711 25	285,93 und		289 und	—
19	Frijol		Sudespena	11081907	19 Sep 26	6,180 g		6500 g	—
20	Aceite		Ideal	240925	2407 26	26,6 und		27 und	—
21	Azucar Blanco		Sudespena	00651609	16 Sep 26	3760 g		4000 g	—
22	leche condensada		RICOLAC	145 25016	04 ene 26	160,75 und		161 und	—
23	Tomillo en rama		N.A	N.A	N.A	133,50 g		135 g	—
24	Uva deshidratada		Sudespena	0029	1503 27	20,58 und		21 und	—

<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR															
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I. Educativa El Portico		SEDE EDUCATIVA: I. Educativa El Portico															
FECHA: 22 Oct 2025		CONTRATO DE INTERVENTORIAN N° 001.PCINTA 8252803		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 001.PCINTA 8258066													
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						TEMPERATURA						OBSERVACIÓN			
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO					
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE		
Almuerzo	Pechuga en salsa criolla	X		X		X		X		81,4	X		68,1	X		-	
	Arroz con palito	X		X		X		X		86,8	X		61,7	X		-	
	Alepa de moris blanco	X		X		X		X		84,1	X		76,3	X		-	
	Ensalada zanañoria y pepino	X		X		X		X		N.A	-		24,8		X	-	
	Jugo guayaba en leche	X		X		X		X		N.A	-		25,9		X	-	
																	-
OBSERVACIONES:																	
El menú cumple con la evaluación organoléptica y temperatura de preparación, servido en caliente y no cumple To Frio.																	
El estudiante Frank Garcia del grado 9º responde a las preguntas organolépticas.																	
Firma de quien realiza la visita: 																	
Nombre: Paulo Suarez																	
Cédula Ciudadanía 1098681871																	
Cargo: Intervenir de campo																	

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 22 / Oct / 2023 /		Municipio: Rionegro			
Institución Educativa: I. Educativa El Portico		Sede: Institución Educativa El Portico			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Shayra Valentina	Guitierrez Suarez	1100897651	0º
2	APS	Antonia	Sierra Hormiga	1097147793	1º
3	APS	Keiner Andres	Hernandez Amaya	1100897321	2º
4	APS	Kaleth Ronaldo	Manjila Remolina	11008976380	3º
5	APS	María Lucía	Machuca Gelvez	1098078725	4º
6	APS	Dayana Marcela	Suarez Rios	1090992673	5º
7	APS	Yessenia	Martinez Pabon	1097502526	6º
8	APS	Sebastian	Guiso Guiso	1097504083	8º
9	APS	Mariana	Comas Estupinan	1098713601	10º
10	APS	Fernando Estiben	Marin Ardila	1097913140	11º
Observaciones:					

6972

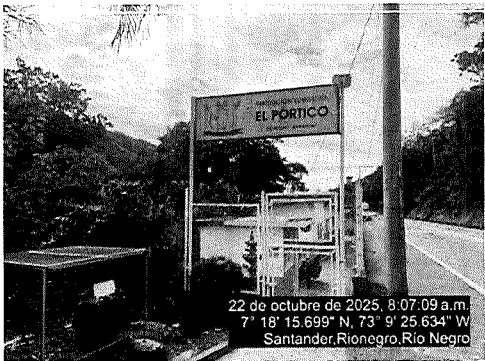


Imagen No1: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: FACHADA - INSTITUCION EDUCATIVA EL PORTICO.

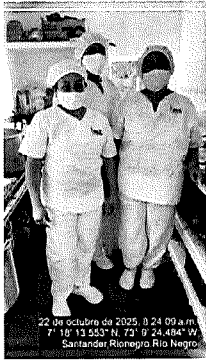


Imagen No2: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: MANIPULADORAS - INSTITUCION EDUCATIVA EL PORTICO.



Imagen No3: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: MENÚ ENTREGADO - INSTITUCION EDUCATIVA EL PORTICO.

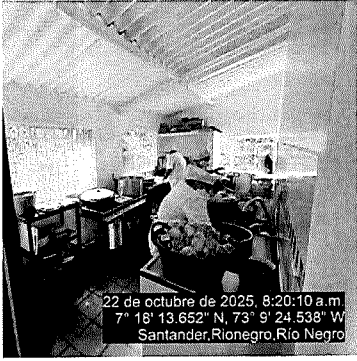


Imagen No4: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: LUGAR DE PREPARACION - INSTITUCION EDUCATIVA EL PORTICO.

