16-956

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-22

Institución y sede: INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUAREZ - CONCENTRACIÓN ESCOLAR SAN MIGUEL

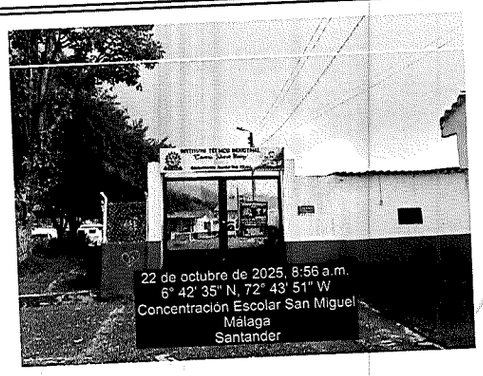

Imagen No1: Fachada Sede Educativa

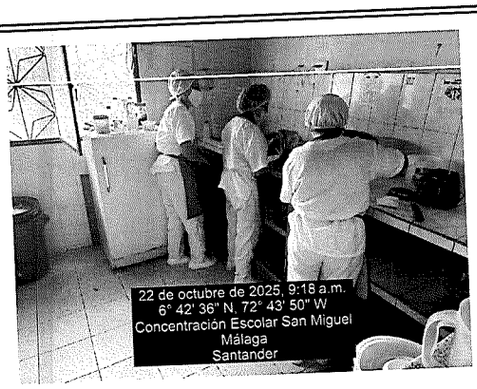

Imagen No2: Manipuladoras de Alimentos

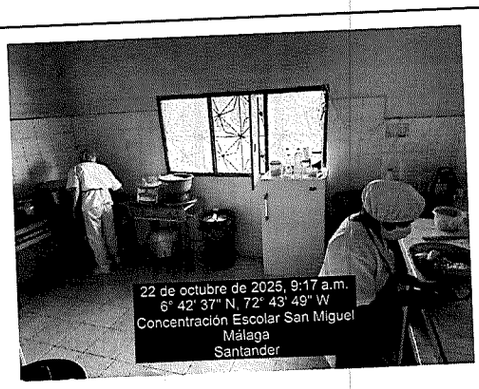

Imagen No3: Área de Preparación

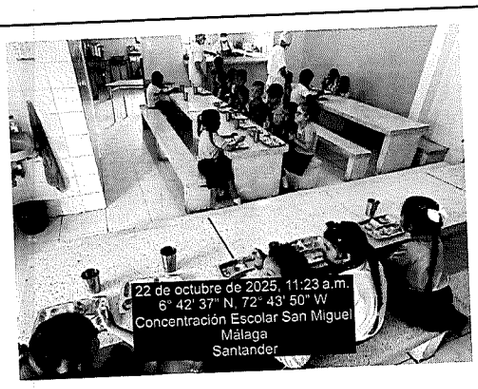

Imagen No4: Área de Distribución

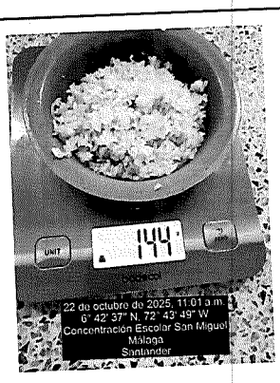

Imagen No5: Verificación de Gramajes

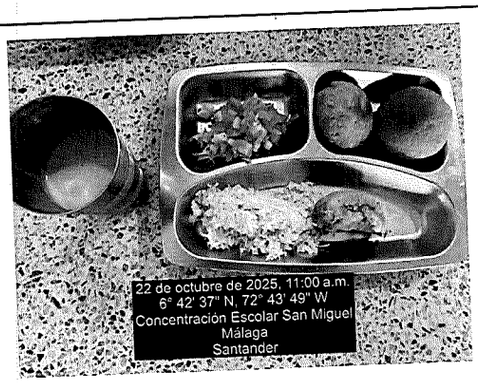

Imagen No6: Menú Suministrado

16-095

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: INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	Sede Educativa: INSTITUTO TECNICO SANTOTOMAS.	ETC: GOBERNACION DE SANDER	Ciudad/ Municipio: ZAPATOCA
Dirección: CARRERA 6 N° 19-40	Fecha Visita: 22-OCTUBRE-2025.		Hora inicio: 8:00 am
Operador: CONSORCIO 82-M SANTANDER	No Contrato / Convenio: CO1. PCCNTR-8258066		Hora de terminación: 2:20 pm.

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA			
No titulares de derecho	Adjudicados: 312	Atendidos: 294.		No de visita: 1		Tipo de ración: APS.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: LAURA MARIA CARREÑO - MANIPULADORA				Nombre y cargo de quien realiza la visita: ELSA BERNAL ROBLES - INTERVENTORA DE CAMPO			

Objeto de la visita:
VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO CO1. PCCNTR-8258066.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 49	PUNTAJE OBTENIDO: 31		PORCENTAJE %: 63,27%.		
CONCEPTO FINAL: NO CONFORME.					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA				
	CONCEPTO EMITIDO				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	OBSERVACIONES:
4	4.	

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 evidencian servicios sanitarios del comedor
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.	NC.	Se evidencia sifón sin rejilla area de preparacion
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 ventanas áreas Preparación y distribución sin malla anti-insectos.
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	NO CUMPLE
9	3

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	

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 control de temperatura de Refrigeracion.
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidencian Registro control de. Temperaturas de Refrigeracion
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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se evidencia registro y control de Temperatura de Preparacion y Servi.

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 servido.	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	Se evidencia incumplimiento en la Temperatura del Jugo y ensalada.

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.	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).	0	Se evidencia personal ajeno en el comedor sin cofia bata y tapaboca
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	7	PORCENTAJE %	87.50 %.

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 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 Fichas Técnicas de Productos de Aseo Actualizadas.
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

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 tecnico - contrato.	1	

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 o registro de limpieza y desinfeccion 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 ni registro 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 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.	1	

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 ok ni Registro de manejo de residuos.
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	Se evidencia instructivo de disposicion Final de Residuos. desactualizado.
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 evidencian Palomas en el área del comedor escolar.
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 Programas ni registros de control integrado 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.	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	Se evidencia gramera de pasta nometallica como lo exige la norma.
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 registro 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 evidencian registro control de Temperatura de Nevera y congeladores.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50.00

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	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	No se evidencia extintor de multipropósito de 10Lb.

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

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).	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

Durante la visita técnica en la modalidad APS Se evidencian Buenas Practicas de manufactura.
No cumplen con servicios sanitarios del comedo, Sifón area Preparación sin regilla, ventanas áreas Preparación y distribución sin malla anti-Insectos.
No se evidencian registro de control de temperatura de congelacion, Refrigeracion, Preparacion y Servido.
No se evidencian. Programas ni registros de limpieza y desinfección, de tanques de agua, Manejo de Residuos, Control de Plagas, y manuales de mtto Preventivo y correctivo de equipos. e Instructivo desactualizado. de manejo disposicion final
Se evidencia Personal ajeno dentro del comedor.
No se evidencian Fichas Tecnicas de Productos de Aseo actualizadas, Certificado de agua Potable, P Extintor de 10Lb.
Se evidencia. incumplimiento en T° del jugo y ensalada.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No contamos con papeleria actualizada

Atendido por: Laura Maria Carreño León	Firma: Laura M C.	Cargo: Manipuladora
Atendido por: _____	Firma: _____	Cargo: _____
Realizada por: ELSA BERNAL ROBLES	Firma: ELSA B.	Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO.
Realizada por: _____	Firma: _____	Cargo: _____

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	ETC	GOBERNACION DE SANTANDER
Dirección:	CARRERA 6 N° 19-40	Fecha Visita:	22-OCTUBRE-2025.
Operador:	CONSORCIO SZM SANTANDER	No Contrato / Convenio	CO1. PCCNTR-8258066.
Ciudad/ Municipio	ZAPATOCA.	Hora inicio:	8:00 am.
Hora de terminación:	2:20 pm.		

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	BADECOL	Número de menú programado	#18.	Se presentaron intercambios	Si		No X.	N/A
	Gramera X		Fecha de última calibración	18SEP2025	Número de menú entregado	#18.	Presentaron soporte de autorización	Si		No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5 X	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5 X.	7	9
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Pechuga de Pollo con salsa criolla	43	39	37	32	C	72	66	62	35	C.	69	57	52	38	C
Leguminosa																
Cereal (arroz)	Arroz Palito	72	66	62	58	C	91	90	82.	73	C	96	106	102.	93	C.
Tubérculo, raíces, plátanos	Arepa de maíz Blanco	111	114	110	110	C	179	176	162	130	C	165	179	162	160	C.
Verdura fría o caliente	Ensalada de zanahoria y Pepin	67	58	65	52	C	71	69	78	62	C.	80	72	75	67	C.
Fruta/Bebida	Jugo de Guayaba con Leche	217	205	204	200.	C.	234	248	222	200.	C.	205	210	226	200.	C.
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						5					5					5
NO CUMPLE						0					0					0

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

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

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS.	ETC	GOBERNACION DE S/DER	Ciudad/ Municipio	ZARATOCA
Dirección:	CARRERA 6 NO 19-40	Fecha Visita:	22-OCTUBRE-2025.	Hora inicio:	8:00 am.
Operador:	CONSORCIO 92M SANTANDER	No Contrato / Convenio	CO1.PCCNTR.8258066.	Hora de terminación:	2:20 pm.

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	RADECOL	Número de menú programado	#18	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18 SEP 2025	Número de menú entregado	#18	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A X.
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5 X.	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5 X	7	9
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Pechuga de Pollo con salsa criolla	54	52	52	47.	C										
Leguminosa																
Cereal (arroz)	Arroz Palito.	151	142	161	132	C										
Tubérculo, raíces, plátanos	Arepa de maiz blanco	204	207	200	200	C										
Verdura fría o caliente	Ensalada de pepino y zanahoria	82	83	74	72	C										
Fruta/Bebida	Jugo de guayaba con leche	216	217	214	200	C.										
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						5										
NO CUMPLE						0										

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	20	PUNTAJE REAL	20	PORCENTAJE %	100%	

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
22OCT25	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	CO1.PCCNTR.8252803	CO1.PCCNTR.8258066	#19.

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Arroz.	Alkazar	03251410	14 OCT 2026.	13645 gr.	14.000 gr.	
2	Queso	Loma Campestre	110CT25	10NOV 25.	8420 gr	8700 gr.	
3	Huevo	Galapal	151025	12112025.	312 und.	315 und	
4	Frijol.	Sudespensa	01200209	02092026.	5505 gr	7000 gr	
5	Aceite.	Ideal.	248925	240726.	3617,5 gr	4000 ml.	
6	Azucar.	Sodaspensa	01520710	07OCT 2026.	2.120 gr.	2500 gr	
7	Paprika.	Doña Julia	150925	150926	78 gr.	80 gr	
8	Sal	JR	220725	NO.	935 gr	1000 gr.	
9	Papa	NA			36.750 gr.	36800 gr	
10	Platano verde.	NA			1560 gr.	2000 gr.	
11	Limón	NA			1560 gr.	1800 gr	
12	Tomate de Arbol.	NA			21.840 gr	22000 gr	
13	Ajo	NA			310 gr.	480 gr	
14	Apio en Rama.	NA			2180 gr.	2300 gr	
15	Cebolla Cabeza.	NA			2810 gr.	5000 gr	
16	Cilantro	NA			760 gr.	3800 gr	
17	Pimenton Rojo	NA			620 gr.	10000 gr	
18	Repollo Blanco	NA			2180 gr.	2500 gr	
19	Tomate.	NA			15660 gr.	15750 gr	
20	Zanahoria.	NA.			10360 gr.	10800 gr.	

603

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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: INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS
SEDE EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS
FECHA: 22-OCT-2025
CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO1.PCCNTR.8252803
CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1.PCCNTR.8258066.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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	
ARS	Pechuga de Pollo con salsa criolla	X		X		X		X		81,8	X	—	66,2	X	—	
	Arroz Palito	X		X		X		X		78,0	X	—	63,8	X	—	
	Arepa de maiz Blanco	X		X		X		X		74,3	X	—	62,0	X	—	
	Ensalada de zanahoria y Pepino	X		X		X		X		NA	NA	NA	22,3	—	X.	
	Jugo de Guayaba con leche.	X		X		X		X.		NA	NA	NA	14,3	—	X.	

OBSERVACIONES: La ración cumple con la evaluación organoléptica y no cumple con la temperatura del jugo y ensalada.
Las Preguntas organoléptica las responde Jesus Almeida de 7°

Firma de quien realiza la visita:
Nombre: ELSA BERNAL ROBLES
Cédula Ciudadanía 28070025
Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO

6.26

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 22 / OCTUBRE / 2025.

Municipio: ZAPATOCA.

Institución Educativa: INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS

Sede: INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	LUIS ANGEL	QUINTERO SOLANO	1.049.586.804	0
2	APS	MARIA JOSÉ	CACHAY RUIZ	1052 846.736	0
3	APS	PABLO	BASTO RUEDA.	1.095.957.849	2.
4	APS	ISSAC DAVID	PADILLA ARIZA	1.043.189.380	3
5	APS	JUAN JOSÉ	GARRIDO IBAÑEZ	1.014.741.152	5
6	APS	SARA	CARREÑO OTERO	1.066.888.734	4.
7	APS	FABIAN ANDRES	FLOREZ DÍAZ	1.095.937.349	6.
8	APS	FABIAN ALBERTO	SERRANO SOLANO	1.045.170.571.	7.
9	APS	TATIANA	AGUILAR MEJÍA	1.050 921.681.	8
10	APS	NICOLAS	PELAYO TEJEDA	1.066. 876463	9.

Observaciones: No hay observaciones.

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-22

Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS - INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS

Imagen No1: FACHADA INSTITUCION EDUCATIVA

Imagen No2: MANIPULADORES

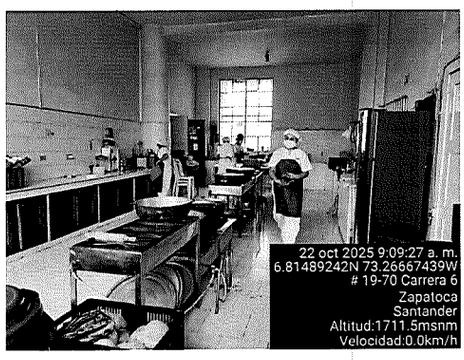

Imagen No3: ÁREA DE PREPARACIÓN

Imagen No4: ÁREA DE DISTRIBUCIÓN

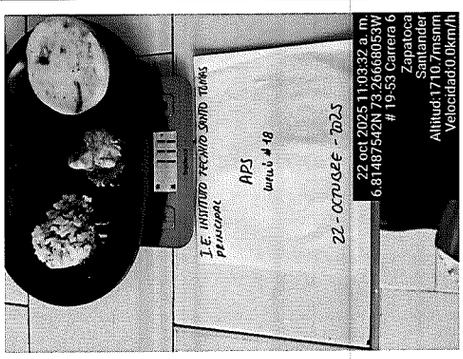

Imagen No5: GRAMAJE

Imagen No6: PLATO MENÚ

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-22

Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS - INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS

Imagen No1: FACHADA INSTITUCION EDUCATIVA

Imagen No2: MANIPULADORES

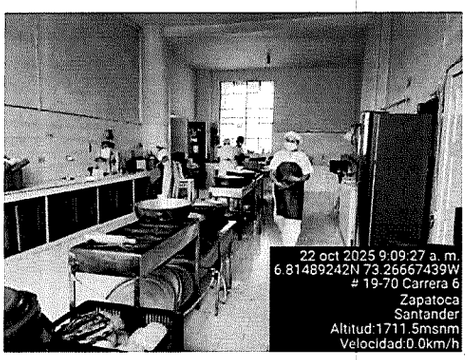

Imagen No3: ÁREA DE PREPARACIÓN

Imagen No4: ÁREA DE DISTRIBUCIÓN

Imagen No5: GRAMAJE

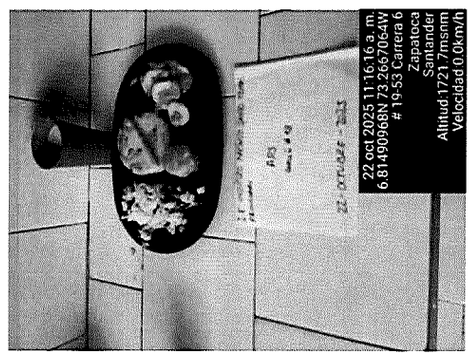

Imagen No6: PLATO MENÚ

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO		
Código: PDAE-F-017-RPS	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa: LAS PUENTES	Sede Educativa: ESCUELA RURAL SAN ISIDRO	ETC: GOBERNACION DE SIDER	Ciudad/ Municipio: ZAPATOCA
Dirección: VEREDA SAN ISIDRO	Fecha Visita: 23-OCTUBRE-2025		Hora inicio: 7:15 a.m.
Operador: CONSORCIO 82M-SANTANDER	No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066		Hora de terminación: 11:00 a.m.

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA.			
No titulares de derecho	Adjudicados: 22.	Atendidos: 22.		No de visita: 1ra		Tipo de ración: CPS-JM.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: DANELA LOAIZA - MANIPULADORA				Nombre y cargo de quien realiza la visita: ELSA BERNAL ROBLES - INTERVENTORA DE CAMPO.			

Objeto de la visita:
VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS 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: 26	PORCENTAJE %: 55.32%.			
CONCEPTO FINAL	NO CONFORME				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: POR VISITAR				
	CONCEPTO EMITIDO: POR VISTAR.				

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 FISICAS 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 evidencian servicios sanitarios del comedor.
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.	NO	No se observan ventanas area de Preparación y el area de distribución es un lugar abierto.
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	NO CUMPLE
10	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	

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 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 evidencia Registro control de temperatura de congelación.
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	Se evidencian 5 unidades de huevo sin rotulación, Fecha vencimiento y lote.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57.14 %

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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se evidencia Registro control de Temperatura de Preparación y Servido

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 servido.	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

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	0	Se evidencia manipuladora Daniela Loaiza con CC 1.005.179.951 con uñas largas.
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 médico de manipuladora Daniela Loaiza CC 1.005.179.951
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 certificado de BPM de manipuladora Daniela Loaiza cc. 1.005.179.951.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	Se observa que el lugar del comedor es abierto
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	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 registro 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 Fichas Tecnicas de Productos de Aseo Actualizadas.
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

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 tecnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de Productos de Aseo correspondiente 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 o Registro 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 evidencia Programa, ni registro 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 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.	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 sanitarios y no se evidencian 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, ni registro de manejo de residuos.
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo de disposición final de Residuos desactualizado.
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, ni registro de control integrado de Plagas.

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)	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	Se evidencia Balanza de Pasta no metálica como lo exige la norma.
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 de 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 contro de Temperatura de nevera.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50.00%

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	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	Se evidencia Botiquín incompleto. Faltante: Venda elástica 3x5 yardas.

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

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).	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

Durante la visita tecnica se evidencian buenas Practicas de manufactura en la modalidad CPS-JM.
No cumplen con servicios sanitarios del comedor.
No se evidencian Programas, ni registros de limpieza y desinfección, L y D de tanque de agua, manejo de Residuos, Control integrado de Plagas, ni manuales de mtto Preventivo y correctivo de equipos, Ficha tecnica de Producto Aseo desactualizada.
No se evidencian Registro de control de temperatura de congelación, refrigeración, Preparación, Servido y Nevera.
Se evidencian Sunidades de huevos sin rotulación, Fecha de vencimiento y lote.
Manipuladora con uñas largas, no se evidencia certificado médico y de BPM. de manipuladora.
Se evidencia gramera de pasta, no metalica como exije la norma, Botiquín incompleto Faltante venda elástica 3x5 yardas.
El área dle distribución es un lugar abierto y los niños de primaria reciben en salón de clases.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No cuento con la papeleria nueva

Atendido por: Daniela Loarza	Firma: Daniela L.	Cargo: manipuladora
Atendido por: _____	Firma: _____	Cargo: _____
Realizada por: ELSA BERNAL ROBLES	Firma: EBR	Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO
Realizada por: _____	Firma: _____	Cargo: _____

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	LAS PUENTES - ESCUELA RURAL SAN ISIDRO.	ETC	GOBERNACION DE SIDER	Ciudad/ Municipio	ZAPATOCA.
Dirección:	VEREDA SAN ISIDRO.	Fecha Visita:	23-OCTUBRE-2025	Hora inicio:	7:15 am
Operador:	CONSORCIO 82M SANTANDER	No Contrato / Convenio	CO1.PCCNTR.8258066.	Hora de terminación:	11:00 a.m.

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza		Marca		BADECOL	Número de menú programado	#19.	Se presentaron intercambios	Si		No X		N/A								
	Gramera	X	Fecha de última calibración		18SEP25	Número de menú entregado	#19.	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A X								
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado							1	3 X.	5	7	9			
		2	4	6	8	10								2	4	6	8	10			

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Chocolate con leche						232	207	209	200	C.	202	208	216	200	C
Protéico	Huevo Omelette						80	83	84	78	C	82	81	89	80	C.
Cereal acompañante	Deditos de Papa.						89	89	105	75	C	109	113	110	105	C.
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE											3					3
NO CUMPLE											0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	———	PUNTAJE REAL	———	PORCENTAJE %	———	15-27

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	LAS PUENTES - ESCUELA RURAL SAN ISIDRO		ETC	GOBERNACION DE SIDER	Ciudad/ Municipio: ZAPATOCA.
Dirección:	VEREDA SAN ISIDRO		Fecha Visita:	23-OCTUBRE-2025	Hora inicio: 7:15 a.m.
Operador:	CONSORCIO 82 M SANTANDER.		No Contrato / Convenio	CO1. PCNTE. 8259066.	Hora de terminación: 11:00 a.m.