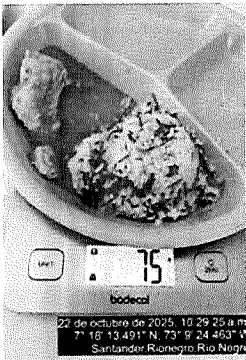


Imagen No5: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: GRAMAJE - INSTITUCION EDUCATIVA EL PORTICO.



Imagen No6: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: CONSUMO - INSTITUCION EDUCATIVA EL PORTICO.

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO						
Institución Educativa Institución Educativa Jurado		Sede Educativa Escuela Rural el Hatico		ETC Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio Gemito	
Dirección: Vereda el Hatico		Fecha Visita: 22 Octubre 2025		Hora inicio: 6:58 am		
Operador: Consorcio 82-M Santander		No Contrato / Convenio CON.PCCNTR. 8258066		Hora de terminación: 1:10 pm		
Reporta casos de atención prioritaria	☒ SI ☐ NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria NA			
No titulares de derecho	Adjudicados 6	Atendidos 6	No de visita 1	Tipo de ración APS		
Nombre y cargo de quien atiende la visita Luz Esther Soder Ortiz- Manipuladora			Nombre y cargo de quien realiza la visita Hebertson Autauct - Inspector de Campo			
Objeto de la visita: Verificación de cumplimiento de los lineamientos técnicos del control N° con.PCCNTR. 8258066						
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	47	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE %	46.81%	
CONCEPTO FINAL			No conforme			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA Pendiente por visitar CONCEPTO EMITIDO Pendiente por visitar			
TOTAL DE MANIPULADORAS						
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS 1		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio: 1		OBSERVACIONES: —		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C				
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	no se cuenta con unidad sanitaria de uso exclusivo de la manipuladora.			
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	NC	se evidencia las instalaciones del área de preparación y consumo no facilitan el proceso de limpieza y desinfección pintura lechosa			
4	Los techos están diseñados y contruidos 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.	NC	se evidencia techos del área de preparación y consumo sucios, con tebreros. falta pintura.			
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C				
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	se evidencia paredes sucias, con deterioro y pintura lechosa en el área de preparación y consumo			
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C				
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C				
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	C				
10	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.	NC	Falta malla antiinsecto, en ventanas del área de preparación y consumo			
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C				
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C				
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
CUMPLE	7	NO CUMPLE	5			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
13	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				
14	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				
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1				
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	se evidencia remisión de víveres le hace falta firma del transportador.			

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos refrigerados ni registros correspondientes. folio plan de saneamiento			
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos congelados ni registros correspondientes. folio plan de saneamiento			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1				
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57.14%	
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
20	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				
21	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				
22	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				
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	se evidencia folios utensilios para el servicio (pinzas, cucharas, medidores) y se evita el contacto directo con alimento con las manos.			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0	No se evidencia documentación referente a los registros de control de temperatura durante la preparación			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60.00%	
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1				
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	0	folios utensilios para el servicio de los alimentos (pinzas, cucharas, medidores)			
27	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 interventoría).	1				
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	0	No se cumple con el gramaje de la pechuga de pollo con salsa, la cual para el grupo A-1-B-3g rdbb y la ensalada de zanahoria y pepino para el grupo 1-2-B-4y5.			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	No se cumple con la temperatura de servicio de la ensalada de zanahoria y pepino y del jugo de guayaba con leche a 24°C.			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40.00%	
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
30	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 la modalidad preparada en sitio.	0	La Manipuladora Luz Esther Soler Ortiz c.c 28.068.497 No cuenta con control de color claro, No tiene.			
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1				
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	La Manipuladora Luz Esther Soler Ortiz c.c 28.068.497 No cuenta con certificación médica.			
33	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				
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	No se observa ingreso de personal ajeno			
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1				
36	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				
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	No se evidencia insumos de Aseo del mes de octubre.			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR						
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57.14%	
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia documentación referente al programa de limpieza y desinfección con los procedimientos y el registro de actividades.			
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. folio fichas técnicas.			
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1				