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	BADECOL	Número de menú programado	#19	Se presentaron intercambios	Si		No X		N/A			
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18SEP25	Número de menú entregado	#19	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A X			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9				
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Chocolate con leche	219	208	201	200	C.										
Proteíco	Omelette de huevo	85	83	82	82	C										
Cereal acompañante	Deditos de Papa.	137	126	127	125	C										
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3										
NO CUMPLE						0										

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

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

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
23-OCT-25	LAS PUENTES	ESCUECA RURAL SAN ISIDRO			COL.PCCNTR.8252863	COL.PCCNTR.8258066	#20
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Harina de Trigo	La Nieve	290925	29JUL26.	270gr	500gr.	
2	Ajo	NA	NA	NA	10gr	118gr	
3	Cebolla Cabeza	NA	NA	NA	90gr	180gr	
4	Cilantro	NA	NA	NA	20gr	14gr	
5	Tomate	NA	NA	NA	220gr.	240gr	
6	Leche en Polvo	Induleche	1J08085	08A602026.	319gr.	380gr	
7	Queso	La Nuestra	110CT2025.	11NOV2025	420gr	400gr	
8	Carne de Cerdo	Dr Brahman	P4125	08112025.	1980gr	1994gr	
9	Huevo	NO	NO	NO	5und	5und.	No se observa Rotulacion Fecha Vencimiento, lote.
10	Aceite	Ideal	01102025	01062026.	330ml	275ml.	
11	Margarina	La Preferida	28085	28MAY26	156gr.	250gr.	
12	Panela	Naturisima	SEP242025	NO	202,5	250gr.	
13	Pimienta.	Doña Julia	180925	180926.	5,5gr	20gr.	
14	Sal	JR	220725.	NO	65gr.	819gr.	
15	Tomillo	NA	NA	NA.	11gr.	15gr	

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: LAS PUENTES

SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL SAN ISIDRO.

FECHA: 23-OCTUBRE-25

CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1.PCCNTR.8258066.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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	Chocolate con leche	X		X		X		X		78,8	X	—	64,4	X	—	
	Omelette de huevo.	X		X		X		X		76,5	X	—	61,6	X	—	
	Deditos de Papa.	X		X		X		X.		79,8	X	—	66,6	X	—	

OBSERVACIONES: La Ración cumple con la evaluación organoléptica y la temperatura. Las Preguntas organoléptica las responde. linda medina 9°.

Firma de quien realiza la visita:

Nombre: ELSA BERNAL ROBLES

Cédula Ciudadanía 28070025.

Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO.

6 de 7

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 23 / OCTUBRE / 2025 /

Municipio: ZAPATOCA

Institución Educativa: LAS PUENTES

Sede: ESCUELA RURAL SAN ISIDRO.

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS-JM	WILIAM EMILIO	MORENO VILLANOVA	1.101. 360.515	1
2	CPS-JM	LIZBETH ALEJANDRA	GOMEZ MORENO	1.102 550. 493	2
3	CPS-JM	JOEL SANTIAGO	PEREZ GOMEZ	1.030. 195. 985	3
4	CPS-JM	KEVIN ALEXANDER	SANMIGUEL MACHUCA	1.096. 543. 180	3
5	CPS-JM	KEYTI JOANA	MORENO HERRERA	1.101. 360. 407	5
6	CPS-JM	ANGEL MIGUEL	SANCHEZ SEQUEDA	1.102. 549. 586	5
7	CPS-JM	ERY YURLEY	GONZALEZ OLAVE	1.102. 549. 713	6
8	CPS-JM	ALVARO JOSE	ALMEIDA RINCON	1.185. 963. 534	7
9	CPS-JM	LIZETH YULIANA	MORENO MORENO	1.101. 360. 234.	8
10	CPS-JM	LINDA PATRICIA	MEDINA OTERO	1.101. 205. 598.	9

Observaciones: No hay Observaciones

16.976

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-23

Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA LAS PUENTES - ESCUELA RURAL SAN ISIDRO

Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA

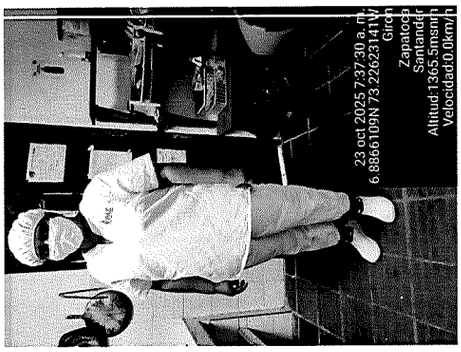

Imagen No2: MANIPULADORA

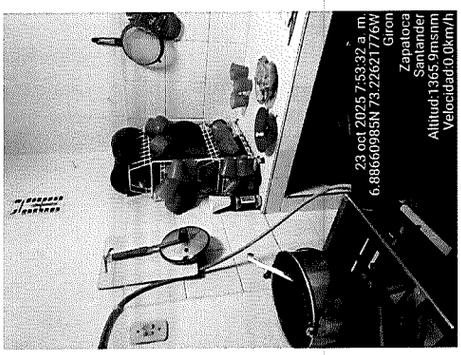

Imagen No3: ÁREA DE PREPARACIÓN

Imagen No4: ÁREA DE DISTRIBUCIÓN

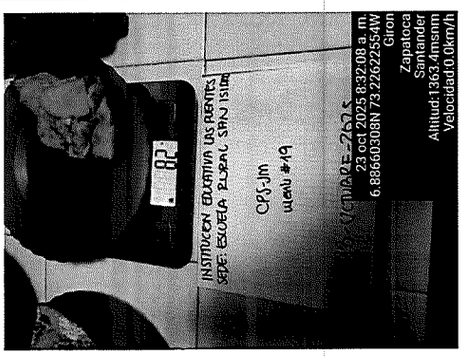

Imagen No5: GRAMAJE

Imagen No6: PLATO MENÚ

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa: Instituto Agricola	Sede Educativa: Instituto Agricola	ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Carcasí
Dirección: Entrada Colegio Carcasí	Fecha Visita: 23 Octubre 2025		Hora inicio: 7:21 am
Operador: Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio: CON. PCONTR-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: 141	Atendidos: 141	No de visita: 1	Tipo de ración: APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Ana Dolit Mojica Garáo - Manipuladora			Nombre y cargo de quien realiza la visita: HERNAN AUTOQUET - Inspector de Campo		

Objeto de la visita: Verificación de cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato Nº CON.PCONTR.8258066.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 47	PUNTAJE OBTENIDO: 19		PORCENTAJE %: 40.43%		
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	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	OBSERVACIONES:
3	3	—

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FISICAS 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 cuenta con unidad sanitaria de uso exclusivo de los 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	Se evidencia las instalaciones del área de preparación y consumo no facilitan el proceso de limpieza y desinfección falta enchape
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, con telarañas. Falta pintura.
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	NC	Falta orden y aseo en el área de distribución
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	Se evidencia paredes sucias, con abombamiento, pintura levantada, con grietas.
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	No se evidencian tanque de almacenamiento de agua con tapa correspondiente con un día de preparación.
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	Se evidencia lockers sucios, con oxido y desorden en el almacenamiento de la materia prima.
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NC	Se evidencia no se cuenta con drenajes y un área establecida zona de cocina.
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 ventana del área de preparación y consumo. Y en aberturas del techo.
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Se evidencia piso del área de preparación y consumo con grietas.
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	NO CUMPLE
2	10

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	Se evidencia desorden en el almacenamiento de la materia prima. Estantería con oxido y faltan estibas.
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 los firmas correspondientes.

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	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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se evidencia documentación referente o los registros de control durante la preparación y el servido.

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 servido.	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 programado #19 se preparo jugo de Guayaba en leche por jugo de tomate de árbol.
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	0	No se cumple con los gramajes de los frijoles Guisados Arroz blanco, puré de papa con queso, ensalada fresca para el grupo 6 a 11 grados.
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 servido de la ensalada fresca 23.9°C y del jugo de Guayaba con leche 20.5°C

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40.00%

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.	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	Los Manipuladoras Ana Mojica cc. 28.057.631 Maria Antonia Monrique C.C 28057849. Georgina Polendo 1.099.894.046 No cuentan con certificación medica.
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	Los Manipuladoras Ana Mojica c.c 28.057.631 Maria Antonia Monrique c.c 28057849 Georgina Polendo 1099894046 No cuenta con certificado 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 evidencio 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

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 evidencio documentación referente al programa de limpieza y desinfección con los procedimientos y 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 evidencio documentación referente a concentraciones, modo de preparación empleo y rotación de los productos de aseo. Falta 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	

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 tecnico - contrato.	0	No se evidensia remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento del contrato. Falta insumos 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 periodica 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	No se evidencia tanque y/o recipientes ni registros con procedimientos de limpieza y desinfección de tanques y 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 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.	0	Se evidencia recipientes no estan identificado solo se cuenta con la 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 con el 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 al color de la bolsa. Falta bolsas Negras.

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 plagas (moscas) durante la visita técnica.
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 control integral de plagas, ni registros de las actividades preventivas y correctivas. Falta soporte fumigación

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	
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".	NO	
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 evidencia estufa de 3 puestos solo funciona 1 quemador se requiere de mantenimiento. Falta cuchillo pelador. Batidor. cucharon.
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	Falta equipos de medición termometros, balanza y la bascula requiere de mantenimiento.
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 documentos 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%

16 de 21

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	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	No se cuenta con botiquin de primeros auxilios tipo A.

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	00.00%

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).	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 la resión de viveres. Falta plan de saneamiento. Se requiere de capacitación a los manipuladores con respecto a grasajes - tomas de temperatura y demás. Falta documentación de los manipuladores copia cedula - copia del contrato. certificado médico, académico, certificación de BPM y ARL. Faltan insumos de aseo de octubre. Falta certificación de fumigacion. Se requiere del mantenimiento de la estufa de 3 puesto solo funciona 1 quemador. Falta menaje cuchillos - olla express grande platas - cucharas - vasos - plancha de asar. perol grande. Falta el botiquin de primeros auxilios tipo A. SPQR. Se evidencia barbacoa de gas en el área de preparación y consumo, evidencia de plagas (moscas) en el área de preparación y consumo. No se cumple con el menú programado #19. Falta estibas para el almacenamiento de la materia prima.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NO HAY NINGUNA OBSERVACION

Atendido por:	Maria Antonia Manrique	Firma:	Cargo: MANIPULADORA
Atendido por:	Ana Dolit Mojica G.	Firma: Ana Dolit M.	Cargo: Manipuladora
Realizada por:	Heidsou Autouvet Floret	Firma: Heidsou Autouvet	Cargo: Inspector de Campo
Realizada por:	Jennifer Castillo	Firma:	Cargo: Interventor de C.

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Instituto Agricola / Entrada Colegio Corcasi Consorcio 82-M Santander		ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Corcasi	
Dirección:			Fecha Visita:	23 Octubre 2025	Hora inicio:	7:21 am	
Operador:			No Contrato / Convenio	CON. PCCNTR. 8258066	Hora de terminación:	1:10 pm	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Bodecol	Número de menú programado	# 19	Se presentaron intercambios	Si X		No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/25	Número de menú entregado	# 19	Presentaron soporte de autorización	Si		No X	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Huevo revuelto	54	51	52	50	C	62	74	55	50	C					
Leguminosa	Frijoles Guisados	111	75	77	93	NC	115	108	101	133	NC					
Cereal (arroz)	Arroz blanco	90	93	104	129	NC	150	136	123	143	NC					
Tubérculo, raíces, plátanos	Pure de papa con queso	67	73	70	123	NC	111	95	108	157	NC					
Verdura fría o caliente	Ensalada fresca	26	17	16	72	NC	23	29	29	92	NC					
Fruta/Bebida	Jugo de Guayaba con leche	200	200	200	200	C	200	200	200	200	C					
Agua	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
Lácteo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						2					2					
NO CUMPLE						4					4					

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

Especifique en cuales preparaciones se evidencia se preparo jugo de Guayaba con leche Menú programado #19 jugo de tomate de arbol.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	4	PORCENTAJE %	33.33%	No se cumple con el gramaje de los frijoles guisados para el grupo 6 a 11 grado. Arroz blanco, pure de papa con queso. Ensalada fresca para el grupo 6 a 11 grado.

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
23/10/25	Instituto Agricola	Instituto Agricola	con. PCCNTR 825803	con. PCCNTR 825806	Semana 4 Menú 20

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Harina de Trigo San Miguel	Molinos San Miguel S.A.S	152634509	20 MAR 26	14.295gr	15000gr	
2	Pasta espaqueti La Nieve	Molinos del Atlantico SAS	11	10/MAR/26	8.605gr	8625gr	
3	Mango	—	—	—	21.15 kg	21.20 Kg	
4	Manzana	—	—	—	2950 gr	3000gr	
5	Piña	—	—	—	3.950gr	4000gr	
6	Ajo	—	—	—	110gr	110gr	
7	Apio en rama	—	—	—	710gr	750gr	
8	cebolla cabezona	—	—	—	1.130gr	1150gr	
9	Lechuga	—	—	—	4890gr	4900gr	
10	Pimenton rojo	—	—	—	560gr	570gr	
11	Repollo blanco	—	—	—	3840gr	3900gr	
12	Tomate	—	—	—	2260gr	2300gr	
13	Crema de leche	Productos Lacteos Colfrance	L26201	18/12/2025	1410ml	15ml	
14	Queso del Llano	Industria del Oriente	14/10/25	12/11/25	6420gr	6450gr	
15	Pollo pechuga con piel	Pollitos Colombia SAS	V24726E24725	040926	14.33kg	14.33kg	
16	Huevo de Gallina	Gobaal	15/10/2025	12/11/2025	20.51unidad	21 unidad	
17	Aceite ideal	Comercializadora Elincer SAS	10/10/25	10/08/26	2045ml	2050ml	
18	Azucar blanco	Incauca SAS	01/07/25	09/07/27	1130gr	1150gr	
19	Leche condensada Azucarada	Alimentos Lacteos SAS	L25016	04 ENE 26	2115gr	2120gr	
20	Pimienta Negra Doña Julia	Productos Pega	180925	18/09/26	35.3gr	53gr	
21	Sal Refisal	Brinsa SA	50826/1371	—	425gr	500gr	
22	Tomillo en rama	—	—	—	70.5gr	71gr	
23	Uva deshidratada Doña Julia	Productos Pega	011025	01/10/26	705gr	900gr	

Impreso por **Litadiseños** Tel. (607) 621 12 71

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: Instituto Agrícola | SEDE EDUCATIVA: Instituto Agrícola

FECHA: 23/10/25 | CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CON.PCCNTR.8252803 | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CON.PCCNTR.8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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	Huevo revuelto	X		X		X		X		78.6°C	X		71°C	X		
	Frijoles Guisados	X		X		X		X		87.8°C	X		78.2°C	X		
	Arroz blanco	X		X		X		X		83.8°C	X		81°C	X		
	Pure de papa con Queso	X		X		X		X		73.8°C	X		65.3°C	X		
	Ensalada Fresca: Repollo, Zanahoria, Tomate y limón	X		X		X		X		NA	—	—	23.9°C		X	No se cumple con la temperatura de servido de la ensalada fresca 23.9°C
	Jugo de Guayaba con Leche	X		X		X		X		NA	—	—	20.5°C		X	No se cumple con la temperatura de servido del jugo de Guayaba con leche 20.5°C

OBSERVACIONES: Se prepara Jugo de Guayaba con Leche y no se prepara Menú 19 Jugo de tomate de arbol. El estudiante Miguel Angel Sierra Ruiz del grado 10° responde a las preguntas caracteristicas organolepticas. No se cumple con la temperatura de servido de la ensalada fresca 23.9°C y del jugo de Guayaba con Leche 20.5°C

Firma de quien realiza la visita: HEDYSCU AUTOLIVET -

Nombre: HEDYSCU AUTOLIVET FLORET - JENNIFFER CASTELLO P.

Cédula Ciudadanía 88034683 - 1096224084

Cargo: Inspector de Campo - Interventor de Campo

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 23 / 10 / 2025 /

Municipio: Corcasi

Institución Educativa: Instituto Agricola

Sede: Instituto Agricola

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Jeferson Andrey	Anaya Joya	1099894873	6°
2	APS	Hellen Crismary	Barón Cristanch	1096954697	6°
3	APS	Simón	Avellaneda Bonilla	1050617207	7°
4	APS	Sara Camila	Cáceres Hormiga	1096954605	7°
5	APS	María Fernanda	Baez Niño	1096954402	8°
6	APS	Carlos David	Basto Sanabria	1126423155	8°
7	APS	Wilker Josué	Arcia Guerrero	N46544299064	9°
8	APS	Harvy Roney	Basto Ramirez	1096953733	9°
9	APS	Miguel Angel	Sierra Ruiz	1099894642	10°
10	APS	Viviana Yiseth	Ardila Eugenio	1096951138	11°

Observaciones: _____

Impreso por **Litadiseños** Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-23
Institución y sede: INSTITUTO AGRICOLA - Instituto Agrícola

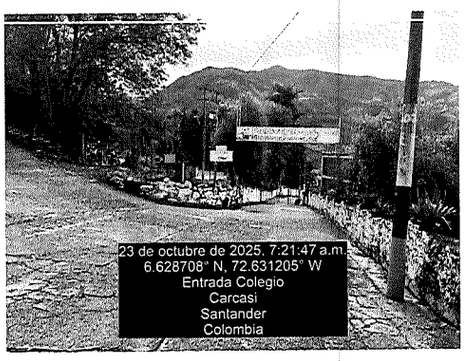

Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada, Instituto Agrícola - Carcasí

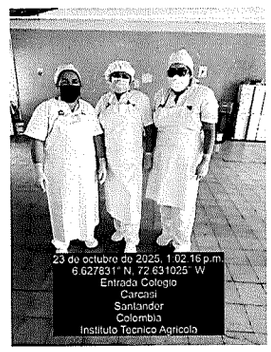

Imagen No2: Evidencia fotográfica manipuladoras, Instituto Agrícola - Carcasí

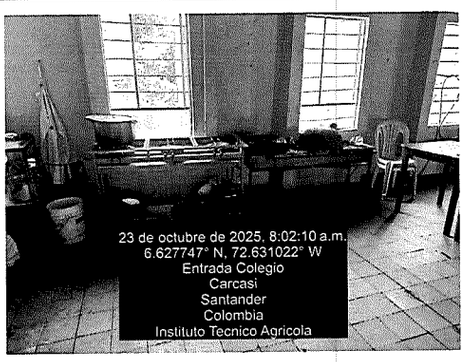

Imagen No3: Evidencia fotográfica área de preparación, Instituto Agrícola - Carcasí

Imagen No4: Evidencia fotográfica área de consumo, Instituto Agrícola - Carcasí

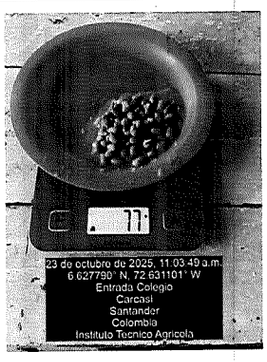

Imagen No5: Evidencia fotográfica gramajes, Instituto Agrícola - Carcasí

Imagen No6: Evidencia fotográfica menú del día, Instituto Agrícola - Carcasí

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: Instituto Agricola	**Sede Educativa**: Escuela Urbana Garcia Cadena	**ETC**: Gobernacion Santander	**Ciudad/ Municipio**: Charta
Dirección: Casco urbano centro	**Fecha Visita**: 23-10-2025		**Hora inicio**: 8:30 am
Operador: Consorcio 82 m Santander	**No Contrato / Convenio**: COTPCCNTR 8258066		**Hora de terminación**: 11:30 am

Reporta casos de atención prioritaria	**SI**	**NO**	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**: NA				
No titulares de derecho	**Adjudicados**: 111	**Atendidos**: 111	**No de visita**	1	**Tipo de ración**	CPS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Maria Magdalena Solano Manipuladora			**Nombre y cargo de quien realiza la visita**: Robinson Ordoñez Interventor de campo				

Objeto de la visita:

Verificar los Lineamientos Técnicos del contrato COTPCCNTR 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	**<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)**				
PUNTAJE ESPERADO: 49	**PUNTAJE OBTENIDO**: 37		**PORCENTAJE %**: 75.51%		
CONCEPTO FINAL	Conforme con observacion.				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	**FECHA DE VISITA**: 20-05-2025	**CONCEPTO EMITIDO**: Favorable			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	**No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:**	**OBSERVACIONES:**
2	3	se Prepara APS para el colegio Agricola

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FISICAS 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.	NC	Se evidencia que las Paredes de la cocina y area de almacenamiento estan Porosas.
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.	NC	Se evidencia que las Paredes estan Porosas y rusticas Area de cocina
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.	C	/
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	El Piso de la cosina y area almacenamiento Presenta grietas
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	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

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	/

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	1	/
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	/
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	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.	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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	/
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se evidencia registros de Temperatura Durante el proceso

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 servido.	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

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 el certificado médico de las manipuladoras
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 certificación o Planilla de asistencia
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	/
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

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 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 Fichas Tecnicas de L 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.	1	/

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 tecnico - contrato.	1	/

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 LyD 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 el documento soporte 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.	1	/

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.	0	NO se evidencia el Programa de control de plagas

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	53.33%

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.	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) .	1	/
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%

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	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

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).	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

Las manipuladoras: Maria de los Angeles calle identificada con CC 1007203079, Maria magdalena solano Suares identificada con C.C 1099622710, Rosalia Suarez Suarez identificada con CC 28105203 no cuentan con la certificacion médica, capacitación en BPM, hoja de vida en la Escuela urbana.
Durante la visita se observa que no está el Plan de saneamiento Por ende ninguno de sus Programas y al no estar no se lleva registro de ninguno de los Procesos.
Se evidencia el cumplimiento de las BPM por Parte de las manipuladoras

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones de quien atiende la visita

Atendido por: Maria Magdalena Solano S.	Firma: Mara Solano	Cargo: Manipuladora
Atendido por: —	Firma: —	Cargo: —
Realizada por: Robinson Ordoñez	Firma:	Cargo: Interventor de campo
Realizada por: —	Firma: —	Cargo: —

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Escuela Urbana Garcia Cadena		ETC	Gobernacion Santander	Ciudad/ Municipio	Charta	
Dirección:	Casco Urbano Centro		Fecha Visita:	23-10-25	Hora inicio:	8:30am	
Operador:	Consorcio 82M Santander		No Contrato / Convenio	COMPCNTR 8258066	Hora de terminación:	11:30am	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Gadecol	Número de menú programado	19	Se presentaron intercambios	Si	~~No~~		N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/25	Número de menú entregado	19	Presentaron soporte de autorización	Si	No		~~N/A~~

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Chocolate con leche	220 ml	219 ml	222 ml	200 ml	C	220 ml	223 ml	218 ml	200 ml	C	219 ml	220 ml	225 ml	200 ml	C
Protéico	omelete de huevo	79 gr	78 gr	82 gr	78 gr	C	83 gr	84 gr	82 gr	78 gr	C	86 gr	89 gr	83 gr	80 gr	C
Cereal acompañante	Bolitos de Papa	56 gr	57 gr	56 gr	50 gr	C	79 gr	82 gr	80 gr	75 gr	C	71 0 gr	71 5 gr	71 9 gr	70 5 gr	C
Fruta	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	la ración cumple con el gramaje 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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
23-10-25	Instituto Agricola	Escuela Urbana Garcia Cadena	CO1PCCNTR8252803	CO1PCCNTR8258066	19