<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1				
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo de acuerdo a lo establecido en el lineamiento del contrato. Falta 10 días de aseo del mes de octubre.			
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia registros de limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de uso exclusivo del comedor.			
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	Se evidencia folio registros con procedimientos de limpieza y desinfección de tanques y de actividades.			
45	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 observa soporte certificado que garantice potabilidad del agua.			
46	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 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)			
47	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				
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia documentación referente con programa de manejo de residuos con procedimientos escritos ni registros de actividades.			
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia el instructivo sobre disposición final de los residuos.			
50	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)			
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1				
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se cuenta con un programa de control integral de plagas, ni registros de las actividades preventivas y correctivas. Falta soporte certificado de fumigación.			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	35.71 %	
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
53	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				
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O				
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O				
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O				
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O				
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)			
58	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				
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1				
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Falta menaje pinzas, cucharas, medidores para el servicio de los alimentos.			
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro).	0	No se cuenta con termómetro, bascula con pantalla digital de acero inoxidable de mínimo 5kg.			
62	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	No se encuentra actualizado los manuales y registros para el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución.			
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia documentación sobre el almacenamiento, cuenta con controles y registros de temperatura de neveras y congeladores.			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33.33 %	

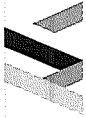
 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4		
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024	
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Se evidencia botiquín de primeros auxilios tipo A le falta 1 termómetro digital		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	00.00 %
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1			
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
Se dejan las siguientes observaciones: Falton firmas de remisión de víveres del transportador. Falta documentación referente al plan de saneamiento. Falta utensilios para el servicio de los alimentos. pinzas - cuchillos medidores. La manipuladora Luz Esther Soler le hace falta delantal de color claro. Falta documentación de la manipuladora. copia cedula, hoja de vida, certificado médico, copia del contrato, certificado de la ARL. Falton los insumos del coseo del mes de octubre. Falta certificado de fumigación Falta termómetro bascula digital son los equipos de medición. Falta termómetro digital del botiquín. se deja SPQR. se observa pipeto de gas en el área de consumo.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No hay ninguna observación.					
Atendido por: Luz Esther Soler Ortiz		Firma: Luz Esther	Cargo: Manipuladora		
Atendido por: _____		Firma: _____	Cargo: _____		
Realizada por: HEDYSON AUTOUETZ FLORES		Firma: HEDYSON AUTOUETZ	Cargo: Inspector de Campo		
Realizada por: JENIFFER CASTRILLO		Firma: JENIFFER CASTRILLO	Cargo: Interventor de c		

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																			
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																					
Institución Educativa	Institución Educativa Jureado -Escuela Rural el Hatico Veredo el Hatico							ETC		Gobernación de Santander				Ciudad/ Municipio		Cenito					
Dirección:								Fecha Visita:		22 Octubre 2025				Hora inicio:		6:58am					
Operador:	Concepcio 82-M Santander							No Contrato / Convenio		091 PCN12. 8258066				Hora de terminación:		1:10 pm					
Instrumento: Marque con una X	Balanza	Marca	Número de menú programado		# 18	Se presentaron intercambios		Si		No		X		N/A							
	Gramera	X	Fecha de última calibración		18/09/25	Presentaron soporte de autorización		Si		No		X		N/A							
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	X	7	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1	3	5	X	7	9								
	2	4	6		8			2	4	6		8	10								
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																					
GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses										Primer, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses						Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses			
Componente	Preparación	MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso esperado	MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)				
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen								
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																					
Lácteo																					
Protéico																					
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																					
Derivados del cereal																					
Frutas																					
Azúcares y dulces																					
Queso																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?																					
Se realizaron cambios en el menú?																					
Los cambios están aprobados por la ETC?																					
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																					
PUNTAJE POSIBLE	15		PUNTAJE REAL		11		PORCENTAJE %		73.3%		OBSERVACIONES NO se cumple con el gramaje de lo pedido de pollo en 30/09 cristo cubre pero el gramaje no es el mismo 10a 36 millo y del embudo de 16g										



ANEXO 1 FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO EN SEDES EDUCATIVAS