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Papa	—	NA	NA	9130gr	10.000gr	—
2	Harina de Trigo	la nieve	240826	24-06-26	1105gr	1200gr	—
3	Ajo en Pepa	—	NA	NA	60gr	100gr	—
4	cebolla cabezona	—	NA	NA	440gr	500gr	—
5	cilantro	—	NA	NA	170gr	170gr	—
6	Tomate cocina	—	NA	NA	7700gr	13000gr	—
7	Leche en Polvo	Indulecte	1J080825	08-08-26	380gr	380gr	—
8	Queso Doble Crema	la nuestra	11102025	11-11-2025	1780gr	1800gr	—
9	Carne de Cerdo	Doctor Brahman	P4125	0811-2025	6890gr	6890gr	—
10	Huevo de Gallina	Galapal	07102025	07-11-2025	17 unidades	17 unidades	—
11	Aceite	ideal	29092025	29-07-2026	1665ml	1700ml	—
12	Margarina	la Preferida	16095	16-06-26	507gr	600gr	—
13	Panela	Natunisiga	1410725	NA	778gr	800gr	—
14	Pimienta Negra	Doña Julia	180925	18-09-26	28gr	28gr	—
15	Sal	JR	220725	NA	340gr	350gr	—
16	Tomillo en Rama		NA	NA	60gr	60gr.	—

16.88

Impreso por **Litodisaños** Tel. (607) 621 12 71

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: Instituto Agricola

SEDE EDUCATIVA: Escuela Urbana Garcia Cadena

FECHA: 23-10-25

CONTRATO DE INTERVENTORIA N° CO1PCCNTR8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1PCCNTR8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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	Chocolate con leche	X		X		X		X		72°C	X		63°C	X		—
	Omelette de huevo	X		X		X		X		75°C	X		64°C	X		—
	Deditos de papa	X		X		X		X		73°C	X		63°C	X		—

OBSERVACIONES:

La racion cumple con la evaluación organoléptica y de temperatura

Firma de quien realiza la visita:

Nombre: Robinson Ordoñez

Cédula Ciudadanía 1098635136

Cargo: Interventor de campo

15 de 23

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 23 / 10 / 2025 /

Municipio: Charta

Institución Educativa: Instituto Agricola

Sede: Escuela Urbana Garcia Cadena

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS - JM	Axel Steven	Moreno Jaimes	1095320538	1
2	CPS - JM	Emanuel david	Celis Caballero	1094622842	0
3	CPS - JM	Ivan Mauricio	Albarracin Suarez	1097146002	1
4	CPS - JM	Daniel Sneider	Arague Blanco	1094622812	2
5	CPS - JM	Emiliano	Avila Hernandez	1097138484	2
6	CPS - JM	Thiago Andres	Avila Guerrero	1096706508	3
7	CPS - JM	Andres Gonzalo	Barrios Gamboa	1094622633	4
8	CPS - JM	Valerie Jeliel	Gomez Rueda	1094622953	5
9	CPS - JM	Lizbeth Irene	Leon Romero	1097307927	5
10	CPS - JM	Dylan David	Valderrama Arague	1096543049	4

Observaciones:

Vega

Impreso por **Litodisaños** Tel. (607) 621 12 71

1695

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-23
Institución y sede: INSTITUTO AGRICOLA - ESCUELA URBANA GARCIA CADEENA

Imagen No1: FACHADA DE LA INSTITUCION

Imagen No2: MANIPULADORA

Imagen No3: MENÚ

Imagen No4: GRAMAJE

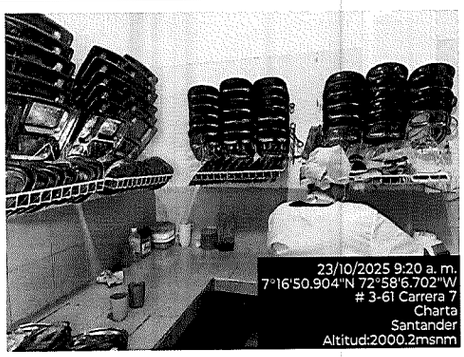

Imagen No5: AREA DE PREPARACION

Imagen No6: DISTRIBUCIÓN

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Instituto Agricola	Sede Educativa: Instituto Agricola	ETC: Gobernación Santander	Ciudad/ Municipio: Charta
Dirección: casco urbano centro	Fecha Visita: 24-10-2025		Hora inicio: 8:30 AM
Operador: Consorcio 82 M Santander	No Contrato / Convenio: COMPCCNTR 8258066		Hora de terminación: 11:30AM

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA			
No titulares de derecho	Adjudicados: 145		Atendidos: 145	No de visita: 7		Tipo de ración: RI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Yurani Blanco Garces Manipuladora				Nombre y cargo de quien realiza la visita: EDGINSON ORDOÑEZ interventor de campo			

Objeto de la visita:

Verificar los Lineamientos Técnicos del contrato COMPCCNTR 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 28	PUNTAJE OBTENIDO: 27		PORCENTAJE %: 75.00%		
CONCEPTO FINAL	conforme con observaciones.				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: NO	CONCEPTO EMITIDO: NO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
7	7	NO hay OBSERVACIONES

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FISICAS 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.	NC	el instituto Agricola no cuenta con comedor escolar
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	El instituto Agricola no cuenta con comedor escolar
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	NC	Las Paredes del área de almacenamiento y distibucion Porosas
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	El Techo del área de almacenamiento y distribucion es en material rustico y poroso
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	NC	El Techo del área de distribucion el poroso y rustico igual las paredes
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	Las Paredes del área de almacenamiento y distribucion Porosas y rusticas
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	Se evidencia que la ventana del área de distribucion NO tiene Angeos
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 FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
2	7

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.	1	/
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.	1	/
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	/
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	/
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1	/

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
5	5	100%

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

II. CUMPLIMIENTO DE MENUS - 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 interventoria).	1	✓
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1	✓

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - 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	1	✓
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	no se evidencia certificacion medica de las manipuladoras
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 certificado o planilla de asistencia en BPM.
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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	77.43%

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 LyD
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 de LyD
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	NA	Se entrega Dulce
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.	1	✓

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 documento expedido por el 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	1	✓
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 residuos
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	1	✓
34	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)
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 el Programa de control de plagas

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	54.55%

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)	NO	
38	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
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".	NO	
40	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
41	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 %	—

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

La manipuladora Yurani Blanco Garces identificada con c.c. 1099622713 no cuenta con la certificacion médica, capacitacion en BPM y hoja de vida.
Se evidencia que no está el plan de saneamiento y por ende no se lleva ningun registro durante el proceso de entrega de la ración industrializada, la manipuladora cumple con las BPM, almacenamiento y hora de entrega

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones de quien atiende la visita

Atendido por:	Yurani Blanco Garces	Firma:	Yurani B	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:	—	Firma:	—	Cargo:	—
Realizada por:	Robinson Ordoñez	Firma:		Cargo:	Interventor de campo
Realizada por:	—	Firma:	—	Cargo:	—

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Instituto Agricola	ETC	Gobernacion Santander	Ciudad/ Municipio	Charta
Dirección:	Casco Urbano Centro	Fecha Visita:	24-10-25	Hora inicio:	8:30 am.
Operador:	Consorcio 82m Santander	No Contrato / Convenio	CO1PCCNTR825 8066	Hora de terminación:	11:30 am.

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	badecol	Número de menú programado	20	Se presentaron intercambios	~~SI~~	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/25	Número de menú entregado	20	Presentaron soporte de autorización	~~SI~~	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3X	5	7	9
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena V47	223ml	220ml	222ml	200ml	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Derivados del cereal	Galleta Punto rojo	107gr	108gr	94gr	80gr	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Frutas	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Azúcares y dulces	leche condensada	21gr	22gr	21gr	20gr	C										
Queso	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
CUMPLE						3										
NO CUMPLE						0										

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO	se cambio galleta de sal Por galleta Punto rojo
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI X	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	la ración cumple con el gramaje establecido

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 24 / 10 / 2025 /

Municipio: Charta

Institución Educativa: Instituto Agricola

Sede: Instituto Agricola

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	R1	Angel Nikolas	Rico Mojica	1097121124	6
2	R1	Giselle Valentina	Rojas delgado	7139726563	6
3	R1	Isabella	Prada Prada	1096955473	7
4	R1	Camilo Andres	lanzazabal portilla	1095821996	7
5	R1	Valentina	Rodriguez Gamba.	1097118089	7
6	R1	Yadira	Caballero Herrera	1098076549	8
7	R1	Karen Lizeth	Duran Cordero	1099743771	9
8	R1	Marlon Jose	Duarte Cancedo	1099622397	9
9	R1	Jayder Jose	Villamizar Gamboa	1099622395	9
10	R1	Samuel Tomas	Toloza Sanchez	1099622381	9.

Observaciones:

13.980

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-24

Institución y sede: INSTITUTO AGRICOLA - INSTITUTO AGRICOLA

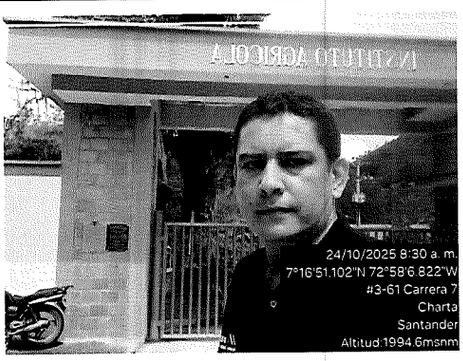

Imagen No1: FACHADA DE LA INSTITUCION

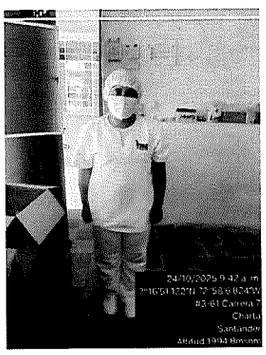

Imagen No2: MANIPULADORA

Imagen No3: MENÚ

Imagen No4: GRAMAJE

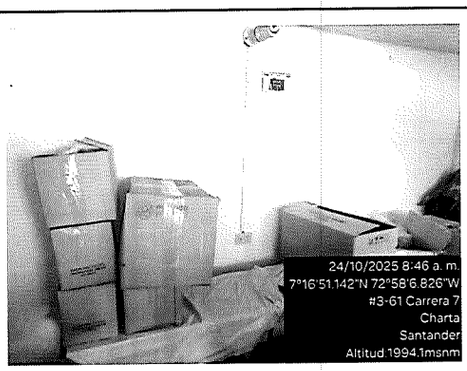

Imagen No5: AREA DE PREPARACION

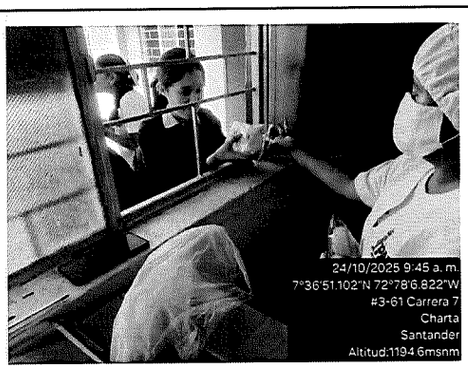

Imagen No6: DISTRIBUCIÓN

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	Sede Educativa	ETC	Ciudad/ Municipio
I. Tecnico Agricola Rafael Ortiz Gonzalez	I. Tecnico Agricola Rafael Ortiz Gonzalez	Gobernación de Sider	Santa Barbara

Dirección:	Fecha Visita:	Hora inicio:
Municipio Santa Barbara	24 - Oct - 2025	08:40 am

Operador:	No Contrato / Convenio	Hora de terminación:
Consorcio 82 M Santander	Co1. PCCNTR 8258066	01:20 pm

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria
			N.A

No titulares de derecho	Adjudicados	Atendidos	No de visita	Tipo de ración
	123	123	1	Almuerzo

Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nombre y cargo de quien realiza la visita
Adriana Caceres - Manipuladora	Paola Suárez - Interventor de campo

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos tecnicos 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	23	PORCENTAJE %	48,94%
CONCEPTO FINAL			NO Conforme		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	11-02-2025		
		CONCEPTO EMITIDO	Faivorable Con Requerimiento (85,5%)		

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 FISICAS 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.	NC	Las paredes se evidencian con desprendimiento de Pintura en área de preparacion y almacenamiento tiene humedad, no facilita lyp.
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	Las paredes no se evidencia de material resistente, tiene desprendimiento de Pintura y humedad.
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	Abertura superior de la puerta de entrada al comedor no tiene 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 FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE		NO CUMPLE	
	9		3

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	

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.
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	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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	No se evidencian las cucharas de servido medidoras acorde a lineamientos tecnicos.
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se evidencia registro de temperatura durante preparación y servido.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60 %.

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 servido.	0	No se evidencian las 5 cucharas medidoras acorde a lineamientos tecnicos.
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 evaluacion organoleptica de las pastas y temperatura del jugo y ensalada no esta en rango 2°C - 4°C.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60 %.

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 manipuladora Martha Pujjano CC 37618501.
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 Martha Pujjano CC 37618501.
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 elementos 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

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 de L y D, ni registros acorde a lineamientos tecnicos.
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 tecnicas de productos acorde a lineamientos tecnicos.
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

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 tecnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo segun estipulado en lineamientos.

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 lavado del tanque vigente, vencio 17 Jul. 2025.
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 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 Potabilización de 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	Se tienen recipientes para almacenamiento de residuos pero no estan identificados, ni tienen bolsa de color.
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 disposicion 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, ni registros de control integrado de Plagas.

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.	0	El menaje no es suficiente para el total de adjudicados: platos 106; vasos 99 y cucharas 28.
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	Se evidencia que la balanza no esta en funcionamiento
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 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 refrigeración y congelación de equipos.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33,33%

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	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	El extintor se evidencia despresurizado, y hace falta alcohol de 350 mL.

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

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).	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

El área de preparación y comedor escolar esta ubicado mas arriba de la sede educativa, a media cuadra aproximadamente, los estudiantes pasan por grupo escolar con acompañamiento de docentes para grados inferiores, la estufa se evidencia en regular estado siendo de 3 fogones de los cuales 1 es doble y este no prende, con llama intermitente y baja dificultando la preparación, se evidencia humedad y ventanas sucias en parte superior de lugar de almacenamiento, estudiantes manifiestan que no les gusta el sabor de las pastas, se realiza evaluación organoleptica y se evidencia sin sabor, muy bajas de sal, manipuladoras indican que no tenian sal para poder agregar, demas raciones si cumplen, se les da indicaciones para mejorar sabor de las pastas, se hace repitencia de grupo escolar 2º a 5º.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

La estufa no da abasto para las preparaciones.
Ya cumplio el siclo de trabajo.

Atendido por: Adriana Consuelo Cáceres	Firma: Adriana Cáceres R	Cargo: manipuladora.
Atendido por: —	Firma: —	Cargo: —
Realizada por: Paola Suárez	Firma:	Cargo: Interventor de campo
Realizada por: —	Firma: —	Cargo: —

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	I. Tecnico Agricola Rafael Ortiz Gonzalez	ETC	Gobernación de Sder	Ciudad/ Municipio	Santa Barbara
Dirección:	Santa Barbara	Fecha Visita:	24 OCT 2025	Hora inicio:	08:40 am
Operador:	Consorcio 82 M Sder	No Contrato / Convenio	CO1. PCONTR B258066	Hora de terminación:	01:20 pm

Instrumento: Marque con una X																
	Balanza	N.A	Marca	Badecol	Número de menú programado	# 20	Se presentaron intercambios	Si		No X		N/A				
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-25	Número de menú entregado	#20	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A X				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5 X	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5 X	7	9					
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Pya ul la plancha	29	31	26	24	C	39	29	36	28	C	36	41	39	32	C
Leguminosa	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereal (arroz)	Espagueti con crema de	116	111	114	103	C	138	139	141	130	C	146	149	151	145	C
Tubérculo, raíces, plátanos	leche Bodtas Harina con queso	65	66	59	58	C	95	71	73	70	C	100	98	103	95	C
Verdura fría o caliente	Ensalada Agridulce	78	79	81	70	C	76	79	81	75	C	90	86	91	80	C
Fruta/Bebida	Jugo de mango	211	214	214	200	C	215	214	223	200	C	221	213	216	200	C
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						5					5					5
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	/	PUNTAJE REAL	/	PORCENTAJE %	/	El menú cumple con el gramaje establecido.

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	I. Técnico Agrícola Rafael Ortiz Gonzalez	ETC	Gobernación de Sder	Ciudad/ Municipio	Santa Barbara
Dirección:	Santa Barbara	Fecha Visita:	24 oct 2025	Hora inicio:	08: 40 am
Operador:	Consorcio B2 M Santander	No Contrato / Convenio	Con. PCCNTR 8258066	Hora de terminación:	01: 20 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza	N.A	Marca	Cocinal	Número de menú programado	#20	Se presentaron intercambios	Si		No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-25	Número de menú entregado	# 20	Presentaron soporte de autorización	Si		No	N/A X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5 X	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5 X	7	9
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Pga a la plancha	50	51	61	40	C	53	49	48	47	C	—	—	—	—	—
Leguminosa	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
Cereal (arroz)	Espaguetti con crema de leche	229	229	236	178	C	306	307	221	192	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	Dedos harina congelado	123	119	126	115	C	143	146	149	142	C					
Verdura fría o caliente	Ensalada Agricultor	139	140	123	115	C	127	116	121	115	C					
Fruta/Bebida	Jugo de mango	223	221	239	200	C	225	226	220	200	C					
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						5					5					
NO CUMPLE						0					0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	25	PUNTAJE REAL	25	PORCENTAJE %	100%	El menú cumple con el gramaje establecido.

202

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. Tecnico Agricola Rafael ortiz Gonzalez | **SEDE EDUCATIVA:** I. Tecnico Agricola Rafael Ortiz Gonzalez

FECHA: 24 Oct 2025 | **CONTRATO DE INTERVENTORIA N°** Co1. PCCNTR 8252803 | **CONTRATO DE SUMINISTRO N°:** Co1. PCCNTR 8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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 a la Plancha	X		X		X		X		77,4	X		60,9	X		—
	Espaguetti con crema de leche	X			X	X		X		90,2	X		68,9	X		El espaguetti esta sin sal
	Pedidos de Harina con queso	X		X		X		X		95,8	X		69,5	X		—
	Ensalada Agridulce	X		X		X		X		N.A	—	—	18,4		X	—
	Jugo de mango	X		X		X		X		N.A	—	—	19,5		X	—

OBSERVACIONES:

El menú cumple con la evaluación organoleptica, excepto las pastas que se evidencian sin sabor (bajo de sal), no se cumple T° Jugo y ensalada. La estudiante Valentina Silva responde a las preguntas organolepticas, cursa el grado 4to.

Firma de quien realiza la visita:

Nombre: Paola Suarez

Cédula Ciudadanía 1098681871

Cargo: Interventor de campo

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
24-Oct-25	I. Tecnico Agricola Rafael Ortiz Gonzalez	I. Tecnico Agricola Rafael Ortiz Gonzalez			Cal. PCENTR 8252803	Cal. PCENTR 8258066	#16 al # 20
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
							No se evidencia mercado por ser ultimo dia de la semana.

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 24 / Oct / 2025 /

Municipio: Santa Barbara

Institución Educativa: I. Tecnico Agricola Rafael Ortiz Gonzalez

Sede: I. Tecnico Agricola Rafael Ortiz Gonzalez.

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Ian Orlando	Jerez Mendez	1102644454	0°
2	APS	Karen Yuliana	Perez Salcedo	1102644003	1°
3	APS	Emmanuel Mathias	Gonzalez Sandoval	1103692422	2°
4	APS	Luis Albeiro	Rojas Ortiz	1103692394	3°
5	APS	Elizabeth Sophia	Reyes Teran	1098079387	4°
6	APS	Laura Salome	Chapeton Delgado	1030192633	7°
7	APS	Brayan Yesid	Paez Quintero	1097097634	8°
8	APS	Juan Jose	Delgado Navas	1102372014	9°
9	APS	Robinson	Ortiz Jaimes	1103692064	10°
10	APS	Diana Valentina	Rey Perucho	1103692126	11°

Observaciones:

1200

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

F-011

Fecha de la visita: 2025-10-24

Institución y sede: INSTITUTO TECNICO AGRICOLA RAFAEL ORTIZ GONZALEZ - INSTITUTO TECNICO AGRICOLA RAFAEL ORTIZ GONZALEZ

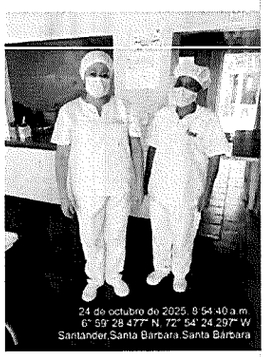

Imagen No1: EVIDENICIA FOTOGRAFICA: MANIPULADORAS - INSTITUTO TECNICO AGRICOLA RAFAEL ORTIZ GONZALEZ.

Imagen No2: EVIDENICIA FOTOGRAFICA: MENÚ ENTREGADO - INSTITUTO TECNICO AGRICOLA RAFAEL ORTIZ GONZALEZ.

Imagen No3: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: FACHADA - INSTITUTO TECNICO AGRICOLA RAFAEL ORTIZ GONZALEZ.

Imagen No4: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: LUGAR DE PREPARACION Y CONSUMO - INSTITUTO TECNICO AGRICOLA RAFAEL ORTIZ GONZALEZ.

Imagen No5: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: GRAMAJE- INSTITUTO TECNICO AGRICOLA RAFAEL ORTIZ GONZALEZ.

Imagen No6: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: CONSUMO - INSTITUTO TECNICO AGRICOLA RAFAEL ORTIZ GONZALEZ.

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 Camacho Carreño	Sede Educativa: Escuela Rural el Porvenir	ETC: Gobernación Santander	Ciudad/ Municipio: Surata
Dirección: Vereda el Porvenir	Fecha Visita: 27-10-2025		Hora inicio: 8:30AM
Operador: Consorcio 82 M Santander	No Contrato / Convenio: CO1PCCNTR8258066		Hora de terminación: 11:30AM

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA				
No titulares de derecho	Adjudicados: 19	Atendidos: 19	No de visita	1	Tipo de ración	CPS	

Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nombre y cargo de quien realiza la visita
Yorandy Marquez Alvarez Manipuladora	Robinson Ordoñez interventor Campo

Objeto de la visita:

Verificar los Lineamientos Técnicos del contrato CO1PCCNTR8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 49	PUNTAJE OBTENIDO: 36	PORCENTAJE %: 73.47 %			
CONCEPTO FINAL	Conforme con observaciones				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: NO	CONCEPTO EMITIDO: NO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	OBSERVACIONES:
1	1	NO hay observaciones.

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	El comedor no cuenta con servicios sanitarios
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	Las paredes de la cocina y almacenamiento están porosas
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	El Techo de la cocina es en eternit y vigas en madera.
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	NC	El Techo del área de distribución es en eternit. y vigas en madera
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	Las paredes de la cocina, area almacenamiento rusticas, porosas
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	La ventana de la cocina no tiene Angeo
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	NO CUMPLE
6	6

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	

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	1	✓
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	✓
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	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.	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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	✓
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	no se llevan registros 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.	1	✓
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	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

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 la certificación medica de la manipuladora
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 certificación en BPM.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	✓
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

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 L y D
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no se evidencian ficha Tecnicas de L 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.	1	✓

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 tecnico - contrato.	1	/

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 LyD 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 el documento soporte 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.	1	/

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.	0	No se evidencia el Programa de control de Plagas

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	53.33%

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.	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) .	1	/
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

ÍTEM	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	La cocina no cuenta con extintor.

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.00%

IX. GESTION 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).	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

La manipuladora Yerandy Marquez Alvarez no cuenta con certificación medica, identificada con cedula número 1076655568, tampoco cuenta con capacitación en BPM.
En la escuela no está el plan de saneamiento ni sus respectivos Programas, por ende no se llevan Registros de ninguno de sus Procesos.
La manipuladora cumple con el gramaje establecido, guia de preparación.
El Agua no se evidencia el documento soporte donde se garantice su potabilidad expedido por el ente correspondiente.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NO hay observaciones de quien atiende la visita

Atendido por: Yerandy Marquez A	Firma: Yerandy Marquez	Cargo: Manipuladora.
Atendido por: ———	Firma: ———	Cargo: ———
Realizada por: Robinson Ordoñez	Firma:	Cargo: interventor de campo
Realizada por: ———	Firma: ———	Cargo: ———

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Escuela rural el Porbenir	ETC	Gobernacion Santander	Ciudad/ Municipio	Surata
Dirección:	Vereda el Porbenir	Fecha Visita:	27-10-2025	Hora inicio:	8:30am
Operador:	Consorcio 82m Santander	No Contrato / Convenio	CO1PCCNTR 8258066.	Hora de terminación:	11:30am

Instrumento: Marque con una X										
	Balanza		Marca	badecol	Número de menú programado	1	Se presentaron intercambios	Si	~~No~~	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-25	Número de menú entregado	1	Presentaron soporte de autorización	Si	No	~~N/A~~

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Jugo de mango con leche	220ml	221ml	219ml	200ml	C	217ml	220ml	219ml	200ml	C	222ml	221ml	220ml	200ml	C
Protéico	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereal acompañante	Churro con bocadillo	50gr	52gr	51gr	48gr	C	73gr	76gr	77gr	70gr	C	90gr	92gr	97gr	89gr	C
Fruta	Mandarina	120gr	125gr	122gr	114gr	C	167gr	160gr	169gr	157gr	C	170gr	169gr	179gr	157gr	C
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	la ración cumple con el gramaje establecido. 2.016

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°: CO1PCCNTR8252803	Contrato de Suministro N°: CO1PCCNTR8258066	Ciclo de menú:
27-10-25	Colegio Integrado Camacho Carreño	Escuela rural el porvenir.					1
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Papa	—	NA	NA	23109r	30009r	—
2	Platano harton	—	NA	NA	16509r	20009r	—
3	Avena en hojuelas	Su Despensa	00242909	29-09-2026	7509r	7509r	—
4	Harina de maiz	La Nieve	140925	14-09-2026	20809r	25009r	—
5	Harina de Trigo	La Nieve	111025	11-08-2026	5009r	5009r	—
6	Tostados	Juniorsas	18102025	07-11-2025	1909r	1989r	—
7	Guayaba	—	NA	NA	15209r	18009r	—
8	Mango	—	NA	NA	3940 9r	40009r	—
9	Naranja	—	NA	NA	3209r	4009r	—
10	Ajo	—	NA	NA	609r	1009r	—
11	Leche en Polvo	Induleche	7J08025	08-08-2026	9889r	10009r	—
12	Queso Doble Crema	La Westfre	18102025	18-11-2025	5109r	5309r	—
13	Carne de cerdo	De Brahman	4225	17-11-2025	11509r	11509r	—
14	Pechuga de Pollo	Socaez	V29526E29525	21-10-2026	34009r	34009r	—
15	Huevo de Gallina	Galapal	07102025	07-11-2025	12 unidades	13 unidades	—
16	Aceite	Ideal	141025	14-08-2026	835ml	835ml	—
17	Margarina	La Preferida	17095	17-06-2026	1209r	1259r	—
18	Panela	Naturisima	16-09-2025		6339r	6509r	—
19	Carne molida Cerdo.	De Brahman	4226	17-11-2025	11909r	11909r	—
20	Canela Molida	Dona Julia	051025	05-10-2026	129r	169r	—
21	Paprika	Dona Julia	07102025	07-10-2026	249r	309r	—
22	Tomillo en rama	—	NA	NA	109r	159r	—

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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 Camacho Carreño
SEDE EDUCATIVA: Escuela rural el Porvenir
FECHA: 27-10-2025
CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: COTPCCNTR8252803
CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COTPCCNTR8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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 mango con leche	X		X		X		X		N.A	—	—	3°C	X		—
	Churro con bocadillo y queso	X		X		X		X		73°C	X		62°C	X		—
	mandarina	X		X		X		X		N.A	—	—	N.A	—	—	No aplica temperatura

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.

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 27 / 10 / 2025 /

Municipio: Suratá

Institución Educativa: Colegio Integrado Camacho Carreño

Sede: Escuela rural el Porvenir

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS - JM	Eduar Andreiker	Torres Baez	1102775141	5
2	CPS - JM	Sharol Luciana	Guerrero Guerrero	1096707768	0
3	CPS - JM	Emmanuel Gonzalo	Guerrero Velazquez	1102775760	0
4	CPS - JM	Dailyn Gisell	Tapias Archila	1092021410	0
5	CPS - JM	Bryant Santiago	Cortes Ortiz	1102775700	1
6	CPS - JM	Arantxa Guadalupe	Guacaran Torres	1102775757	1
7	CPS - JM	Angela Rut	Parada Florez	1232892359	1
8	CPS - JM	Ana maria	Sarmiento Ramirez	1102774959	4
9	CPS - JM	Sirley Mariana	Arias Morales	1139126856	5
10	CPS - JM	Yair Sneider	Toloza Marquez	1102775130	6

Observaciones: _____

1, 0/9

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-27
Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO CAMACHO CARREÑO - ESCUELA RURAL EL PORVENIR

Imagen No1: FACHADA DE LA INSTITUCION

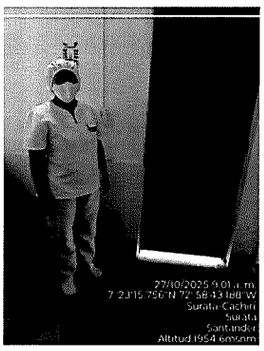

Imagen No2: MANIPULADORA

Imagen No3: MENÚ

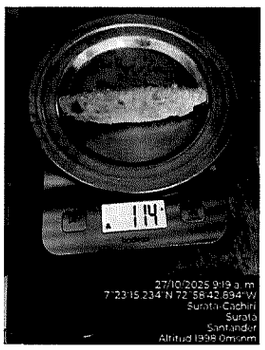

Imagen No4: GRAMAJE

Imagen No5: AREA DE PREPARACION

Imagen No6: DISTRIBUCIÓN

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 Técnico Agroindustrial Peñacolorada	Sede Educativa: Escuela Rural Lomo del Negro		ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Enciso	
Dirección: Vereda Lomo del Negro	Fecha Visita: 27 Octubre 2025			Hora inicio: 7:11am	
Operador: Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio: CON.PCCNTR.8258066			Hora de terminación: 11:30am	
Reporta casos de atención prioritaria: SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA			
No titulares de derecho: Adjudicados 4	Atendidos 4	No de visita: 1		Tipo de ración: CPS-JM	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Ana Clomira Solozar- Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita: HEDYSOU AUTOUET-Inspector de Campo				
Objeto de la visita: Verificación de cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato Nº CON.PCCNTR.8258066.					

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 47	PUNTAJE OBTENIDO: 24		PORCENTAJE %: 51.06%		
CONCEPTO FINAL: No conforme					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: 01/10/2025	CONCEPTO EMITIDO: Favorable con requerimientos.			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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	Se evidencio 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 en el área de preparación no se cuenta con acceso a lavaplatos, no hay cocina, Falta enchape.
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 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 humedad, abombamiento y pintura levantada.
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	En el área de preparación no se evidencia lavaplatos, no hay sifones y drenajes.
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	No se evidencia 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 FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
6	6

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	

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencio documentación referente al almacenamiento de alimentos refrigerados ni registro correspondientes. Falto plan de saneamiento.
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidencio documentación referente al almacenamiento de alimentos congelados ni registros correspondientes. Falto 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	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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se evidencio documentación referente a los registros de control durante la preparación y el servido.

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 servido.	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 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 servido del jugo del mango con Leche 25.5°C.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60.00%

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.	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 Lamira Solzar C.C 63390464 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	La Manipuladora Ana Lamira Solzar C.C 63.390.464 no cuenta con certificación de BPM.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	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 del Aseo del mes de Octubre.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	51.14%

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 documentación referente al programa de limpieza y desinfección con los procedimientos y 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 evidencio documentación referente a concentraciones modo de preparación empleo y rotación de los productos utilizados. Fallo 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	

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	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	1	

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	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).	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 los siguientes observaciones: Falta plan de saneamiento. No se cumple con el gramaje de la preparación y la temperatura de servido. La manipuladora no cuenta con certificado médico, certificado de BPM, copia de la cedula, copia del contrato, certificado academico, certificado ARL. No se evidencia insumos de aseo del mes de octubre, los insumos de aseo se encuentran almacenados en el área de consumo. Los recipientes de residuos no se encuentran identificados marcados, falta soporte certificación de fumigación. Faltan equipos de medición balanza, termómetro y bascula. Falta 1 recipiente con tapa de capacidad de 2 litros para los contramuestras. se deja SPQR se evidencia bombona de gas en el área de preparación y consumo.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay ninguna observación

Atendido por: Ana Yamira Salazar	Firma: Ana Yamiras	Cargo: manipuladora
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Heidsou Autouet Florez	Firma: Heidsou Autouet	Cargo: Inspector de Campo
Realizada por: ~~Jenniffer Castillo P.~~	Firma:	Cargo: ~~Interventor de C.~~

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
27/10/25	Colegio Técnico Agroindustrial Pendecobrado	Escuela Rural Loma del Negro	CON. PCONTR 8252803	CON. PCONTR 8258066	Semana 1 Menu 2 al Menú especial 1

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Papa	—	—	—	500gr	513gr	
2	Plátano hartón Maduro	—	—	—	370gr	400gr	
3	Avena en hojuelas Fortiavena	Tropical fresas SA	300925	27/SEP/2026	40gr	250gr	
4	Harina de maiz blanco Arepa Arepa	Soberana SAS	301	29 JUL 26	235gr	500gr	
5	Harina de Trigo San Miguel	Molinos San Miguel SAS	152804509	7 ABR 26	105gr	250gr	
6	Tostados o cocidos	CNG Compañia de Negocios	18/10/2025	07/11/2025	40.04gr	44gr	
7	Guayaba	—	—	—	320gr	446gr	
8	Mango	—	—	—	880gr	900gr	
9	Naranja	—	—	—	70gr	196gr	
10	Piña	—	—	—	10gr	389gr	
11	Tomate de arbol	—	—	—	280gr	300gr	
12	Leche entera en polvo Nutrolac	Inddino SAS	1010255305	10/2026	2128gr	3000gr	
13	Queso del Llano	Indulac del Oriente	14/10/25	12/11/25	120gr	200gr	
14	Carne de cerdo	Bf Brahmac SAS	P4225	17/11/2025	250gr	250gr	
15	Pollo pechuga con piel	Bell Inversiones SAS	VZ476E24725	040926	720gr	720gr	
16	Huevo de Gallina	Codegal	15/10/2025	12/11/2025	2.03unid	3unid	
17	Aceite vegetal Ideal	Comercializadora Elincer SAS	24/09/2025	24/07/2026	180ml	250ml	
18	Margarina la preferida	Duquesa SA BIC	03095	03/JUN/26	25gr	125gr	
19	Azucar blanco	Incauca SAS	15/01/25	15/01/27	40gr	50gr	
20	Panela Naturisima	Trapiche de la Capilla	OCT/01/2025	—	140gr	250gr	
21	Agua x 200cc	Agua Mineralizada VITA 2	17/10/25	17 DIC 2025	4.00unid	4unidad	
22	Canela molida Doña Julia	Productos Pego	08/09/25	08/09/26	2gr	8gr	
23	Paprika Doña Julia	Productos Pego	21/08/25	21/08/26	5gr	10gr	
24	Pimienta Negra Doña Julia	Productos Pego	141025	14/10/26	10gr	10gr	
25	Sal Refisal	Brinzo SA	50917/2061	—	40gr	500gr	
26	Tomillo en rama	—	—	—	2gr	2gr	
—	—	—	—	—	—	—	

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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 Técnico Agroindustrial Peñacolorado — SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Loma del Negro.

FECHA: 27/10/2025 — CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO1.PCCNTR.8252803 — CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1.PCCNTR.8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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 Mango con Leche	X		X		X		X		NA	-	-	25.5°C		X	No se cumple con la temperatura de servido del Jugo de Mango con Leche 25.5°C
	Churros con bocadillo y Queso	X		X		X		X			81.1°C	X	69.8°C	X		
	Mandarina	X		X		X		X		NA	-	-	NA	-	-	

OBSERVACIONES: La estudiante Kimberly Vanesa Pacheco Peña del grado 5° responde a las preguntas caracteristicas organolepticas. No se cumple con la temperatura de servido del jugo de Mango con leche 25.5°C

Firma de quien realiza la visita: HEIDYSOU AUTOLICET - [signature]

Nombre: HEIDYSOU AUTOLICET FLOREZ - JENNIFER CASTELLO P.

Cédula Ciudadanía 88034683 - 1096224088/9

Cargo: Inspector de Campo - Interventor de Campo

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 27 / 10 / 2025

Municipio: Enciso

Institución Educativa: Colegio Técnico Agroindustrial Peñacolorada

Sede: Escuela Rural Lomo del Negro.

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS-JM	Yoxianny Sofia	Colorado Peña	6829027	2°
2	CPS-JM	Isabella Nicolle	Colmenares Ramirez	1099302904	3°
3	CPS-JM	Miguel Angel	Machuca Sepulveda	1100504132	3°
4	CPS-JM	Kimberly Vanesa	Puentes Peña	6829041	5°
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Observaciones: _____

2025

Impreso por **Litadiseños** Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-27
Institución y sede: Colegio Técnico Agroindustrial Peñacolorada - Escuela Rural Loma del Negro

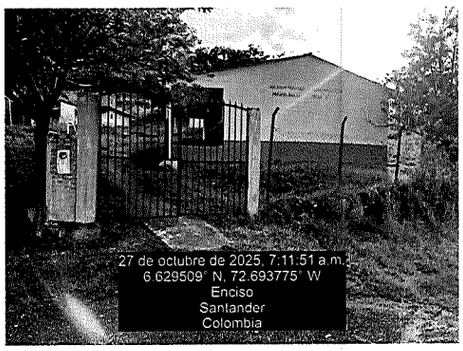

Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada, Colegio Técnico Agroindustrial Peñacolorada – Escuela Rural Loma del Negro

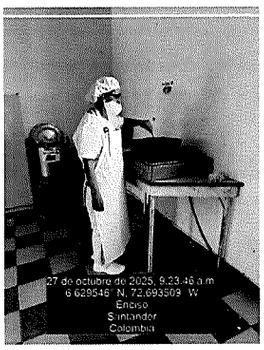

Imagen No2: Evidencia fotográfica manipuladora, Colegio Técnico Agroindustrial Peñacolorada – Escuela Rural Loma del Negro

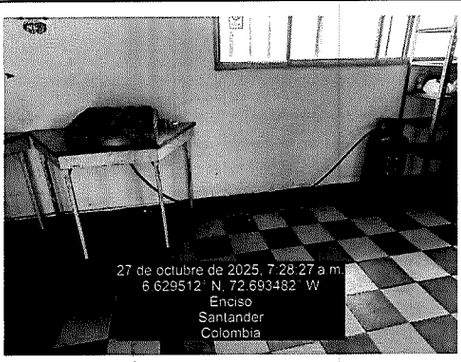

Imagen No3: Evidencia fotográfica área de preparación, Colegio Técnico Agroindustrial Peñacolorada – Escuela Rural Loma del Negro

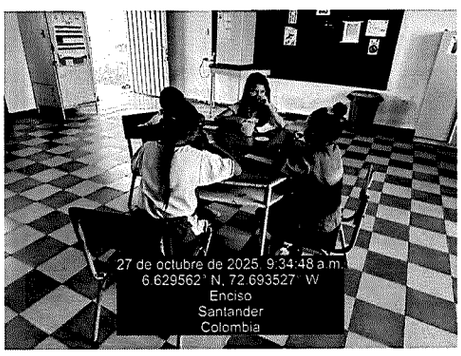

Imagen No4: Evidencia fotográfica área de consumo, Colegio Técnico Agroindustrial Peñacolorada – Escuela Rural Loma del Negro

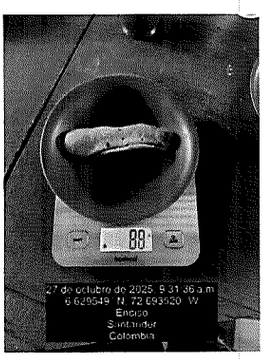

Imagen No5: Evidencia fotográfica gramajes, Colegio Técnico Agroindustrial Peñacolorada – Escuela Rural Loma del Negro

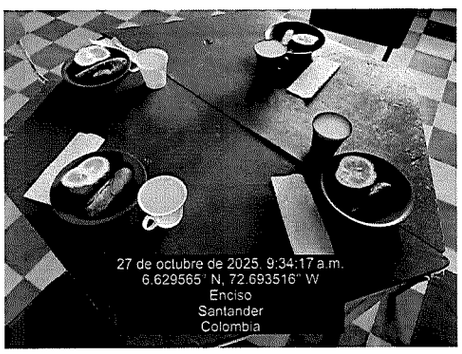

Imagen No6: Evidencia fotográfica menú del día, Colegio Técnico Agroindustrial Peñacolorada – Escuela Rural Loma del Negro

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Instituto Integrado de Comercio Camilo Torres	Sede Educativa: Escuela Rural La Naranjera	ETC: Gobernación de Sider	Ciudad/ Municipio: El Playón
Dirección: Vereda La Naranjera	Fecha Visita: 27 Oct 2025		Hora inicio: 08:51 am
Operador: Consorcio B2 M santander	No Contrato / Convenio: CO1. PCCNTR 8258066		Hora de terminación: 11:00 am

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A			
No titulares de derecho	Adjudicados: 16	Atendidos: 16		No de visita: 1		Tipo de ración: R.I	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Lidia Rancharo - Docente				Nombre y cargo de quien realiza la visita: Paola Suarez - Interventor de campo			

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos tecnicos del contrato CO1. PCCNTR 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 26	PUNTAJE OBTENIDO: 8	PORCENTAJE %: 30,77%			
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 RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
1	1	Hace Entrega La Docente.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FISICAS 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.	NC	Los baños se evidencian deteriorados, presencia de heces de murcielago y telarañas, desprendimiento Pintur
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	NC	Almacenan el R.I en un salon de clase en desuso y tiene paredes con humedad, piso en cemento de dificil
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 en eternit con vigas metalicas con presencia de telarañas y de dificil LyD.
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.	NC	paredes se evidencia con desprendimiento de Pintura, humedad y manchadas de dificil LyD
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	las ventanas no tienen protección de malla antiinsectos.
9	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 evidencia letreros alusivos a BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
3	6

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.	0	se evidencia que guardan en una nevera en desuso el lacteo y fruta y esta oxidada en la parte inferior.
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.	1	
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	No se evidencia Firma de encargado de la sede educativa y conductor en remisión.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
5	3	60%

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 interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	0	No se cumple con el gramaje de la manzana

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,67%

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	Entrega Docente
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	N.O	Entrega Docente
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.	N.O	Entrega Docente
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.	0	No se evidencia elementos de aseo personal y las instalaciones estan deterioradas.
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	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

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 programa de LyD, 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 Fichas de productos de LyD acorde a lineamientos
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	0	Solo lavan la Fruta con agua y no la desinfectan
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencia todos los productos de aseo y el sitio no esta identificado
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo acorde a lineamientos tecnicos

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 potabilización de agua.

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	0	NO se evidencia recipientes identificados ni exclusivos para recolección de residuos.
32	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 registro de actividades.
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	NO se evidencia instructivo que especifique disposición Final de residuos.
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	NO se evidencia separación en sitio de residuos, ni identificación.

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.	0	Se evidencia presencia de heces de murcielagos y telarañas
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 Pograma de Plagas, ni registro de actividades.

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

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 evidencia 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. 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).	0	NO se evidencia ficha tecnica con información del PAE y tampoco ruta de atención en caso de ETA.
43	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	NO es visible los mecanismos para atención de SPQR.