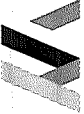
HU DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.											
FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA				SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoría N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:	
22/10/25	Institución Educativa Jurado				Esuela Rural el Hatico			001PCNT252803	001PCNT252806	Semana 4 Menú 19/20	
Item	MATERIA PRIMA				PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones	
1	Papa				—	—	—	610gr	650gr		
2	Plátano Hartón verde				—	—	—	30gr	30gr		
3	Aroz blanco casore				Molino el Nopal S.A.S	15092025	15/09/2026	205gr	210gr		
4	Harina de Trigo San Miguel				Molino San Miguel S.A.S	152541509	11 MAR 26	345gr	500gr		
5	Pasta espagueti Lo Niente				Molino del Atlántico S.A.S.	11	10/MAR/26	475gr	500gr		
6	Limon				—	—	—	40gr	50gr		
7	Morco				—	—	—	840gr	900gr		
8	Manzana				—	—	—	70gr	70gr		
9	Pino				—	—	—	170gr	190gr		
10	Tomate de arbol				—	—	—	420gr	450gr		
11	Ajo				—	—	—	100gr	10gr		
12	Adio en roma				—	—	—	700gr	700gr		
13	Cebollo cabezona				—	—	—	100gr	100gr		
14	Lecuga				—	—	—	140gr	140gr		
15	Pimentón rojo				—	—	—	30gr	30gr		
16	Peperón blanco				—	—	—	170gr	190gr		
17	Tomate				—	—	—	370gr	390gr		
18	Zanahoria				—	—	—	140gr	200gr		
19	Queso del Llano				Indice del Oriente	14/10/25	12/11/25	290gr	300gr		
20	Paprika Doña Julia				Productos Rego	290925	29/09/26	15gr	10gr		
21	Pollo pechuga con piel				Regalado SAS	V24726	04/09/26	430gr	430gr		
22	Huevo de Gallina				Galapal	15/10/2025	12/11/2025	7unidades	8unidades		
23	Frijol Jr				Comercial de Granos Intercom	19/09/25	19/MAR/2026	70gr	250gr		
24	Aceite Ideal				Comercializadora Elince SAS	24/09/2025	24/07/2026	113ml	200ml		
25	Azucar blanco				Incasa S.A.S	25011	29/NOV/25	70gr	100gr		
26	Leche condensada Azucarada				Picaloc SAS	25016	04/ENE/26	30gr	40gr		
27	Crema de Leche				Productos Coltrante	26302	19/12/2025	120ml	200ml	1692	



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

ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: <u>Institución Educativa Jureado</u>		SEDE EDUCATIVA: <u>Escuela Rural el Hatico</u>														
FECHA: <u>22/10/2025</u>		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° <u>001.PCCNTD.82.52803</u>														
		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: <u>001.PCCNTD.82.58066</u>														
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN		
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)		CUMPLE	NO CUMPLE
APS	Pechugo de Pollo con salsa cholla cocero	X		X		X		X		73.52	X		63.32	X		
	Aroz palito	X		X		X		X		82.52	X		61.82	X		
	Arega de Maiz blanco	X		X		X		X		82.72	X		70.82	X		
	Ensalada zanahoria y pepino	X		X		X		X		NA	-		9.32	X		No se cumple con la temperatura de servicio del ensalada de zanahoria y pepino a 32°C
	Jugo de Guayaba con leche	X		X		X		X		NA	-		9.22	X		No se cumple con la temperatura de servicio del jugo de Guayaba con leche a 22°C
OBSERVACIONES: La es tudiente Karen Julieth Ortiz Pérez del grado 5º responde a las preguntas características organolépticas. No se cumple con la temperatura de servicio del ensalado de zanahoria y pepino a 32°C y del jugo de Guayaba con leche a 22°C.																
Firma de quien realiza la visita: <u>HE01500 AUTOQUET</u>																
Nombre: <u>HE01500 AUTOQUET FLORES</u> - <u>Jeaniffer Castiello P.</u>																
Cédula Ciudadanía <u>88034683</u> - <u>1096224089</u>																
Cargo: <u>Inspector de Campo</u> - <u>Interventor de Campo</u>																

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 22 / 10 / 2025 /		Municipio: Germito			
Institución Educativa: Institución Educativa Jurobó		Sede: Escuela Rural el Hatico			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Yeison Orlando	Romero Naranjo	1098132401	0°
2	APS	Anyer José	Corvajal Pérez	1098152177	2°
3	APS	Maña Fernanda	Vargas Orduz	1052314988	3°
4	APS	Yeison Yesit	Lindorte Soler	1093792843	4°
5	APS	Angel Santiago	Perez Busto	1098131803	4°
6	APS	Karen Julieth	Ortiz Pérez	1098131605	5°
7					
8					
9					
10					
Observaciones:					

16983

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-22
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA JURADO - Escuela Rural el Hatico