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se tiene para el almacenamiento del complemento R.I un salon de clase en desuso, el panificado lo almacenan en un balde con tapa pero no esta identificado, la fruta, lacteo y dulce almacenan en una nevera que esta en desuso y permanece abierta, en la parte inferior se evidencia oxidada y esta encima de unas lozas de piso, en los baños se evidencia heces de murcielago y telarañas, en lugar de almacenamiento se evidencia humedad y esquinas presencia de heces de murcielago y telarañas, presencia de polvo y paredes con desprendimiento de pintura, se dan indicaciones al docente y no se evidencia ningun formato diligenciado, hacen reiterancia

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No tengo observaciones

Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Atendido por:	Lidis Tarchero Delgado	Firma:		Cargo:	Docente
Realizada por:	Paola Suárez	Firma:		Cargo:	Interventor de campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Escuela Rural La Naranjera	ETC	Gobernación de Sder	Ciudad/ Municipio	El Playon
Dirección:	Vereda La Naranjera	Fecha Visita:	27 OCT 2025	Hora inicio:	08:51 am
Operador:	Consorcio 82 M sder	No Contrato / Convenio	co1. PCCNTR 8258066	Hora de terminación:	11:00 am

Instrumento: Marque con una X																
	Balanza	N.A	Marca	Bodeco1	Número de menú programado	#01	Se presentaron intercambios	Si x		No		N/A				
	Gramera	x	Fecha de última calibración	18-09-25	Número de menú entregado	#01	Presentaron soporte de autorización	Si x		No		N/A				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 x	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 x	5	7	9					
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
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	leche UHT						216	228	228	200	C	219	220	216	200	C
Derivados del cereal	muffin Red Velvet						59	57	57	50	C	63	60	68	60	C
Frutas	Manzana						119	116	118	117,6	NC	122	120	122	141,2	NC
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE											2					2
NO CUMPLE											1					1

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

Especifique en cuales preparaciones

12.033

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	4	PORCENTAJE %	66,67%	El lacteo y panificado cumple con el gramaje establecido y la fruta no cumple.

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 27 / Oct / 2025 /

Municipio: El Playón

Institución Educativa: Instituto Integrado de Comercio Camilo Torres

Sede: Escuela Rural La Naranjera

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	R.I	Angel Antonio	Becerrit Bravo	N467069189 39	1º
2	R.I	Dulce María	Verjel Osorio	1097306460	1º
3	R.I	Kely Johana	Pabon Gelvez	1097306618	2º
4	R.I	Chiristop Emmanuel	Reina Duran	1139126386	2º
5	R.I	Wilkleman De Jesus	Oliveros Palmera	N467067884 88	3º
6	R.I	Juan Camilo	Parra Guerrero	1030193298	3º
7	R.I	Aylin Vanessa	Castro Berbesi	1096543077	4º
8	R.I	Juan Diego	Villamizar Caceres	1130084180	4º
9	R.I	Yhulianny Marina	Oliveros Palmera	N467067884 91	5º
10	R.I	Jesus David	Verjel Osorio	1097305339	5º

Observaciones: _____

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-27
Institución y sede: INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES - ESCUELA RURAL LA NARANJERA

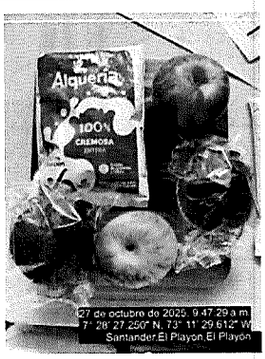

Imagen No1: EVIDENICIA FOTOGRAFICA: MENÚ ENTREGADO -ESCUELA RURAL LA NARANJERA.

Imagen No2: EVIDENICIA FOTOGRAFICA: FACHADA - ESCUELA RURAL LA NARANJERA.

Imagen No3: EVIDENICIA FOTOGRAFICA: LUGAR DE ALMACENAMIENTO -ESCUELA RURAL LA NARANJERA.

Imagen No4: EVIDENICIA FOTOGRAFICA: GRAMAJE - ESCUELA RURAL LA NARANJERA.

Imagen No5: EVIDENICIA FOTOGRAFICA: DISTRIBUCION - ESCUELA RURAL LA NARANJERA.

Imagen No6: EVIDENICIA FOTOGRAFICA: CONSUMO - ESCUELA RURAL LA NARANJERA.

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

P-036

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa: Instituto Politecnico Monseñor Manuel Sorzano Gonzalez	Sede Educativa: Escuela Rural El Barzal	ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Malaga
Dirección: Vereda El Barzal	Fecha Visita: 27-10-2025		Hora inicio: 8:40 am
Operador: Consorcio 82-19 Santander	No Contrato / Convenio: CO1PCCNTR.8258066		Hora de terminación: 1:08 pm

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A				
No titulares de derecho	Adjudicados 11	Atendidos 11	No de visita	1	Tipo de ración	APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Edwin Sanpino Caceres (Manipuladora)			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Walter Jose Arroyo Orozco (Interventor)				

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos y del contrato # CO1PCCNTR.8258066.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	47	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE %	57,45 %
CONCEPTO FINAL			No Conforme		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	11-09-2025		
		CONCEPTO EMITIDO	Favorable con requerimiento		

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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 cuenta con servicio sanitario de uso exclusivo del personal. M.H.
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	Se evidencia filtraciones en techo, cuando llueve se ingresa el agua al área de preparación, de igual manera se evidencia humedad.
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 formacion de humedad en pared del area de preparacion
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	Ventanas del area de distribución no cuentan con proteccion.
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Baldosas del piso del area de preparación presentan desgastes.
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	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.	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	

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, implementados como soporte del 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 implementados como soporte del 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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se evidencian documentación como soporte del registro y control de temperatura durante la preparación y servido.

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 servido.	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 servido del frijol, esta por encima de los 4°C

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - 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.	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 certificaciones medicas (apto para manipular alimentos para 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 capacitaciones para manipuladores de las manipuladoras
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 evidencia documentación referente al programa de L y D, procedimientos escritos 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 documentación referente a concentraciones, manera de preparación empleo y rotación de productos, No se cuenta con F.T.
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

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 tecnico - contrato.	0	No se evidencio remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos tecnicos - 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 periodica 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 evidencio documentación referente a la implementacion del programa de L y D. 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 evidencio soporte de potabilidad del agua usada en el comedor escolar.
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 evidencio documentacion referente a la implementacion del programa de manejo de residuos
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencio instructivo que especifique la disposicion 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 evidencio documentacion referente a la implementacion 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 observo vehiculo de 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.	0	Notar con calderos, cucharones, cucharas, vasos, platos, tablas y picas. Vasos, platos
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	No se evidencio instrumentos de Medicion, bascula, 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 de actividades 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 el control y registro de temperatura de almacenamiento

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33,33 %

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	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	Se evidencia botiquín, se debe dotar con 1 pte de gasas x 20 und, 1 frasco de yodopovidona x 120 ml 1 und bolsa de solución salina

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00 %

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).	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 realiza asistencia al personal manipulador de alimentos en temas relacionados con las BPM y condiciones higiénicas en general.

- No se evidencia copia del contrato, copia de la cedula copia de afiliación de la ARL. ni copia de la H.V.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Atendido por: Edilia Sanguinos	Firma: Edilia Sc	Cargo: Manipuladora.
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Walther José Montiel Ospino	Firma:	Cargo: Interventor de Campo
Realizada por:	Firma:	Cargo:

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Instituto Politecnico Monseñor Manuel Sorzano Gonzalez / Escuela Rural El Barzal	ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Málaga
Dirección:	Vereda El Barzal	Fecha Visita:	27-10-2025	Hora inicio:	8:40 am
Operador:	Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio	CO1-PCCNTR-8258066	Hora de terminación:	1:08 pm

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza		Marca	BADECOL	Número de menú programado	01	Se presentaron intercambios	Si		No		N/A									
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-2025	Número de menú entregado	01	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A									
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5 X	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado						1	3	5 X	7	9				
		2	4	6	8	10							2	4	6	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne de Res Desmechada	42g	41g	✓	41g	C	53g	50g	52g	46g	C	65g	77g	82g	52g	C
Leguminosa		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cereal (arroz)	Arroz Blanco	67g	68g	✓	55g	C	86g	90g	88g	70g	C	102g	91g	104g	90g	C
Tubérculo, raíces, plátanos	Platano Maduro Cocido con Queso	76g	85g	✓	68g	C	95g	91g	96g	80g	C	118g	127g	124g	106g	C
Verdura fría o caliente	Ensalada de Zanahoria y Repollo con Mango y Limon	54g	52g	✓	52g	C	64g	66g	63g	62g	C	71g	68g	69g	67g	C
Fruta/Bebida	Jugo de Maracuya	205ml	210ml	✓	200ml	C	205ml	210ml	210ml	200ml	C	210ml	220ml	205ml	200ml	C
Agua		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lácteo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						5					5					5
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE %	100%	✓

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
27-10-2025	Instituto Politecnico Monseñor Manuel Sarzaura.	Escuela Rural El Barzal	CO1.PCCNTR.8252803	CO1.PCCNTR.8258066	1

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Papa	N.A	N.A	N.A	3,47 Kg	3,61 Kg	
2	Platano Harton.	N.A	N.A	N.A	0,28 Kg	0,3 Kg	
3	Platano Verde	N.A	N.A	N.A	0,06 Kg	0,12 Kg	
4	Arroz Blanco.	Molinos el Barzal	06 10 2025	06 10 2026	2,22 Lb	2,5 Lb	
5	Harina de Maiz Blanco	Soberana SAS	304	27 MAY 26	1,32 Lb	2 Lb	
6	Harina de Trigo	Molinos para Mujeres y Hombres	15280 4509	07 ABR 26	0,29 Lb	1 Lb	
7	Pasta Spaguetti	Molinos de Occidente SAS	24	09/JUN/26	430g	500g	
8	Ecuyaton	N.A	N.A	N.A	0,88 Kg	1,08 Kg	
9	Limon	N.A	N.A	N.A	0,11 Kg	0,2 Kg	
10	Mango	N.A	N.A	N.A	0,22 Kg	0,38 Kg	
11	Manzana	N.A	N.A	N.A	0,13 Kg	0,15 Kg	
12	Naranja	N.A	N.A	N.A	1,10 Kg	1,28 Kg	
13	Piña	N.A	N.A	N.A	0,31 Kg	0,7 Kg	
14	Tomate de Arbol	N.A	N.A	N.A	0,77 Kg	0,82 Kg	
15	Ajo	N.A	N.A	N.A	50g	52 g	
16	Apio en Rama	N.A	N.A	N.A	90g	98 g	
17	Cebolla Cabezona	N.A	N.A	N.A	0,63 Kg	0,66 Kg	
18	Habichuela	N.A	N.A	N.A	0,18 Kg	0,19 Kg	
19	Lechuga	N.A	N.A	N.A	0,25 Kg	0,37 Kg	
20	Pereji.l	N.A	NA	N.A	40g	52g	
21	Pimenton	N.A	N.A	N.A	0,12 Kg	0,14 Kg	
22	Repollo Blanco	N.A	N.A	N.A	0,47 Kg	0,48 Kg	
23	Tomate	N.A	N.A	N.A	1,79 Kg	2,3 Kg	
24	Zanahoria	N.A	N.A	N.A	0,45 Kg	0,52 Kg	
25	Queso	Lacteos Quelite	20/10/25	18/11/25	0,97 Kg	0,99 Kg	3.041
26	Carne de Cerdo	Dr Bratuan	P4225	17/11/2025	0,63 Kg	0,65 Kg	
27	Pechuga de pollo				1,58 Kg	1,68 kg	

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

2.042

ACTA ACLARATORIA

Institución Educativa	INSTITUTO POLITECNICO MONSEÑOR MANUEL SORZANO GONZ - ESCUELA RURAL EL BARZAL MUNICIPIO MÁLAGA				
Contrato	CO1.PCCNTR.8252803				
Modalidad	RPS - Almuerzo	Visita No.	1	Fecha de la Visita	27-10-2025
Profesional de Campo	WALTER JOSÉ URRUTIA				
Documento	Acta de la visita INSTITUTO POLITECNICO MONSEÑOR MANUEL SORZANO GONZ - ESCUELA RURAL EL BARZAL 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**
ANEXO 1. Formato de Verificación de Materia Prima Ración Preparada En Sitio En Sedes Educativas	Por un error involuntario, no fue diligenciado en su totalidad el Formato de Verificación de materia el cuál es la Siguiente información: Proveedor: ROH Inversiones S.A.S; Lote: V24726E247725; Fecha de Vencimiento: 040926

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**

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
27-10-2025	Instituto Politecnico Monseñor Manuel Sorzano	Escuela Rural El Barzal	CO1.PCCNTR.3257803	CO1.PCCNTR.3258066	1

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
28	Huevo de Gallina	Huevo Calificado	15/10/2025	12/11/2025	13 uds	13 uds	
29	Frijol	Comercial de Granos Internacional SAS	07/10/25	07/ABR/2026	125g	251g	
30	Lentejas	Comercial de Granos Internacional SAS	16/10/2025	16/04/2026	125g	258g	
31	Aceite	Comercializadora Flincer SAS	14/10/25	14/08/26	832,5 ml	1050 ml	
32	Margarina	Duquesa SA BIC	03095	03/JUN/26	43,75g	127g	
33	Azucar	Incerocoa SAS	12 09 25	12 09 27	260g	278g	
34	Leche Condensada x 20g	Alimentos Ricolac SAS	25016	04 ENE 26	2,75uds	3 uds	
35	Panela	Trapiche La Cabrera	OCT/01/2025	N.A	55g	253g	
36	Agua x 200cc	Agua Mineralizada Vita 2	171025	17 DIC 2025	11 uds	11 uds	
37	Laurel	N.A	N.A	N.A	2,2g	5g	
38	Paprika	Productos Pego SAS	29 09 25	29/09/26	12,1g	18g	
39	Pimienta Negra	Productos Pego SAS	14 10 25	14/10/26	14,9g	21g	
40	Sal	Brinsa SA	50917	N.A	140g	425g	
41	Tomillo en Rama	N.A	N.A	N.A	11g	12g	
42	Uva deshidratada x 20g	Productos Pego	201025	20 10 26	3uds	3 uds	

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:

SEDE EDUCATIVA: Escuela Penal El Barzal

FECHA: 27-10-2025

CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: COL.PCCNTR.825280 3

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COL.PCCNTR.825 8066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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	Carne de Res desmechada	X		X		X		X		94°C	X	-	86,8°C	X	-	
	Arroz Blanco.	X		X		X		X		93,9°C	X	-	65,3°C	X	-	
	Platano Madero cocido con Queso.	X		X		X		X		82,8°C	X	-	62,7°C	X	-	
	Ensalada de Zanahoria Rallada Mango y Tomate	X		X		X		X		N.A	-	-	31,5°C	X	-	
	Jugo de Mandarina	X		X		X		X		N.A	-	-	25,4°C	-	X	No cumplio con la T° de Segun lo esta por encima de 4°C.

OBSERVACIONES:

Firma de quien realiza la visita:

Nombre: Walter Jose Urrutia Orozco

Cédula Ciudadanía 88032174

Cargo: Interventor de Campo

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 27 / 10 / 2025

Municipio: Málaga

Institución Educativa: Instituto Politecnico Monseñor Manuel Sarzuco Gonzalez

Sede: Escuela Rural El Barzal

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Juan Yesid.	Anaya Rojas	1096961321	0
2	APS	Lizeth Luciana	Sanguino Sanguino	1097358170	0
3	APS	Dilan Alejandro	Barrera Saudoval	1096960744	1
4	APS	Alan Said	Mojica Rodriguez	1095958561	1
5	APS	Joan Sebastian	Galvis Garcia	1096960361	2
6	APS	Angel David	Barrera Saudoval	1096959016	3
7	APS	Maria Alejandra	Galvis Garcia	1096958118	4
8	APS	Laura Melisa	Gomez Rincon	1096958131	4
9	APS	Yoshan Adrian	Uribe Oviedo	1096958669	4
10	APS	Maikol Sebastian	Delgado Vera	1096957209	5

Observaciones:

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-27
Institución y sede: INSTITUTO POLITECNICO MONSEÑOR MANUEL SORZANO GONZALEZ - ESCUELA RURAL EL BARZAL

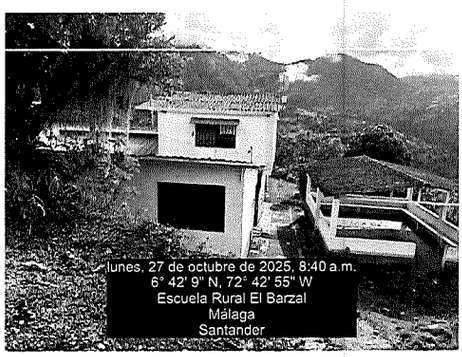

Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA

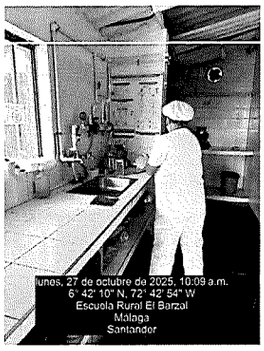

Imagen No2: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

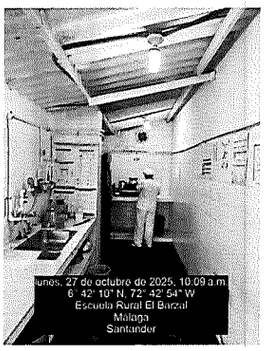

Imagen No3: AREA DE PREPARACIÓN

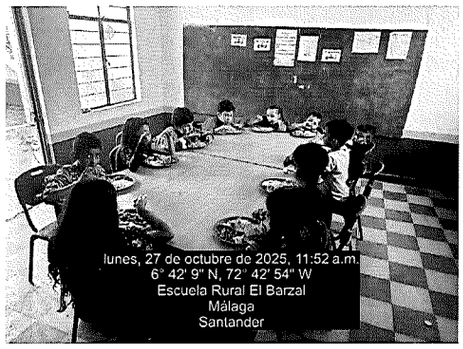

Imagen No4: AREA DE DISTRIBUCIÓN

Imagen No5: VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

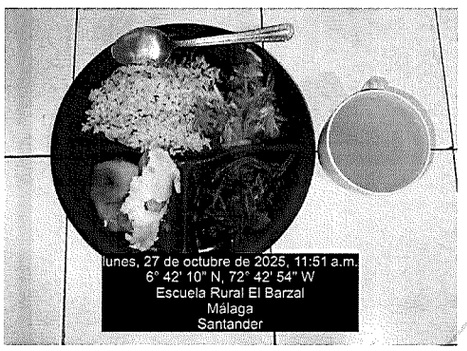

Imagen No6: MENU SUMINISTRADO

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa: INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	Sede Educativa: ESCUELA RURAL LA FUENTE	ETC: GOBERNACION DE SIDER.	Ciudad/ Municipio: ZAPATOCA
Dirección: CALLE 7 N° 6-57.	Fecha Visita: 27-OCTUBRE-2025.		Hora inicio: 8:50 a.m.
Operador: CONSORCIO 82M-SANTANDER	No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.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	Atendidos	No de visita	Tipo de ración
	89	65	1ra	APS.

Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nombre y cargo de quien realiza la visita
REBECA DURAN AFANADOR-MANIPULADORA	ELSA BERNAL ROBLES - INTERVENTORA DE CAMPO

Objeto de la visita:
VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO CO1.PCCNTR.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: POR VISITAR
	CONCEPTO EMITIDO: POR VISTAR.

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FISICAS 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	Se evidencian insuficientes servicios sanitarios.
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	Se evidencian huecos o aberturas entre techo y pared.
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 evidencian Paredes con quieta área de distribucion.
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 dia 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	Se evidencian ventanas, huecos o aberturas sin malla anti-insectos áreas Preparación- distribución
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

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.	0	Se evidencia Faltante de hoja deshidratada 199gr Leche condensada azucarada 125gr
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1	

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 Refrigera.
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidencia 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	4	PORCENTAJE %	57.14 %

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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se evidencian registro control de temperatura Preparación y Servido.

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 servido.	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 interventoria).	1	
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	0	Se evidencia incumplimiento en el gramaje del huevo cocido
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	Se evidencia incumplimiento en Temperatura de jugo y ensalada.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60.00 %

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.	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).	NO	No se observa personal ajeno entrar al comedor.
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	Se evidencia Jabón detergente sin rotulación correcta.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7.	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.71 %

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 evidencian programa, 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	No se evidencian Fichas técnicas de productos de Aseo actualizadas.
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

1204

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 tecnico - contrato.	0	Se evidencia faltante de Productos Aseo Trapero, escoba, recogedor, cepillo lavar.

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 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 evidencia Programa, ni registro de limpieza y desinfeccion 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 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.	1	

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, ni registro de manejo de residuos
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo de disposicion final de residuos desactualizada.
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, ni registro de control integrado 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.	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	Se evidencia gramera de Pasta no metalica como lo exige la norma.
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 registro del 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 Neveras. temperatura.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50.00 %.

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	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	Se evidencia Botiquín incompleto: Faltante: 13 und de gasas.

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

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).	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

Durante la visita tecnica se evidencian Buenas Prácticas de manufactura. en la modalidad APS.
No se evidencian suficientes servicios sanitarios, aberturas entre techo y pared, Pared con grieta, ventanas y aberturas sin malla anti-insectos.
No se evidencia Registro de Temperatura de refrigeracion, congelacion, Preparación Servido y Neveras, incumplimiento gramaje huevo, Temperatura Jugo y ensalada. jabon detergente sin rotulación correcta, Ficha tecnicas de Productos de Aseo y Faltante de Productos.
No se evidencia Programas, ni registro de limpieza y desinfección, Lyd de tanque de agua, manejo de Residuos, manuales de mtto Preventivo y correctivo de equipos y control de Plagas, gramera de pasta no metálica como lo exige la norma.
Botiquín incompleto.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NO contamos con papeleria Nueva

Atendido por: Rebeca Durán Afanador	Firma: Rebeca D. A.	Cargo: manipuladora
Atendido por: _____	Firma: _____	Cargo: _____
Realizada por: ELSA BERNAL ROBLES	Firma:	Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO.
Realizada por: _____	Firma: _____	Cargo: _____

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS -ESCUELA RURAL LA FUENTE	ETC	GOBERNACION DE SIDER	Ciudad/ Municipio	ZAPATOCA
Dirección:	CALLE 7 Nº 6-57	Fecha Visita:	27 SETUBRE-2025	Hora inicio:	8:50 am
Operador:	CONSORCIO SM SANTANDER	No Contrato / Convenio	COL.PCONTR.8258066	Hora de terminación:	2:30 pm.

Instrumento: Marque con una X																
	Balanza		Marca	BADECOL	Número de menú programado	#1	Se presentaron intercambios	Si X		No		N/A				
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18SEP25	Número de menú entregado	#4	Presentaron soporte de autorización	Si X		No		N/A				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado				1	3	5	7	9	
		2	4	6 X	8	10					2	4	6 X.	8	10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Huevo Cocido	—	—	50	50	C	48	49	48	50	NC	51	50	47	50	NC
Leguminosa	Lentejas Guisadas	—	—	25	23	C	47	46	55	37	C	89	89	95	87	C
Cereal (arroz)	Arroz al Pimentón	—	—	59	58	C	73	74	84	73	C	93	97	105	93	C
Tubérculo, raíces, plátanos	Pure de papa con queso	—	—	65	63	C	78	80	80	72	C	111	108	109	106	C
Verdura fría o caliente	Tomate en cascuitos	—	—	62	52	C	62	63	64	62	C	69	74	69	67	C
Fruta/Bebida	Jugo de arbf. mokde	—	—	234	200	C	204	208	200	200	C	220	211	220	200	C.
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						6					5					5
NO CUMPLE						0					1					1.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	—	PUNTAJE REAL	—	PORCENTAJE %	—	7205

*Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71*

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS - ESCUELA RURAL LA FUENTE	ETC	GOBERNACION DE SIDER.	Ciudad/ Municipio	ZAPATOCA.
Dirección:	CALLE 7 Nº 6-57	Fecha Visita:	27-OCTUBRE-2025	Hora inicio:	8:50 a.m.
Operador:	CONSORCIO 82M SANTANDER	No Contrato / Convenio	CO1.PCCNTR.8258066	Hora de terminación:	2:30 p.m.

Instrumento: Marque con una X										
	Balanza		Marca	DADECOL	Número de menú programado	#1	Se presentaron intercambios	Si X.	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18 SEP 25	Número de menú entregado	#4	Presentaron soporte de autorización	Si	No X	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Huevo Cocido	50	51	47	50	NC	48	48	50	50	NC					
Leguminosa	Lenteja Lavada	94	105	101	87	C	128	133	139	125	C					
Cereal (arroz)	Arroz al Perejil	133	133	140	132	C	165	159	161	146	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	Puré de papa con queso	131	136	140	123	C	169	163	159	157	C					
Verdura fría o caliente	tomate en gajitas	78	77	72	72	C	96	101	97	92	C					
Fruta/Bebida	Jugo de tomate de arbol	225	211	213	200	C	210	214	210	200	C.					
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						5					5					
NO CUMPLE						1					1					

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones	1052
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI X	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	30	PUNTAJE REAL	26	PORCENTAJE %	86.67%	Se evidencia solo un Beneficiario grupo etario Preescolar, no se cumple con el gramaje de huevo grupos etarios 9

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
27-OCT-25	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	ESCUELA RURAL LA FUENTE	COL.PCCNTR.8252803	COL.PCCNTR.8258066.	#2

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Pollo	Solari Food	24726.	040926.	7810 gr.	8000 gr.	
2	Aceite	Ideal	211025	210826.	2872 ml.	3000 ml.	
3	Azucar.	Sudespensa	01520710	070ct 2026	625 gr.	1000 gr	
4	Leche Condensada Azucarada.	Ricolac	25016	04ENE26.	905 gr.	780 gr.	Faltante 125 gr.
5	Panela.	Naturisima	OCT142025.	NO	445 gr.	400 gr.	
6	Paprika.	Doña Julia	210925.	210826	22,3 gr.	30 gr	
7	Pimienta.	Doña Julia	180925	180926.	22,3 gr.	30 gr	
8	Sal	JR	220725	NO.	250 gr.	500 gr.	
9	Uva deshidratada.	Sudespensa.	5074.	15102026.	445 gr.	246 gr.	Faltante 199 gr.
10	Pastas Espagueti.	La Nieve.	29	15JUL26.	4543 gr.	4750 gr.	
11	Queso.	La Nuestra.	180CT2025	18NOV2025.	3370 gr.	5000 gr.	
12	Papa.	NA	NA	NA.	11.250 gr.	11500 gr.	
13	Guayaba.	NA	NA	NA	7.170 gr.	7200 gr.	
14	Mango.	NA	NA	NA	2240 gr.	2320 gr.	
15	Manzana.	NA	NA	NA	1430 gr.	1560 gr.	
16	Piña	NA	NA	NA	2490 gr.	2500 gr.	
17	Ajo	NA	NA	NA	70 gr.	100 gr.	
18	Cebolla cabeza.	NA	NA	NA	270 gr.	608 gr	
19	Lechuga.	NA	NA	NA	2540 gr.	2602 gr.	
20	Pimenton	NA	NA	NA	90 gr.	100 gr.	
21	Repollo Blanco.	NA	NA	NA	2150 gr.	2500 gr	
22	Tomate.	NA	NA	NA	1160 gr.	1250 gr	
							1205

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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: INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS
SEDE EDUCATIVA: ESCUECA RURAL LA FUENTE.

FECHA: 27-OCTUBRE-25
CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: COL.PCCNTR.8252803
CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COL.PCCNTR.8258066.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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		
ARS.	Huevo Cocido.	X		X		X		X		89p	X	—	66,1	X	—		
	Lenteja Guisada.	X		X		X		X		84,0	X	—	61,3	X	—		
	Arroz al Pimentón	X		X		X		X		75,1	X	—	63,6	X	—		
	Puré de Papa con queso	X		X		X		X		78,5	X	—	65,0	X	—		
	Tomate en casquitos.	X		X		X		X		NA	NA	NA	18,3	—	X		
	Jugo de Tomate de arbol	X		X		X.		X.		NA	NA	NA	10,7	—	X.		

OBSERVACIONES: La Ración cumple con la evaluación organoléptica y No cumple temperatura del jugo y ensalada. Las preguntas organolépticas las responde Samuel Caro de. 1°.

Firma de quien realiza la visita: ELSA
Nombre: ELSA BERNAL ROBLES
Cédula Ciudadanía 28070025
Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO.

12 OCT

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 27 / OCTUBRE / 2025 /

Municipio: ZAPATOCA

Institución Educativa: INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS.

Sede: ESCUELA RURAL LA FUENTE

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	DAVID SANTIAGO	DIAZ DUARTE	1.098 200 823	0
2	APS	CARLOS EDUARDO	DURAN VILLAMIZA.	1.094.288211	1.
3	APS	NIKOL	AYALA AYALA	1.098. 456. 346.	2.
4	APS	JERONIMO	AYALA LOZANO	1.098.818.354	3
5	APS	JOSHUA ISAI	GOMEZ CERON	1.095 951. 850	4
6	APS	ANGEL NEYMAR	DUARTE TORO	1.095. 956. 822	5
7	APS	LUIS ANGEL	GENEY RUEDA.	1.098. 200 508	8
8	APS	CARLOS ALEJANDRO	SANCHEZ ORTIZ	1,096. 807. 325	9
9	APS	PABLO SANTIAGO	LOPEZ LOPEZ	1.097. 193. 602.	10
10	APS	DANA VALENTINA	GENEY RUEDA	1097. 192. 566	11.

Observaciones: No hoy observaciones

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-27

Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS - ESCUELA RURAL LA FUENTE

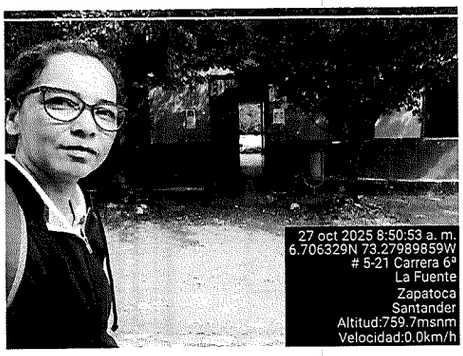

Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA

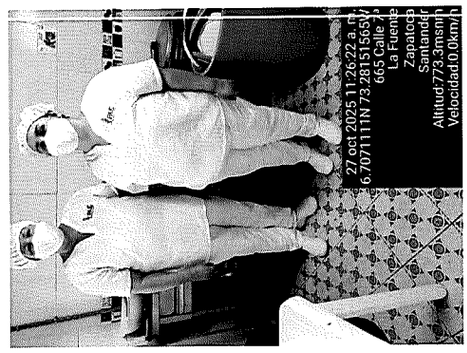

Imagen No2: MANIPULADORAS

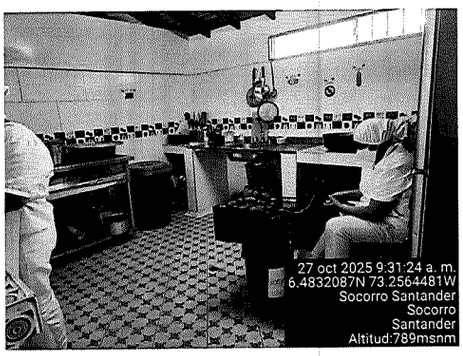

Imagen No3: ÁREA DE PREPARACIÓN

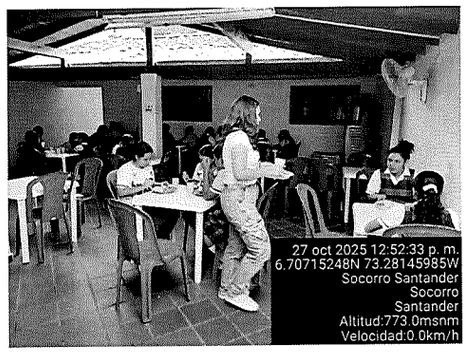

Imagen No4: ÁREA DE DISTRIBUCIÓN

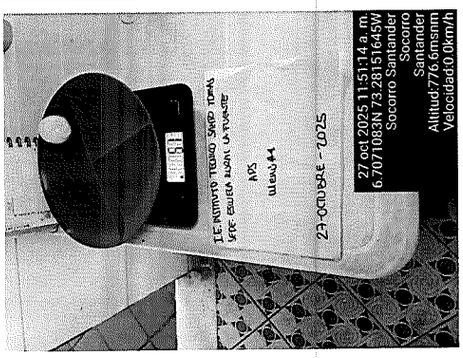

Imagen No5: GRAMAJE

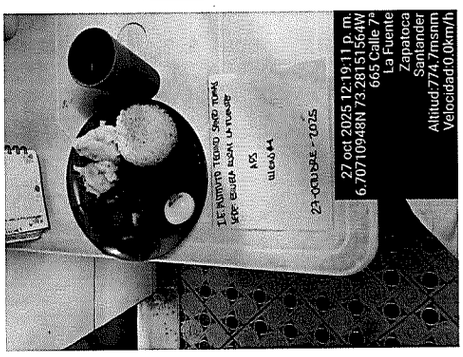

Imagen No6: PLATO MENÚ

NOTA 1: 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.

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

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa: Colegio Integrado Las Mercedes	Sede Educativa: Escuela Rural Jaboncillo	ETC: Gobernación Santander	Ciudad/ Municipio: Matanza
Dirección: Vereda Jaboncillo	Fecha Visita: 28-10-2025		Hora inicio: 8:00 AM
Operador: Consorcio 82 N Santander	No Contrato / Convenio: COTRCCNTE 8258066		Hora de terminación: 11:00AM.

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA			
No titulares de derecho	Adjudicados: 10		Atendidos: 10	No de visita: 7		Tipo de ración: CPS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Marlene Perez Perez Manipuladora				Nombre y cargo de quien realiza la visita: ROBINSON Ordoñez interventor de campo			

Objeto de la visita: Verificar los lineamientos Técnicos del contrato COTRCCNTE 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 49	PUNTAJE OBTENIDO: 39		PORCENTAJE %: 79.59 %		
CONCEPTO FINAL	Conforme con observaciones				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: NO	CONCEPTO EMITIDO: NO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	OBSERVACIONES:
7	7	NO hay observaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FISICAS 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	Los servicios sanitarios son compartidos con la escuela
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 techo de la cocina y comedor es en eternit
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	El techo de la cocina, almacenamiento y comedor eternit.
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 del comedor no cuentan con Angeos
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	NO CUMPLE
8	4

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	/

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	1	✓
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	✓
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	7	PORCENTAJE %	700Y.

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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	✓
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se llevan registros durante el proceso

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00Y.

III. CUMPLIMIENTO DE MENUS - 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 servido.	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 %	700Y.

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	La manipuladora no cuenta con certificación medica
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 el certificado o asistencia a capacitacion en BPM
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	✓
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 %	75.00Y.

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.	1	✓
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	✓
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	✓

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 tecnico - contrato.	0	NO se evidencia 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 del lavado de 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 documento soporte 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.	1	/

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 solidos
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	11	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.	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) .	1	/
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

ÍTEM	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 que la Escuela, Área de cocina no cuenta con extintor

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.00%

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).	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

La manipuladora Marlene Perez Perez, identificada con cédula de ciudadania número 1094572182 no cuenta con certificación médica, capacitación en BPM, Tiene el uniforme en Buen estado y cumple con las BPM, ciclo de menú, guia de Preparación.
Se evidencia que solo hay 2 Programas del Plan de Saneamiento; que son el de Agua y L y D.
De las demás Programas no se llevan registros de los procesos

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NO hay observaciones de quien atiende la visita

Atendido por: Marlene Perez Perez	Firma: Marlene Perez Perez	Cargo: Manipuladora
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Robinson Ordoñez	Firma:	Cargo: Interventor de campo
Realizada por:	Firma:	Cargo:

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Escuela Rural Jaboncillo	ETC	Gobernacion Santander	Ciudad/ Municipio	Matanza
Dirección:	vereda jaboncillo	Fecha Visita:	28-10-2025	Hora inicio:	8:00Am
Operador:	Consorcio 82m Santandel	No Contrato / Convenio	CO1PCCNTR 8288066	Hora de terminación:	11:00Am

Instrumento: Marque con una X										
Balanza		Marca	baldecol	Número de menú programado	2	Se presentaron intercambios	Si	~~No~~	N/A
Gramera	X	Fecha de última calibración	18/9/25	Número de menú entregado	2	Presentaron soporte de autorización	Si	No	~~N/A~~

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Agua de panela con leche	215ml	—	—	200ml	C	222ml	220ml	219ml	200ml	C	221ml	222ml	220ml	200ml	C
Protéico	Pechuga de pollo guisada	56gr	—	—	52gr	C	70gr	72gr	71gr	67gr	C	79gr	80gr	78gr	77gr	C
Cereal acompañante	Papa criolla dorada	37gr	—	—	32gr	C	37gr	40gr	38gr	32gr	C	67gr	66gr	69gr	64gr	C
Fruta	———	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	La ración cumple con el gramaje establecido. 12.06

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
28-10-25	Colegio Integrado las mercedes	Escuela rural Jabonallo	CO1PCCNTR8252805	CO1PCCNTR8458066	2

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Papa	—	N.A	N.A	780gr	1000gr	—
2	Platano Harton	—	N.A	N.A	950gr	1000gr	—
3	Arena en hojuelas	su despensa	00242909	29-09-26	100gr	250gr	—
4	Harina de maiz Blanco	la nieve	140925	14-09-26	590gr	1000gr	—
5	Harina de trigo	la nieve	111025	11-08-26	300gr	300gr	—
6	Tostadas	Juniorsas	18102025	07-11-25	91gr	100gr	—
7	Guayaba	—	N.A	N.A	800gr	1000gr	—
8	Mango	—	N.A	N.A	2140gr	2200gr	—
9	Naranja	—	N.A	N.A	170gr	200gr	—
10	Ajo	—	N.A	N.A	30gr	30gr	—
11	leche en Polvo	indulecche	1s08025	08-08-26	389gr	389gr	—
12	Queso doble crema	la nuestra	18102025	18-11-25	240gr	240gr	—
13	Carne de cerdo	De Brahman	4225	17-11-25	630gr	630gr	—
14	pechuga de pollo	Solaal	U2952EE2952S	21-10-26	930gr	930gr	—
15	Huevos de Gallina	Galapal	07102025	07-11-25	6unidades	7unidades	—
16	Aceite	Ideal	141025	14-08-26	450ml	480ml	—
17	Margarina	la Preferida	17095	17-0026	50gr	50gr	—
18	Panela	Naturisima	16-09-25	—	70gr	100gr	—
19	Canela molida	Doña Julia	051025	05-10-26.	69r	89r	—
20	Paprika	Doña Julia	07-1026	07-10-26	12gr	129r	—
21	tomillo en rama.	—	N.A	N.A	10gr	709r	—

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 las mercedes | SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Jaboncillo.

FECHA: 28-10-25 | CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: COTPCCNTR 8252803 | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COTPCCNTR 8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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 Panela con leche	X		X		X		X		71c	X		63c	X		—
	Pechuga de Pollo hawaiana	X		X		X		X		76c	X		62c	X		—
	Papacriolla dorada.	X		X		X		X		74c	X		65c	X		—

OBSERVACIONES:

la ración cumple con la evaluación Organoléptica y de temperatura.

Firma de quien realiza la visita:

Nombre: Robinson Ordoñez

Cédula Ciudadanía 1098035136

Cargo: Interventor de campo

12.65

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 28 / 10 / 2025 /

Municipio: Matanza

Institución Educativa: Colegio Integrado las Mercedes

Sede: Escuela rural el jaboncillo

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS-JM	Emily Dahiana	Villamizar Hernandez	1102775752	0
2	CPS-Jm	Brillith Vanesa	Perez Jaimes	1030795672	5
3	CPS -Jm	Yan franco	Diaz Perez	1091734904	5
4	CPS-Jm	Alana Sofia	Portilla Ortega	1038736075	4
5	CPS-Jm	Maikol Antonio	Meneses Pacheco	1095841408	2
6	CPS-Jm	Deiby Alejandro	Ortiz Cañizares	1097736882	2
7	CPS-Jm	Johan David	Salon figueroa	1097135812	2
8	CPS-Jm	Maikol Adres	Tarazona Ortega	1097133094	3
9	CPS-Jm	Fidel Andres	Caballero Roa	1030796184	4
10	CPS-Jm	Juan Felipe	Tarazona Ortega.	1097140764	2

Observaciones:

12.009

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-28
Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO LAS MERCEDES - ESCUELA RURAL JABONCILLO

Imagen No1: FACHADA DE LA INSTITUCION

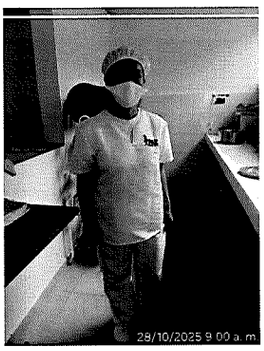

Imagen No2: MANIPULADORA

Imagen No3: MENÚ

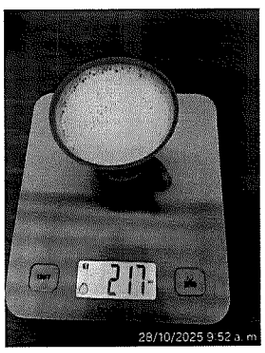

Imagen No4: GRAMAJE

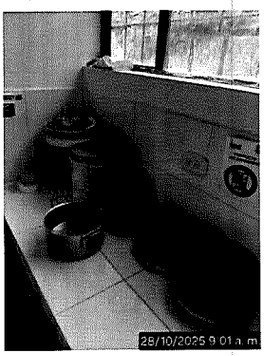

Imagen No5: AREA DE PREPARACION

Imagen No6: AREA DE DISTRIBUCIÓN

NOTA: La Firma interventoria realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las imagenes en este registro Fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita en el municipio de Piedecuesta.

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO		
Código: PDAE-F-017-RPS	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa: LLANADAS	Sede Educativa: ESCUELA RURAL SAN CAYETANO	ETC: CONSERVACION DE SUELOS	Ciudad/ Municipio: LERIDA
Dirección: VEREDA SAN CAYETANO.	Fecha Visita: 28-OCTUBRE-2025		Hora inicio: 8:00 a.m.
Operador: CONSORCIO 82M SANTANDER	No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066.		Hora de terminación: 11:00 a.m.

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA			
No titulares de derecho	Adjudicados: 43	Atendidos: 43		No de visita: 1ra		Tipo de ración: CPS-JM	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: LEYDY TATIANA AYALA - MANIPULADORA.				Nombre y cargo de quien realiza la visita: ELSA BERNAL ROJAS - INTERVENTORA DE CAMPO			

Objeto de la visita:
VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y 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: 31		PORCENTAJE %: 65.96 %		
CONCEPTO FINAL	CONFORME CON OBSERVACIONES.				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: POR VISITAR	CONCEPTO EMITIDO: POR VISITAR.			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FISICAS 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 evidencian servicios sanitarios del comedor.
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.	NC	Se evidencia sifón de drenaje de lavado sin rejilla.
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 ventanas área de Preparación y distribución sin malla anti-insectos.
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	NO CUMPLE
9	3.

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	

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 control de temperaturas de Refrigeración
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidencia registro control de temperatura de congelación
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	Se evidencia. huevos (25) y Sal (140) sin lote, Fecha vencimiento.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57.14 %.

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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se evidencian registros control de temperatura Preparacion y servida

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 servido.	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

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).	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).	NO	No se observa persona 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.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7.	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100 %

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 registro 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 Fichas tecnicas de Productos de Aseo.
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

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 tecnico - contrato.	1	

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 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 evidencia. programa, ni registro. 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 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.	NO	No se observa para el menú #19.

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, ni registro de manejo de Residuos.
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.	0	Se evidencia presencia de moscas en área de Preparación y distribución
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 del 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)	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	Se evidencia gramera de Pasta no metálica como lo exige la norma.
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 registro. de mantenimiento Preventivo y Correctivo de equipo.
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia registro control de temperatura nevera.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50.00 %

7.669

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	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

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).	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

Durante la visita Técnica en la modalidad CPS-JM se evidencian Buenas Prácticas de manufactura

No cumplen con servicios sanitarios del comedor, sifón sin rejilla, ventanas sin malla anti-insectos.

No se evidencia Registro de Temperatura de Refrigeracion, congelación, Preparación, Servido, neveras.

Se evidencia huevos y sal sin rotulación, Lote, y fecha de vencimiento.

No se evidencian Programas, ni registros de limpieza y desinfeccion, de tanque de agua, de manejo de residuos, control de plagas y mtto Preventivo y correctivo de equipos, instructivo de disposición Final de residuos.

No se evidencia certificado de agua Potable,

Se evidencia Presencia de moscas; gramera de Pasta no metalica como lo exige la norma,

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NO cuento con el plan de saneamiento nuevo

Atendido por: Leydi tatiana Ayala	Firma: Leidy tatiana A.	Cargo: manipuladora
Atendido por: _____	Firma: _____	Cargo: _____
Realizada por: ELSA BERNAL ROBLES	Firma: [signature]	Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO
Realizada por: _____	Firma: _____	Cargo: _____

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	LLANADAS - ESCUELA RURAL SAN CAYETANO		ETC	CORPORACION DE S/DER	Ciudad/ Municipio	LEBRIJA
Dirección:	VEREDA SAN CAYETANO		Fecha Visita:	28-OCTUBRE-2025.	Hora inicio:	8:00 am.
Operador:	CONSORCIO 82 M SANTANDER		No Contrato / Convenio	CO1.PCCNTR-8258066.	Hora de terminación:	11:00 am.