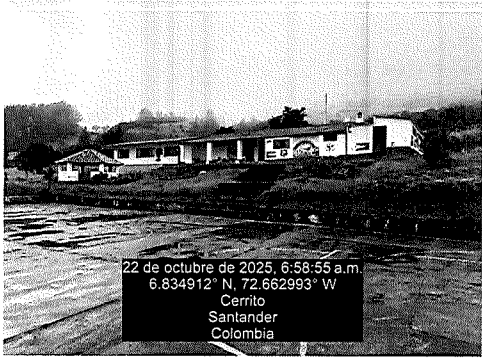


Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada, Institución Educativa Jurado - Escuela Rural el Hatico - Cerrito



Imagen No2: Evidencia fotográfica manipuladora, Institución Educativa Jurado - Escuela Rural el Hatico - Cerrito



Imagen No3: Evidencia fotográfica área de preparación, Institución Educativa Jurado - Escuela Rural el Hatico - Cerrito

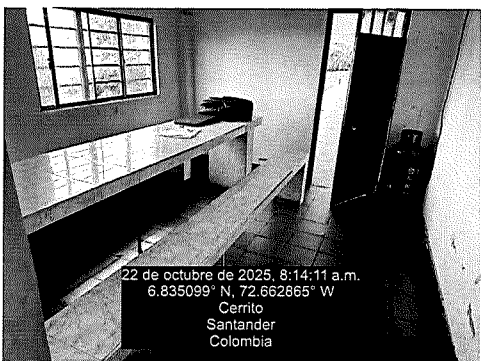


Imagen No4: Evidencia fotográfica área de consumo, Institución Educativa Jurado - Escuela Rural el Hatico - Cerrito

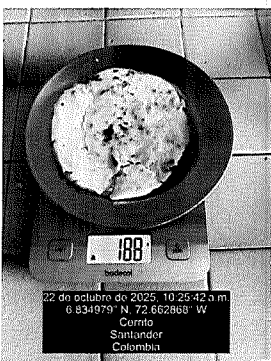


Imagen No5: Evidencia fotográfica gramajes, Institución Educativa Jurado - Escuela Rural el Hatico - Cerrito

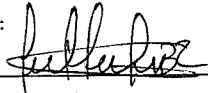
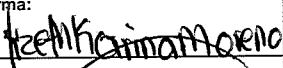


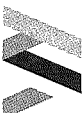
Imagen No6: Evidencia fotográfica menú del día, Institución Educativa Jurado - Escuela Rural el Hatico - Cerrito

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa <i>Instituto Técnico Industrial Emeterio Duarte Saenz</i>		Sede Educativa <i>Concentración Escolar San Miguel</i>		ETC <i>Gobernación de Santander</i>		Ciudad/ Municipio <i>Malaga</i>	
Dirección: <i>Cra 9B # 23-40</i>		Fecha Visita: <i>22-10-2025</i>		Hora inicio: <i>8:55am</i>		Hora de terminación: <i>2:15pm</i>	
Operador: <i>Consorcio 82-M Santander</i>		No Contrato / Convenio <i>COI PCENTR. 8258066</i>					
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria <i>N.A</i>	
No titulares de derecho		Adjudicados <i>107</i>		Atendidos <i>107</i>		No de visita <i>1</i>	
						Tipo de ración <i>APS</i>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita <i>Luz Mander Betancourt Pincon (Manipuladora)</i>		Nombre y cargo de quien realiza la visita <i>Walter Jose Armita Orozco (Interventor)</i>					
Objeto de la visita: <i>Verifica el cumplimiento de los lineamientos tecnicos y del contrato # COI PCENTR. 8258066</i>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO <i>47</i>		PUNTAJE OBTENIDO <i>25</i>		PORCENTAJE % <i>53,19%</i>			
CONCEPTO FINAL		<i>No Conforme.</i>					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA <i>Pendiente por visitar</i>		CONCEPTO EMITIDO <i>N.O</i>			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS <i>3</i>		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio: <i>3</i>		OBSERVACIONES:			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	<i>No se cuenta con servicio sanitario de uso exclusivo de personal Manipulador de Alim.</i>				
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C					
4	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.	NC	<i>Se evidencian daños en estructura del techo (goteras), de igual manera presencia de oxido y humedad.</i>				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C					
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	<i>Se evidencian desprendimiento de pintura en paredes.</i>				
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NC	<i>Se evidencia tanque de almacenamiento de agua, este no es de uso exclusivo del comedor.</i>				
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	NC	<i>No se evidencia un área específica, con los espacios mínimos requeridos, el área de almacenamiento de fines estructura del área de distribución.</i>				
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	C					
10	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.	NC	<i>Ventana del área de preparación no cuenta con protección, se debe instalar malla anti-insectos. Se evidencia vidrios de ventana rotos.</i>				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C					
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	NC	<i>No se evidencian letreros de BPM en las instalaciones del comedor.</i>				
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<i>5</i>		NO CUMPLE	<i>7</i>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	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.	<i>1</i>					
14	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.	<i>1</i>					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPs.	<i>1</i>					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	<i>1</i>					