Instrumento: Marque con una X																
	Balanza		Marca	BADECA	Número de menú programado	# 2	Se presentaron intercambios	Si X.	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18 SEP 25.	Número de menú entregado	#19.	Presentaron soporte de autorización	Si X	No	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Chocolate con leche	209	205	217.	200	C	213	212	212	200	C	215	237	232	200.	C.
Protéico	Omelette de huevo	83	83	80	78	C	81	82	78	78	C	82	83	82	80	C
Cereal acompañante	Dedito de Papa.	52	52	53	50	C	75.	75	77	75.	C	125	108	116	105.	C.
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0.

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	4	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI 4	NO		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI X	NO		

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

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
28-OCT-25	LLANADAS.	ESCUELA RURAL SAN CAYETANO.			CO1.PCCNTR.8252803	CO1.PCCNTR.8258066	#3
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Avena en Ojuela.	Sudespensa	0024/1410	14 OCT 2026	430 gr.	1000 gr.	
2	Harina de Trigo.	La Nieve.	121025	12A6026.	415 gr.	500 gr.	
3	Leche en Polvo	Induleche.	1J080825	08A602026.	558. gr.	760 gr.	
4	Queso	La Nuestra.	18OCT25	18NOV2025.	460 gr.	500 gr.	
5	Huevo	NO	NO	NO	8 und.	25und.	Se evidencian huevos sin rotulacion lote y F.vencim.
6	Aceite.	Ideal	141025.	1410826.	645 ml.	1000 ml.	
7	Margarina.	La Preferida	16095.	16JUN26.	177 gr.	250 gr.	
8	Panela.	Naturisima	OCT01 2025.	NO	300 gr.	500 gr.	
9	Canela molida.	Doña Julia	210825.	210826.	22 gr.	24 gr.	
10	Paprika.	Doña Julia.	250825.	250826.	10,8 gr.	20 gr.	
11	Sal.	NO	NO	NO	130 gr.	1404 gr.	Se evidencia sal sin rotulacion, lote.
12	Platano maduro.	NA	NA	NA	3840 gr.	4.118 gr.	
13	Mango.	NA	NA	NA	9220 gr.	9506 gr.	

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: LLANADAS

SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL SAN CAYETANO

FECHA: 28-OCT-2025.

CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO1.PCCNTR.B252803

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1.PCCNTR.8258066.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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.	Chocolate con leche	X		X		X		X		76,1	X	—	62,1	X	—	
	Omelette de huevo	X		X		X		X		73,6	X	—	63,6	X	—	
	Dedito de Papa.	X		X		X		X		74,3	X	—	65,2	X	—	

OBSERVACIONES: La Ración cumple con la evaluación organoleptica, y la temperatura. Los preguntas organolepticas las respondi. Keilor Rincon grado 1°

12.0.22

Firma de quien realiza la visita: ELSA

Nombre: ELSA BERNAL ROBLES.

Cédula Ciudadanía 28070025

Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO.

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 28 / OCTUBRE / 2025 /

Municipio: LEBRIJA

Institución Educativa: LLANADAS

Sede: ESCUELA RURAL SAN CAYETANO

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS-JM	JUAN JOSÉ	GÓMEZ JIMÉNEZ	1.099. 378 343	0
2	CPS-JM	RAQUEL ALEXANDRA	GARCÍA ARAGOZA	N46876856102	0
3	CPS-JM	JOHAN JESÚS	BASTOS GALVIS	1.099. 377. 782	1
4	CPS-JM	BRAYAN ARLEY	RUIZ VARGAS	1.099. 377. 794	1.
5	CPS-JM	CÉSAR LEONEL	GARCIA AYALA	1.099.377.888	2
6	CPS-JM	SERGIO	RODRIGUEZ SERRANO	1.120.475.264	2
7	CPS-JM	MARIA JOSÉ	PÉREZ SERRANO	1.099 375. 771	3
8	CPS-JM	LUCIANA	RODRIGUEZ RAMIREZ	1.099. 376. 771.	3
9	CPS-JM	SALOME	RODRIGUEZ BAYONA	1.099. 375. 346	4
10	CPS-JM	VALERIA	TOSCANO MORALES	1.099. 374. 164	5.

Observaciones: No hay observaciones.

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-28
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA LLANADAS - ESCUELA RURAL SAN CAYETANO

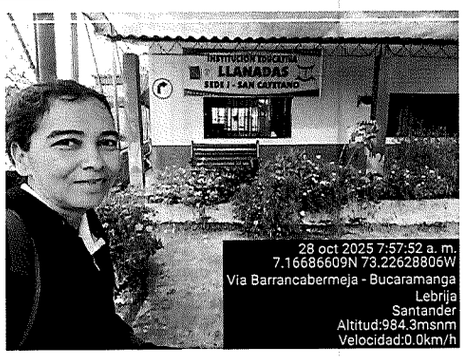

Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA

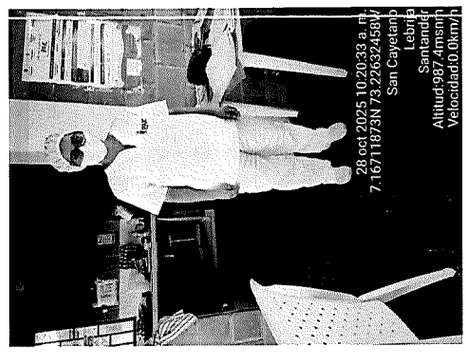

Imagen No2: MANIPULADORA

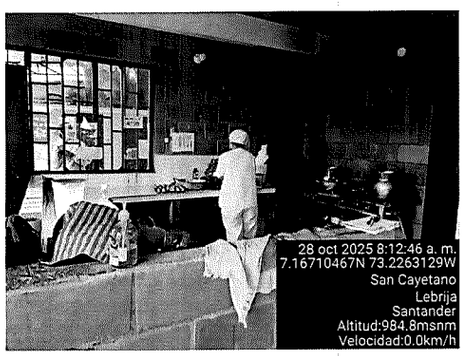

Imagen No3: ÁREA DE PREPARACIÓN

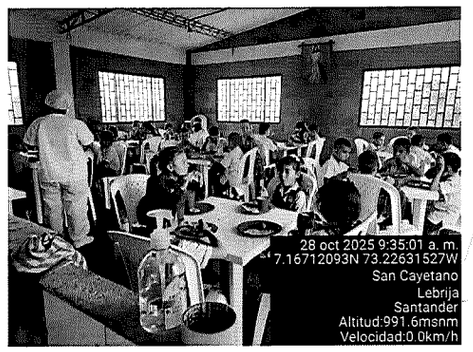

Imagen No4: ÁREA DE DISTRIBUCIÓN

Imagen No5: GRAMAJE

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Institución Educativa Quebradas.	Sede Educativa: Escuela Rural Alto Tormenta	ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Guaca
Dirección: Vereda Alto Tormenta	Fecha Visita: 28-10-2025		Hora inicio: 8:40am
Operador: Consorcio 82-1 Santander	No Contrato / Convenio: CO1PCCNTR.8258066		Hora de terminación: 11:52am

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A			
No titulares de derecho	Adjudicados: 4		Atendidos: 4	No de visita	1	Tipo de ración	R.I.
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Cindy Carvajal (Docente)				Nombre y cargo de quien realiza la visita: Walter José Urrutia Orozco (Interventor)			

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos y del contrato # CO1PCCNTR.8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	59,26%
CONCEPTO FINAL			No conforme		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	pendiente por Visitar		
		CONCEPTO EMITIDO	N.O.		

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
____	____	La RI es entregada por la docente de la sede educativa.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FISICAS 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	NC	Se evidencia formación de hongos en paredes del area donde se almacena el complemento.
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 del area donde se almacena el RI son en eternit rustico lo que dificulta su facil L y D.
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.	NC	en paredes del area de almacenamiento se evidencia desprendimiento de pintura y formación de humedad
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 FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	6	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

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.	0	los alimentos de la RI son almacenados en cajas de carton.
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.	1	
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80,00 %

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.	0	No se evidencia publicado en la sede educativa el menu 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 interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,67%

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	No se observo, el complemento es entregado por la docente
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	N.O	No se observo, el complemento es entregado por la docente
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 capacitacion para la docente Cindy Carvajal CC: 1005305975
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 L y D ni procedimientos ni registros de estos.
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 preparación, empleo y rotación del producto. Tampoco fichas tecnicas
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	No se evidencia remision de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos tecnicos

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	0	No se cuenta con recipientes suficientes con Tapa e identificados. no tiene bolsas plasticas
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencio 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 disposicion final de los residuos.
34	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)
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 ni sus procedimientos escritos.

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	33,33%

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 observa vehiculo 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

Se realiza asistencia tecnica a docente sobre manejo adecuado de las BPM y condiciones higienicas en general.
Se refuerza manejo de Kardex.
No se evidencia elementos de aseo.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Atendido por:	Cindy Carvajal	Firma:	Cindy Carvajal	Cargo:	Docente.
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Walther Jose Urrutia Ochoa	Firma:		Cargo:	Interventor de Campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS	
	FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES		
	Código: PDAE-F-044	Versión: 02	Fecha de vegencia: 15/02/2023	página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institucion Educativa Corvebados- Esuela Rural Alto Tormenta		ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Guaca
Dirección:	Vereda Alto Tormenta		Fecha Visita:	28-10-2025	Hora inicio:	8:40 am
Operador:	Consorcio 82-14 Santander		No Contrato / Convenio	001 PAE NIT. 8258066	Hora de terminación:	11:52 am

Instrumento: Marque con una X										
Balanza		Marca	BADECOL	Número de menú programado	2	Se presentaron intercambios	Si	(No)	N/A
Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-2025	Número de menú entregado	2	Presentaron soporte de autorización	Si	No	(N/A)

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
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 VAT						200ml	201ml		200ml	C	206ml	213ml		200ml	C
Derivados del cereal	Ponque Amapola						58g	66g		50g	C	69g	70g		60g	C
Frutas	Mandarina						119g	135g		117,6g	C	186g	155g		141,2g	C
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE											3					3
NO CUMPLE											0					0

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

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

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 28 / 10 / 2025 /

Municipio: Guaca

Institución Educativa: Institución Educativa Quebradas

Sede: Escuela Rural Alto Tormenta

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	PI	Heidy Yuliana	Castellano Lozano	1098221954	1
2	PI	Yesid Rafael	Ordoz Chamaga	1097134923	3
3	PI	Youatan Yesid	Castellano Lozano	1102382789	4
4	PI	Yulieth Tatiana	Lozano Jaimes	1098221246	5
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Observaciones:

12.079

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-28

Institución y sede: INSTITUCIÓN EDUCATIVA QUEBRADAS - ESCUELA RURAL ALTO TORMENTA

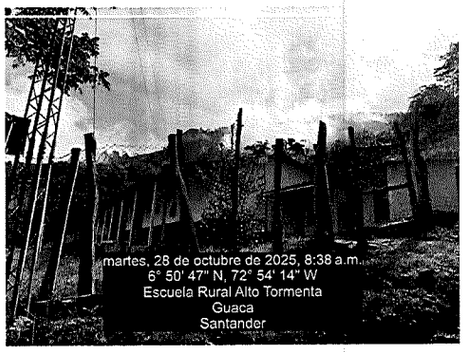

Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA

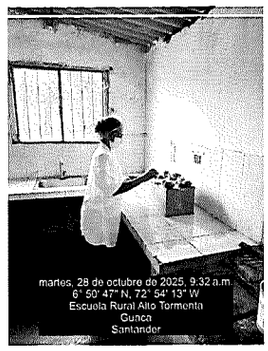

Imagen No2: DOCENTE USANDO DOTACIÓN

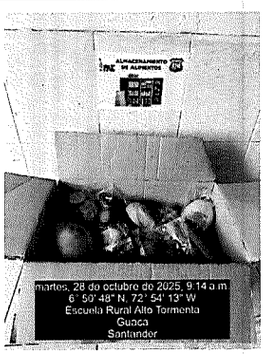

Imagen No3: ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA

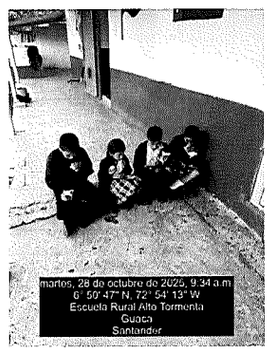

Imagen No4: CONSUMO DEL RI

Imagen No5: VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

Imagen No6: MENU SUMINISTRADO

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO		
Código: PDAE-F-017-RPS	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa: Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero	Sede Educativa: Escuela Rural Corral de Peña	ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Concepción
Dirección: Vereda Corral de Peña	Fecha Visita: 28 Octubre 2025		Hora inicio: 7:13am
Operador: Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio: CON.PCONTR.8258066		Hora de terminación: 12:30pm

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA			
No titulares de derecho	Adjudicados: 1	Atendidos: 1		No de visita: 1		Tipo de ración: APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Ana Lucy Torres Ibañez - Manipuladora				Nombre y cargo de quien realiza la visita: Heinsou Autouet - Inspector de campo			
Objeto de la visita: Verificación de cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato Nº CON.PCONTR.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: Pendiente por visitar				
	CONCEPTO EMITIDO: Pendiente por visitar				

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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 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. Paredes no lisas.
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, con telarañas y les 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 construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	se evidencia paredes sucias con pintura levantada en el área de consumo y preparación.
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	No se evidencia tanque de almacenamiento de agua con tapa correspondiente a un día de preparación.
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 FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
6	6

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).	0	Se evidencia remisión de viveres le hace falta las firmas correspondientes.

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 del 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

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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	Faltan utensilios para el servido de los alimentos (pinzas).
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se evidencia documentación referente a los registros de control durante la preparación y el servido

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60.00%

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 servido.	0	Faltan utensilios para el servido de los alimentos pinzas.
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 servido del ensalada agricultor 15.9°C y del jugo de Cobycoo 13.3°C

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60.00%

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.	0	La Manipuladora Ana Lucy Torres Ibañez CC 1098.131.596 no cuenta con delantal 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 Ana Lucy Torres Ibañez, C.C 1098.131.596 no cuenta con certificación médico.
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	La Manipuladora Ana Lucy Torres Ibañez CC 1098.131.596 no cuenta con certificado 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.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	42.86%

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 documentación referente al programa de limpieza y desinfección con los procedimientos y 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 documentación referente a concentraciones modo de preparación empleo y rotación de los productos utilizados. Faltan 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	

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 tecnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento del contrato. Faltan insumos 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	No se evidencia tanque y/o recipientes ni registros con procedimientos de limpieza y desinfección de tanques y 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 observo 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.	0	No se cuenta con recipientes con tapa, identificados para la recolección temporal de residuos.
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 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.	0	No se cuente con recipientes con tapa identificados para la recolección temporal de 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 cuenta con un programa control integral de plagas, ni registros de las actividades preventivos y correctivos. Falta soporte fumigación

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)	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.	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.	0	Falta menaje pinzas-tabla de picar-ollas pequeñas cucharones, cuchillos, rallador.
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	Falto equipos de medición 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%

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	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 extintor multiproposito de 10 Lb desprecurizado y con fecha de vencimiento 2018.

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	00.00%

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).	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 los siguientes observaciones. Falta plan de saneamiento Falta firmas correspondientes a la remision de viveres. Faltan utensilios para el servido de los alimentos (pinzas). No se cumple con la temperatura del servido de los alimentos. La manipuladora le falta la documentación copia de la cedula certificación médica, certificado de BPM, copia hoja de vida, certificados académico, ARL. Faltan insumos de aseo del mes de octubre. Faltan recipientes para el almacenamiento de los residuos. Falta certificado de fumigación. Falta menaje tabla de picar, ollas pequeñas cucharon, cuchillos, rallador pinzas. Falta equipos de medición termómetro, basculo de 15kg. Falta 1 recipiente con tapa de capacidad de 2 litros. Se deja SPQR. se evidencia bombona de gas en el área de consumo.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

no hay ninguna observación

Atendido por: Ana Lucy Torres Ibañez	Firma: Ana Lucy Torres I	Cargo: manipuladora
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: HERNAN AUTOLLET FLOREZ	Firma: Hernan Autollet	Cargo: Inspector de Campo
Realizada por: JENNIFFER CASTRILLO PEÑA	Firma:	Cargo: Interventor de Campo

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero - Escuela Rural Corral de Peña	ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Concepción
Dirección:	Vereda Corral de Peña	Fecha Visita:	28 Octubre 2025	Hora inicio:	7:13 am
Operador:	Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio	CO1.PCCNTR.8258066	Hora de terminación:	12:30 pm

Instrumento: Marque con una X																
	Balanza		Marca	Bodecol	Número de menú programado	#2	Se presentaron intercambios	Si		No X		N/A				
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/25	Número de menú entregado	#2	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A X				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5 X	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5 X	7	9					
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Pechuga de pollo a la plancha						39			30	C					
Leguminosa	—						—			—	—					
Cereal (arroz)	Espaguetti en salsa roja con queso						154			127	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	Papa frita						72			70	C					
Verdura fría o caliente	Ensalada Agridulce						107			60	C					
Fruta/Bebida	Jugo de Guayaba						250			200	C					
Agua	—						—			—	—					
Lácteo	—						—			—	—					
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE											5					
NO CUMPLE											0					

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

Especifique en cuales preparaciones Menú 2: Intercambio yuca frita por papa frita.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	5	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE %	100%	—

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
28/10/25	Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero	Escuela Rural Corral de Peña	CON.PCCNTR.8252803	CON.PCCNTR.8258066	Semana 1 Menú 3 al Menú especial

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Papa	—	—	—	190gr	200gr	
2	Plátano hartón maduro	—	—	—	30gr	368gr	
3	Plátano harton verde	—	—	—	10gr	10gr	
4	Arroz blanco cosecharé	Molinos el Yopal SAS	11092025	11092026	90gr	250gr	
5	Harina de maiz blanco Arepa Arepa	Soberano SAS	202	25A6026	60gr	500gr	
6	Harina de Trigo San Miguel	Molinos San Miguel SAS	152804509	07ABR26	20gr	500gr	
7	Limón	—	—	—	10gr	10gr	
8	Lulo	—	—	—	100gr	215gr	
9	Naranja	—	—	—	100gr	229gr	
10	Tomate de arbol	—	—	—	70gr	231gr	
11	Ajo en rama	—	—	—	10gr	10gr	
12	Cebolla cabezona	—	—	—	50gr	174gr	
13	Habichuela	—	—	—	200gr	20gr	
14	Repollo blanco	—	—	—	20gr	20gr	
15	Tomate	—	—	—	150gr	266gr	
16	Zanahoria	—	—	—	50gr	130gr	
17	Queso del Hato	Industrias del Oriente	20/10/25	18/11/2025	40gr	115gr	
18	Carne de cerdo	Dr Brahman	P4225	17/11/2025	60gr	60gr	
19	Pollo pechuga con piel	Roth Inversiones SAS	V2472624725	04 09 26	70gr	70gr	
20	Huevo de Gallina	Golgol	15/10/2025	12/11/2025	1.18 unid	3 unid	
21	Frijol JR	Comercial de Granos Internacional	19/09/25	19 MAR/2026	10gr	250gr	
22	Lenteja JR	Comercial de Granos Internacional	09/10/25	09/ABR/2026	10gr	250gr	
23	Aceite vegetal Salomón	Comercializadora El Incer SAS	15/10/2025	15/08/2026	47.5ml	110ml	
24	Margarina La Preferida	Duquesa SA BIC	08095	03/JUN/26	3.75gr	125gr	
25	Azucar blanco	Incauca SA	200625	200627	0.03gr	100gr	
26	Agua x 200 cc	Agua Mineralizada Vita 2	17/10/25	17 DIC 2025	1.00 unid.	1 unidad	
27	Laurel	—	—	—	0.4gr	4gr	

Impreso por **Litadiseños** Tel. (607) 621 12 71

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
28/10/25	Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero	Escuela Rural Corral de Peña	CO1.PCCNTR.8252803	CO1.PCCNTR.8258066	Semana 1 Menú 3 o 1 especial

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
28	Paprika Doña Julia	Productos Pepo	071025	07/10/26	1gr	10gr	
29	Pimiento Negro Doña Julia	Productos Pepo	141025	14/10/26	0.9gr	10gr	
30	Sol Refisol	Brinco SA	50404/2391	—	15gr	300gr	
31	Tomillo en rama	—	—	—	0.5gr	2gr	

1305

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: Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero

SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Corral de Peña

FECHA: 28/10/2025

CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1.PCCNTR.8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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	Pechuga de pollo a la plancha	X		X		X		X		78.6°C	X		65.6°C	X		
	Espaguettis en salsa roja (caberet) con queso	X		X		X		X		81.6°C	X		63.5°C	X		
	Papa Frita	X		X		X		X		89.1°C	X		65°C	X		
	Ensalada Agridulce	X		X		X		X		NA	—	—	15.9°C		X	No se cumple con la temperatura de servicio de la ensalada Agridulce 15.9°C
	Jugo de Guayaba.	X		X		X		X		NA	—	—	13.3°C		X	No se cumple con la temperatura de servicio del jugo de Guayaba 13.3°C

OBSERVACIONES: La estudiante Danna Valentina Basto Torres del grado 1° responde a las preguntas caracteristicas organolepticas. No se cumple con la temperatura del servicio de la ensalada Agridulce 15.9°C y del jugo de guayaba 13.3°C.

Firma de quien realiza la visita: HEIDYSON AUTOUET -

Nombre: HEIDYSON AUTOUET FORERO - JENNIFER CASTILLO P.