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4			
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencia registro, ni formatos, ni papeles correspondientes al almacenamiento de alimentos en refrigeración				
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidencia registro, ni formatos, ni papeles correspondientes al almacenamiento de alimentos en congelación				
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1					
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,43 %		
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
20	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					
21	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					
22	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					
23	El servicio 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					
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0				No se evidencia documentación correspondiente al registro y control de temperatura durante la preparación y servicio.	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN							
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80,00 %		
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1					
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1					
27	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 interventoría).	1					
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1					
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0				No se cumplió con la temperatura de servicio de la ensalada, esta estaba por encima de los 4°C.	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES							
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80,00 %		
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
30	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 la modalidad preparada in situ.	1					
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1					
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0				No se cuenta con certificación con nuevos (apto para manipular alimentos) para ninguno de los manipuladores.	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0				No se evidencia registro de capacitación para ninguno de los manipuladores.	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O					
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1					
36	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					
37	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					
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR							
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,43 %		
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO							
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se cuenta con documentación referente al programa de L y D, ni procedimientos escritos ni registro de actividades.				
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia documentación referente a concentraciones, manera de preparación, empleo y rotación de productos. No se cuenta con fichas técnicas.				
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1					

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos técnicos - contrato.		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia registro de la L y D periódica del Tanque de almacenamiento de agua, no es exclusivo del comedor.		
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia documentación referente a la implementación del Programa de L y D del Tanque de almacenamiento de agua.		
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No se evidencia soporte de potabilidad del agua usada en el comedor.		
46	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)		
47	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			
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia documentación referente a la implementación del programa de manejo de residuos.		
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de los residuos.		
50	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)		
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia documentación referente a la implementación del programa de control integrado de plagas.		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	35,71 %
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	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	No se evidencia vehículo de transporte de Alimentos		
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O			
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O			
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O			
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O			
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)		
58	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			
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1			
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Se debe dotar con pago de canastillas x 5 uds, ollas, pinzas x 3 uds, coladores, tablas de picar x 2 uds.		
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	No se cuenta con bascula, ni balanza		
62	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	No se cuenta con Manuales y registros actualizados para el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo.		
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia documentación sobre control y registro de temperatura de almacenamiento.		
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33,33 %

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Se evidencio Botiquin se debe tener con Solucion Salina 2 vds, 1 Frasco de alcohol x 350ml. 1 Frasco de yodopovidona 120ml.		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00%
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	0	No se cuenta con ficha Técnica de informacion del PAE y nota de atencion a casos con sintomas gastrointestinales ETA		
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	No se evidencio mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR		
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
Se realiza asistencia tecnica a personal manipulator de alimentos en temas relacionados con las BPM, y conductas incorrectas en general					
No se evidencian hojas de vida del personal manipulator, no hay copia de documentos de identidad, copia del contrato copia de afiliacion a ARL de los manipuladores.					
*Lizeth Karina Moreno Betancourt ce 1096951445					
*Luz Mariela Betancourt Pincon ce: 63393456					
*Caisela Katenne Moreno Betancourt cc: 1096953927					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Ninguna.					
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Luz Mariela Betancourt			Manipuladora		
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Lizeth Karina Moreno Betancourt			Manipuladora		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		
Walter Jose Umata Ordoz			Interventor de Campo		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		
/		/	/		



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

PROCESO MISIONAL

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN - GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Código: PDAA-F-044

Versión: 02

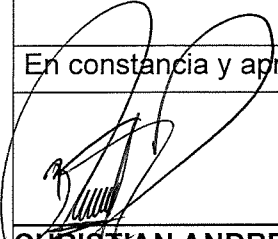
Fecha de vigencia: 15/02/2023

página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa: <u>Escuela Industrial y Comercial San Miguel</u>										ETC		Ciudad/ Municipio		<u>El Valle</u>					
Dirección: <u>Cra 90 # 23 - 40</u>										Fecha Vista:		<u>22-10-2025</u>		Hora inicio:		<u>7:55 am</u>			
Operador: <u>Enrico 82-M Sautander</u>										No Contrato / Convenio		<u>COPIENTE. 925 8066</u>		Hora de terminación:		<u>2:15 pm</u>			
Instrumento:		Balanza		Marca		Número de menú programado		<u>18</u>		Se presentaron intercambios		Si		No		N/A			
Marque con una X		Gramera		Fecha de última calibración		Número de menú entregado		<u>18</u>		Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		5		7		9		1		3		5			
		2		4		6		8		10		2		4		6			
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado										1		3		5		7			
										2		4		6		8			
GRUPO DE EDAD										CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES									
				Preescolar 3 - 5 años		11 meses				Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años		11 meses				Cuarto y Quinto 9 - 10 años			
Componente		Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1			
		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen			
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario: jornada mañana - complemento alimentario: jornada tarde										Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)			
Lácteo																			
Proteico																			
Cereal acompañante																			
Fruta																			
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																			
Proteico										<u>34g</u>		<u>33g</u>		<u>36g</u>		<u>32g</u>			
Leguminosa										<u>60g</u>		<u>63g</u>		<u>57g</u>		<u>58g</u>			
Cereal (arroz)										<u>112g</u>		<u>121g</u>		<u>116g</u>		<u>110g</u>			
Tuberculo, raíces, plátanos										<u>60g</u>		<u>52g</u>		<u>55g</u>		<u>52g</u>			
Verdura fría o caliente										<u>205ml</u>		<u>205ml</u>		<u>205ml</u>		<u>200ml</u>			
Fruta/Bebida										<u>205ml</u>		<u>205ml</u>		<u>205ml</u>		<u>200ml</u>			
Agua																			
Lácteo																			
Ración industrializada																			
Lácteo																			
Derivados del cereal																			
Frutas																			
Azúcares y dulces																			
Queso																			
CUMPLE																			
NO CUMPLE																			
Hace parte la Bienestaría de las preparaciones?										SI		NO		SI		NO			
Se realizaron cambios en el menú?										SI		NO		SI		NO			
Los cambios están aprobados por la ETC?										SI		NO		SI		NO			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES										<u>15</u>		<u>15</u>		<u>100%</u>					
PUNTAJE POSIBLE										<u>15</u>		<u>15</u>		<u>100%</u>					
PUNTAJE REAL										<u>15</u>		<u>15</u>		<u>100%</u>					
PORCENTAJE %										<u>100%</u>		<u>100%</u>		<u>100%</u>					
OBSERVACIONES																			

 CONSORCIO <small>AS SANTANDER 2026</small>	CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código:	Versión:	Fecha de vigencia:	pág. 1

ACTA ACLARATORIA					
Institución Educativa	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUAREZ - CONCENTRACION ESCOLAR SAN MIGUEL MUNICIPIO MÁLAGA				
Contrato	CO1.PCCNTR.8252803				
Modalidad	RPS - Almuerzo	Visita No.	1	Fecha de la Visita	22-10-2025
Profesional de Campo	WALTER JOSÉ URRUTIA				
Documento	Acta de la visita INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUAREZ - CONCENTRACION ESCOLAR SAN MIGUEL MUNICIPIO MÁLAGA				
Inexactitud	Al momento de anotar la información se generó un error.				
Rectificación	La información errada consignada no afecta la veracidad de su contenido, por demás, este error se encuentra sentada a puño y letra de Walter José Urrutia				
Trazabilidad	Se deja la constancia y se adjunta en el formato de verificación para comedores escolares del programa de alimentación escolar – PAE.				
Ubicación de Enmendadura / Error			Tipo de enmendadura		
Formato Verificación de Gramajes			Por un error involuntario, no fue diligenciado en su totalidad el Formato de Verificación de Gramajes, el cuál corresponde La Siguiente Información: Alimentos a Entregar de acuerdo al menú Programado: (5) Cinco; Alimentos Verificados en la visita de Acuerdo al Menú Entregado: (5) Cinco.		
En constancia y aprobación a lo anterior se firma el día 10 de febrero de 2026					
 CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE REPRESENTANTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026			 WALTER JOSÉ URRUTIA INTERVENTOR DE CAMPO CONSORCIO AS SANTANDER 2026		



ANEXO 1 FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO EN SEDES EDUCATIVAS

FECHA: 22-10-2025	INSTITUCIÓN EDUCATIVA Industriol Tumbaco Norte Sur	MATERIA PRIMA	SEDE EDUCATIVA: Caceres San Miguel			Contrato de Interventoría N°: 001 PRC/12-25-2023	Contrato de Suministro N°: 001 PRC/12-25-2026	Ciclo de menú: 4
			PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO			
Item						CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1		Papa	N.A	N.A	N.A	10,37 Ky	10,57 Ky	/
2		Platano HARTON VERDE	N.A	N.A	N.A	0,54 Ky	0,93 Ky	
3		Aroz	Molinos del Sur	15 09 2025	15 09 2026	7,03 Lb	8 Lb	
4		Harina de trigo	Molinos del Sur	152554509	12 MAR 26	13,55 Lb	12 Lb	
5		Pasta Espagueti	Molinos del Sur	36	07/SEP/26	4,08 Ky	4,27 Ky	
6		Limon	N.A	N.A	N.A	0,75 Ky	1,3 Ky	
7		Molajo	N.A	N.A	N.A	14,98 Ky	15,3 Ky	
8		Mangacer	N.A	N.A	N.A	1,28 Ky	1,57 Ky	
9		Pinza	N.A	N.A	N.A	3 Ky	3,3 Ky	
10		Tomate de Arbol	N.A	N.A	N.A	7,49 Ky	8,72 Ky	
11		Ajo	N.A	N.A	N.A	0,19 Ky	0,2 Ky	
12		Apio en Rama	N.A	N.A	N.A	1,77 Ky	1,33 Ky	
13		Cebolla Cabezona	N.A	N.A	N.A	1,78 Ky	1,8 Ky	
14		Cilantro	N.A	N.A	N.A	0,05 Ky	0,06 Ky	
15		Achura	N.A	N.A	N.A	2,35 Ky	2,59 Ky	
16		Hamilton Rojo	N.A	N.A	N.A	0,6 Ky	0,68 Ky	
17		Peperlo Blando	N.A	N.A	N.A	2,99 Ky	3,7 Ky	
18		Tomate	N.A	N.A	N.A	6,7 Ky	7,1 Ky	
19		Zanahoria	N.A	N.A	N.A	3,23 Ky	3,79 Ky	
20		Quero	Industria del Puerro	14/10/25	12/11/25	4,84 Ky	5,0 Ky	
21		Pollo Pechuga	Inversora SIS	24 7 26	04 09 26	7,42 Ky	7,5 Ky	
22		Huevo de Gallina	Huevo Gallina	15 10 2025	12/11/2025	122,56 vds	123 vds	
23		Frisol	Unilever de	04/10/25	04/ABR/2026	2,24 Lb	2,5 Lb	
24		Acidite	Comercializadora Elmer SA	10/10/25	10/08/26	1,96 Lb	2,5 Lb	
25		Azucar	Industria SA	03 07 25	03 07 27	2,56 Lb	3 Lb	
26		Leche condensada x 200g	Alimentos Lactales SIS	25 015	14 DIC 25	26,75 vds	28 vds	
27		Paprika	Productos Puro SIS	29 09 25	29/09/26	26,8 g	30 g	



Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO 1 FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO EN SEDES EDUCATIVAS

[illegible]



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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: 71117000 Centro Industrial y Comercial Puerto Sane

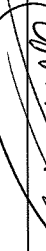
Comunhão Escolar São Miguel

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

CONTRATO DE INTERVENTORIA N°

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: **COTPEEN72. 8258066**

[illegible]

Firma de quien realiza la visita: 

Nombre: Walter Jose Amador Perez

Cédula Ciudadanía: 88032174

Cargo: Intendente de Campo

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 22 / 10 / 2025		Municipio: Málaga			
Institución Educativa: Instituto Tecnico Industrial Florencia Duarte Suarez		Sede: Concentración Escolar San Miguel			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Laura Sofia	Chaparro Gomez	1096957634	4
2	APS	Sara Valentina	Chaparro Gomez	1096957633	4
3	APS	Nathalia Klemisbel	Chavez Chaparro	1128227797	4
4	APS	Dylan Sautiergo	Diaz Badillo	1096958121	4
5	APS	Sofia Melissa	Eugenio Ortiz	1096953323	4
6	APS	Yererson Fabian	Calvis Flores	1098732009	4
7	APS	Andres Felipe	Hernandez Brinvaldos	1097694410	4
8	APS	Martin Manuel	Izaguirre Higuera	1096958208	4
9	APS	Miller Sautiergo	Landazabal Cruz	1120384295	4
10	APS	Emily Sofia	Moreno Oriedo	1096957444	4
Observaciones:					
16-9-55					