Cédula Ciudadanía 88034683 — 1096224084

Cargo: Inspector de Campo - Interventor de Campo

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 28 / 10 / 2025 /

Municipio: Concepción

Institución Educativa: Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero

Sede: Escuela Rural Corral de Peña

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Danna Valentina	Basto Torres	1098132288	1°
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Observaciones: _____

13089

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-28
Institución y sede: Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero - Escuela Rural Corral de Peña

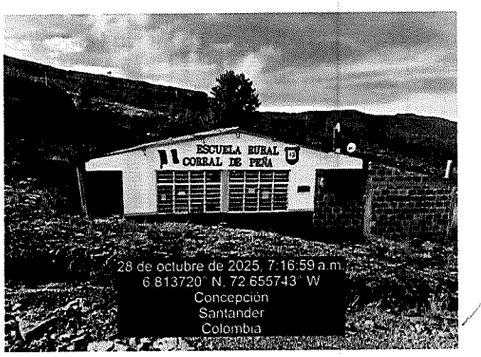

Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada, Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero - Escuela Rural Corral de Peña

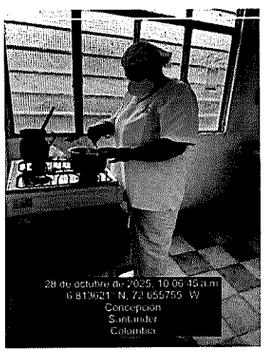

Imagen No2: Evidencia fotográfica Manipuladora, Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero - Escuela Rural Corral de Peña

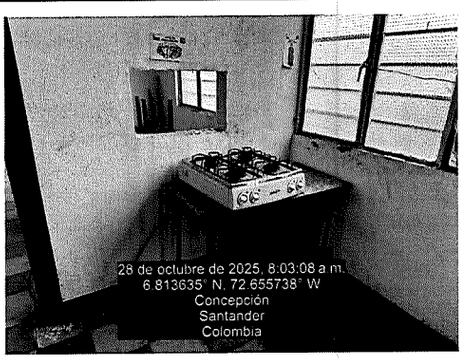

Imagen No3: Evidencia fotográfica área de preparación, Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero - Escuela Rural Corral de Peña

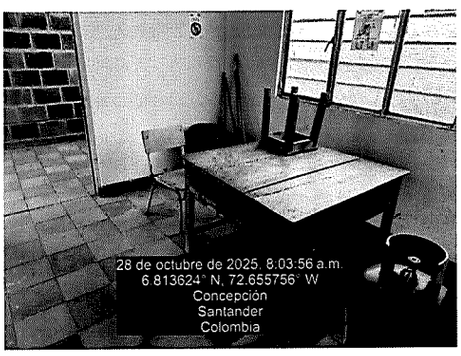

Imagen No4: Evidencia fotográfica área de consumo, Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero - Escuela Rural Corral de Peña

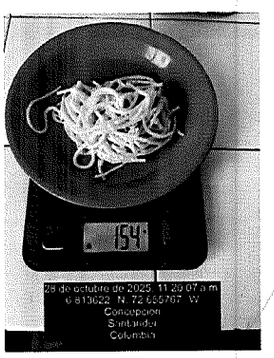

Imagen No5: Evidencia fotográfica gramajes, Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero - Escuela Rural Corral de Peña

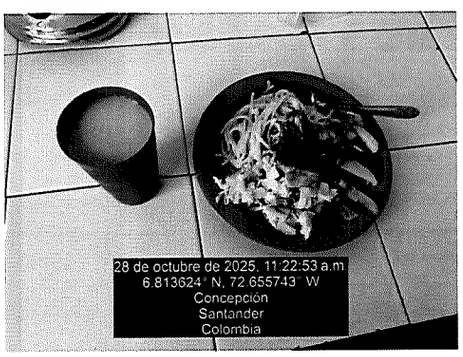

Imagen No6: Evidencia fotográfica menú del día, Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero - Escuela Rural Corral de Peña

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO		
Código: PDAE-F-017-RPS	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa: colegio integrado Las mercedes	Sede Educativa: colegio integrado Las mercedes	ETC: Gobernacion Santander	Ciudad/ Municipio: Matanza
Dirección: casco urbano centro	Fecha Visita: 29-10-2025		Hora inicio: 10:30 AM
Operador: Consorcio 82 M Santander	No Contrato / Convenio: CONTRATO 8258066		Hora de terminación: 2:00PM

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA				
No titulares de derecho	Adjudicados: 163	Atendidos: 163	No de visita	7	Tipo de ración	APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Alegda vera ordoz manipuladora			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Robinson ordoñez interventor de campo				

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos tecnicos del contrato CONTRACTR 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 49	PUNTAJE OBTENIDO: 42	PORCENTAJE %: 85.71 %			
CONCEPTO FINAL	Conforme con observaciones				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: NO	CONCEPTO EMITIDO: NO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	OBSERVACIONES:
3	3	No hay observaciones

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FISICAS 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.	NC	La Puerta de ingreso a la cocina y la ventana de la cocina en madera
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	La ventana de la cocina es en madera y no cuenta con Angeos
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Los Pisos del área de almacenamiento Están rusticos
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	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

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	

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	1	✓
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	✓
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	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.	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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	✓
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se llevan registros de Temperatura durante el proceso

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 servido.	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 MENÚS - 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.	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 Alcyda vera esta mal la fecha de expedicion certificado
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).	1	✓
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	7	PORCENTAJE %	87.5 %

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.	1	✓
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	✓
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	✓

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 tecnico - contrato.	1	✓

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.	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 documento soporte 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.	1	✓

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	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.	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) .	1	✓
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

ÍTEM	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

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).	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

La manipuladora Aleyda Vera Orduz identificada con Cedula de ciudadania Numero 60263655, La certificacion medica esta mal la fecha de expedicion Tiene como fecha 01-15-2025.
La puerta de ingreso a la cocina es en madera, La ventana de la cocina es en madera y no tiene sus respectivos Angeos.
El Piso del área de almacenamiento esta rustico, Las manipuladoras tienen el uniforme en buen estado, Llevan la guia de Preparacion y menú Programado.
Solo hay 2 Programas del Plan de saneamiento los cuale son: Abastecimiento de Agua y control de Plagas.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay Observaciones de quien recible la visita

Atendido por: Aleyda Vera Orduz	Firma: Aleyda Vera O.	Cargo: Manipuladora
Atendido por: ———	Firma: ———	Cargo: ———
Realizada por: Robinson Ordoñez	Firma:	Cargo: Interventor de campo
Realizada por: ———	Firma: ———	Cargo: ———

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio integrado las mercedes	ETC	Gobernacion Santander	Ciudad/ Municipio	Mutanza
Dirección:	Casco urbano centro	Fecha Visita:	29-10-2025	Hora inicio:	10:30am
Operador:	Consorcio 82m Santander	No Contrato / Convenio	CO1PCCNTR 8258066	Hora de terminación:	2:00pm

Instrumento: Marque con una X										
	Balanza		Marca	Gadecol	Número de menú programado	3	Se presentaron intercambios	Si	~~No~~	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-25	Número de menú entregado	3	Presentaron soporte de autorización	Si	No	~~N/A~~

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne de res sin hueso	37gr	39gr	40gr	32gr	C	43gr	45gr	36gr	37gr	C	47gr	46gr	45gr	43gr	C
Leguminosa	Frijoles Guisados	37gr	39gr	35gr	30gr	C	47gr	49gr	49gr	42gr	C	70gr	73gr	72gr	68gr	C
Cereal (arroz)	Arroz al perejil	62gr	63gr	66gr	58gr	C	75gr	77gr	79gr	73gr	C	100gr	97gr	99gr	93gr	C
Tubérculo, raíces, plátanos	Arepa de maiz Blanco	115gr	120gr	119gr	110gr	C	140gr	139gr	133gr	130gr	C	163gr	166gr	169gr	160gr	C
Verdura fría o caliente	Ensalada tricolor	56gr	59gr	60gr	52gr	C	67gr	69gr	63gr	62gr	C	70gr	72gr	73gr	67gr	C
Fruta/Bebida	Jugo de naranja	215ml	216ml	220ml	200ml	C	122ml	219ml	220ml	200ml	C	221ml	227ml	220ml	200ml	C
Agua	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lácteo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						6					6					6
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	—	PUNTAJE REAL	—	PORCENTAJE %	—	la ración cumple con el gramaje establecido.

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio integrado las mercedes		ETC	Gobernacion santander	Ciudad/ Municipio		Matanza
Dirección:	Casco Urbano Centro		Fecha Visita:	29-10-25	Hora inicio:		10:30am
Operador:	Consorcio 82m Santander		No Contrato / Convenio	CO1PCCNTR8258066	Hora de terminación:		2:00pm

Instrumento: Marque con una X																
	Balanza		Marca		Tadeco	Número de menú programado	3	Se presentaron intercambios	Si		No	X	N/A			
	Gramera	X	Fecha de última calibración		18-09-25	Número de menú entregado	3	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A	X		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3		5		7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3		5		7		9	
	2		4		6	X	8		10			2		4		6	X	8		10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne de res a la plancha	56gr	57gr	55gr	53gr	C	67gr	69gr	70gr	64gr	C	—	—	—	—	—
Leguminosa	Frijoles Guisados	96gr	97gr	99gr	93gr	C	140gr	142gr	143gr	133gr	C	—	—	—	—	—
Cereal (arroz)	Arroz al Perejil	140gr	149gr	139gr	132gr	C	149gr	150gr	147gr	146gr	C	—	—	—	—	—
Tubérculo, raíces, plátanos	Arepa de maiz Blanco	275gr	219gr	217gr	200gr	C	260gr	262gr	259gr	250gr	C	—	—	—	—	—
Verdura fría o caliente	Ensalada tricolor	79gr	80gr	70gr	72gr	C	96gr	94gr	97gr	92gr	C	—	—	—	—	—
Fruta/Bebida	Jugo de naranja	219ml	218ml	220ml	200ml	C	222ml	224ml	227ml	200ml	C	—	—	—	—	—
Agua	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lácteo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						6					6					
NO CUMPLE						0					0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	30	PUNTAJE REAL	30	PORCENTAJE %	100%	La ración cumple con el gramaje establecido.

2026

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: 29-10 2025	INSTITUCIÓN EDUCATIVA: colegio integrado las mercedes	SEDE EDUCATIVA: colegio integrado las mercedes			Contrato de Interventoria N°: CONTRATO 8252803	Contrato de Suministro N°: CONTRATO 8258066	Ciclo de menú: # 3
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Papa	—	NA	NA	46 kgr	50 kgr	—
2	Platano harton	—	NA	NA	4.7 kgr	4.5 kgr	—
3	Arroz Blanco	su despensa	07250770	01-10-2026	16310gr	16500gr	—
4	Harina de Trigo	La Nieve	121025	12-08-2026	2740	3000gr	—
5	Limón	—	NA	NA	706gr	1100gr	—
6	Lulo	—	NA	NA	16.3 kgr	16.5 kgr	—
7	Tomate de arbol	—	NA	NA	77.5 kgr	12 kgr	—
8	Ajo en Pepa	—	NA	NA	450gr	500gr	—
9	Cebolla cabezona	—	NA	NA	32259r	35009r	—
10	cilantico	—	NA	NA	4 gr	6 gr	—
11	Habichuela	—	NA	NA	3 kgr	3.2 kgr	—
12	Perejil	—	NA	NA	200gr	250gr	—
13	Pimenton	—	NA	NA	1.2 kgr	1.3 kgr	—
14	Tomate de cocina	—	NA	NA	20.8 kg	21 kg	—
15	Zanahoria	—	NA	NA	7.5 kg	8 kg	—
16	Queso doble Crema	La Nuestra	18102025	18-11-2025	10.6 kg	10.6 kg	—
17	Pechuga de pollo	SOCAEI	V24726E24725	04-09-2026	16.31 kg	16.31 kg	—
18	Huevo de gallina	Galapal	071025	07-11-2025	193 unidades	193 unidades	—
19	Lenteja	su despensa	03092909	29-09-2026	3880gr	4000gr	—
20	Aceite	Ideal	181025	18-08-2026	6845 ml	6900 ml	—
21	Azucar Blanco	su Despensa	01520710	07-10-2026	21759r	22009r	—
22	Laurel	—	NA	NA	67gr	67gr	—
23	Paprika	Doña Julia	071025	07-10-2026	81gr	82gr	—
24	Pimienta Negra	Doña Julia	1410 25	14-10-2026	180gr	18gr	—
25	Sal	JE	220725	—	980gr	980gr	—
26	Agua en bolsa	vita	17102025	17-12-2025	163 unidades	163 unidades	—

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 las mercedes

SEDE EDUCATIVA: Colegio integrado las mercedes

FECHA: 29-10-2025

CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO1PCCNTR8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1PCCNTR8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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	Carne de res a la Plancha	X		X		X		X		73C	X		62C	X		—
	Frijoles Guisados	X		X		X		X		75C	X		63C	X		—
	Arroz al Perejil	X		X		X		X		74C	X		62C	X		—
	Arepa de maiz Blanco	X		X		X		X		76C	X		61C	X		—
	Ensalada tricolor	X		X		X		X		N.A	—	—	2C	X		—
	Jugo de naranja.	X		X		X		X		N.A	—	—	3C	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: 29 / 10 / 2025 /

Municipio: malanza

Institución Educativa: Colegio integrado las mercedes

Sede: Colegio Integrado las mercedes

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Edwin Damian	Lizcano Rodriguez	1097850206	11
2	APS	Cristian Rene	Mujica Gomez	1095581818	11
3	APS	Danna Jireth	mendoza Santoyo	1100971183	5
4	APS	Leonel Antonio	Moreno Mujica	1098286884	5
5	APS	Kenny Juliana	Orozco Rulido	1102774831	5
6	APS	Santiago	Silva Esteban	1097723208	6
7	APS	Brayan Camilo	Rojas Portilla	1098286650	6
8	APS	Daily luciana	Camaron Manrique	1030199528	0
9	APS	Dylan Samuel	Gamboa Silva	1099427551	3
10	APS	Perla Isabel	Espinoza Bautista.	1098824648	3

Observaciones: _____

2025

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-29
Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO LAS MERCEDES - COLEGIO INTEGRADO LAS MERCEDES

Imagen No1: FACHADA

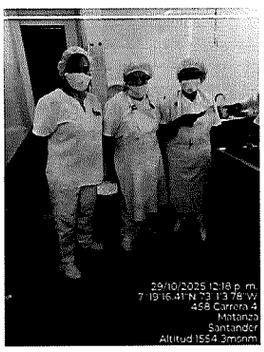

Imagen No2: MANIPULADORAS

Imagen No3: MENÚ

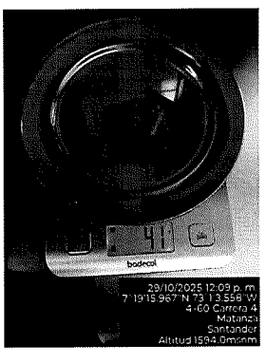

Imagen No4: GRAMAJE

Imagen No5: AREA DE PREPARACIÓN

Imagen No6: AREA DE DISTRIBUCIÓN

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO		
Código: PDAE-F-017-RPS	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa: Institución Educativa Baraya.	Sede Educativa: Escuela Rural El Alizal	ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Guaca.
Dirección: Vereda El Alizal	Fecha Visita: 29-10-2025		Hora inicio: 10:50 am
Operador: Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio: COLPECTR-8258066		Hora de terminación: 2:06 pm

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A				
No titulares de derecho	Adjudicados: 20	Atendidos: 14	No de visita: 1		Tipo de ración: APS		
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Leidy Jaimes Pentiga (Manipuladora)			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Walter Jose Urntia Orozco (Interventor)				

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos y del contrato #COLPECTR-8258066.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 47	PUNTAJE OBTENIDO: 24		PORCENTAJE %: 51,06%		
CONCEPTO FINAL	No Conforme				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	Pendiente por visitar			
	CONCEPTO EMITIDO	P.O			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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 cuenta con servicios sanitario de uso exclusivo PMA
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 evidencian pisos y techos rusticos, techos en eternit lo que dificulta su facil L y D.
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	Techos en eternit rusticos con presencia de goteras
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 rusticas, con desprendimiento de pintura, presencia de Homogeneo.
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	Sifon del area de cocina presenta daño.
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	Ventanas tepe. instalar malla contra insectos
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Pisos presentan desniveles, rusticos que dificultan su L y D.
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	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

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	Se evidencian MP almacenadas en cajas de carton.
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	

17102

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 implementados correspondiente al almacenamiento de alimentos en refrigeradores
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidenciaron registros ni formatos implementados correspondiente al almacenamiento de alimentos en congeladores
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

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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	No se evidencia con utensilios adecuado para el servido
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se evidencia documentación correspondiente al registro y control de temperatura durante la preparación y el servido

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60,00 %

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 servido.	0	No se cuenta con utensilios estandarizados para el servido
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 cumplio con la minuta se suministro jugo de tomate de arbol y en jugo de naranja.
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 cumplen con la temperatura del pollo (21,8°C), parecuerda de los 4°C.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40.00 %

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.	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 Certificación Medico (APTO para Manipular alimento). Leidy Jaimes Bohorquez.
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 el personal manipulador
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 documentacion referente al programa de LYD. 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 documentacion referente a concentraciones modo de preparacion, empleo y rotacion de productos, ni hay fichas tecnicas
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

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 tecnico - contrato.	0	No se evidencio 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 evidencian registros de la LyD periodica 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 evidencio documentación referente a la implementacion de programa de LyD 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 evidencio soporte de potabilidad del agua. Usuario
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	

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 evidencio documentación referente a la implementacion del programa de manejo de residuos
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencio instructivo que especifique la disposicion 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 evidencio documentación refiere remite a la implementacion 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	Durante la visita no se observo vehiculo de 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.	0	Pelapapa cuchillos, Tablas de Picar x2 pinzas x 2ud, rallador, colador y.
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	No se evidencian instrumentos de medicion.
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 registro de actividades para el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo la estufa requiere mantenimiento
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia documentacion sobre el control y registro de temperatura de almacenamiento en neveras

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33,33%

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	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

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).	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

- No se evidencian elementos de aseo correspondientes para el mes de Octubre.
- No hay Separación Física de las areas de preparación y distribución.
- No se evidencia copia de contrato, hoja de vida, copia de afiliación de la ARL. copia del documento de la manipuladora
- Cilindro de gas dentro del area de preparación muy cerca a la estufa.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Atendido por: Leidy Jaimes Reatiga	Firma: Leidy Jaimes Reatiga	Cargo: Manipuladora.
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Walter José Urrutia Rojas	Firma:	Cargo: Interventor de Campo
Realizada por:	Firma:	Cargo:

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institución Educativa Barroyo Escuela Rural El Alizal	ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Guaca
Dirección:	Vereda El Alizal	Fecha Visita:	29-10-2025	Hora inicio:	10:50 am
Operador:	Consorcio 82 M Santander	No Contrato / Convenio	CO1PCCNTR. 8258066.	Hora de terminación:	2:06 pm

Instrumento: Marque con una X										
	Balanza		Marca	BADECOL	Número de menú programado	3	Se presentaron intercambios	Sí	No (X)	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	13-09-2025	Número de menú entregado	3	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A (X)

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne de Res a la Plancha	31g	34g	41g	32g	C	48g	39g	46g	37g	C	47g	48g	52g	43g	C
Leguminosa	Frijoles Guisados	55g	54g	64g	30g	C	74g	62g	67g	42g	C	91g	81g	99g	68g	C
Cereal (arroz)	Arroz al Perejil	66g	63g	63g	58g	C	78g	86g	87g	73g	C	128g	105g	116g	93g	C
Tubérculo, raíces, plátanos	Arepa de Maiz Blanca	111g	118g	115g	110g	C	139g	139g	145g	130g	C	166g	172g	174g	160g	C
Verdura fría o caliente	Ensalada Fresca (Lechuga, Tomate, Cebolla, Repollo)	56g	52g	54g	52g	C	68g	64g	65g	62g	C	79g	72g	70g	67g	C
Fruta/Bebida	Jugo de Tomate de Arbol	205ml	210ml	210ml	200ml	C	225ml	220ml	225ml	200ml	C	230ml	225ml	230ml	200ml	C
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						6					6					6
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X		Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO		Se suministro jugo de Tomate de Arbol y el programado era jugo de Naranja, no estaba autorizado por la ETC.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	100%	2105

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
29-10-2025	Institución Educativa Barayá	Escuela Rural El Alizal	CO1PCCNTR3252803	CO1PCCNTR3258066	1

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Papa	N.A	N.A	N.A	4,38 Kg	4.40 Kg	
2	Platano Maduro	N.A	N.A	N.A	0,5 Kg	0,76 Kg	
3	Arroz Blanco.	Molinos el Yapal SAS	10 09 2025	10 09 2026	2,76 Lb.	3 Lb	
4	Harina de Trigo	Molinos Santa Miguel SAS	15281450 9	08 ABR 26	0,53 Lb	1 Lb.	
5	Lulo	N.A	N.A	N.A	2 Kg	2,18 Kg	
6	Limon	N.A	N.A	N.A	0,13 Kg	0,26 Kg	
7	Ajo	N.A	N.A	N.A	50g	56g	
8	Cebolla Cabezona	N.A	N.A	N.A	0,33 Kg	0,61 Kg	
9	Cilantro	N.A	N.A	N.A	10g	11g	
10	Habichuela	N.A	N.A	N.A	0,32 Kg	0,36 Kg	
11	Perejil	N.A	N.A	N.A	20g	32g	
12	Pimenton	N.A	N.A	N.A	0,11 Kg	0,18 Kg	
13	Tomate	N.A	N.A	N.A	2,11 Kg	2,19 Kg	
14	Zanahoria	N.A	N.A	N.A	0,83 Kg	0,9 Kg	
15	Queso	Industria del Oriente	20/10/25	13/11/2025	0,85 Kg	0,91 Kg	
16	Pollo Pechuga	EATL Inversiones SAS	V24726E24725	04 09 26	1,5 Kg	1,57 Kg	
17	Huevo de Gallina	Huevos Gigantes comercializadora Elineer SAS	15/10/2025	12/11/2025	23,6 Uds	24 uds	
18	Aceite		24/09/2025	24 07 2026	735ml	1 Lt	
19	Azucar	Incauca SAS	200625	20 06 27	240g	283g	
20	Agua x 200 cc	Agua Mineralizada Vida 2	17 10 25	17 DIC 2025	20 uds	20 uds	
21	Laurel	N.A	N.A	N.A	8g	9g	
22	Pimienta Negra x 10g	Productos Payo	141025	14/10/26	1,75 uds	2 uds	
23	Sal	Brinsa SA	50917	N.A	120g	346g	
24	Guayaba	N.A	N.A	N.A	1,6 Kg	1,63 Kg	

29/06

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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: Institución Educativa Baraya
SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural El Alizal

FECHA: 29-10-2025
CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO1PCCNTR.8252803
CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1PCCNTR.8.258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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	Carne de Res a la Plancha	X		X		X		X		80,4°C	X		64,1°C	X		/
	Frijoles Guisados	X		X		X		X		82,8°C	X		76,2°C	X		
	Arroz al Perejil	X		X		X		X		81,8°C	X		74,5°C	X		/
	Arepa de Maiz Blanco	X		X		X		X		84,6°C	X		68,3°C	X		/
	Ensalada Tricolor (Lechuga, Cebolla, Pepino)	X		X		X		X		N.A	—	—	3,7°C	X		
	Jugo de Lulo de Arbol	X		X		X		X		N.A	—	—	21,8°C	—	X	No se cumplio con la Temperatura de servicio estaban por encima de 4°C
	/		/				/			/				/		/
			/				/			/				/		
						/				/			/			

OBSERVACIONES:

Firma de quien realiza la visita:
Nombre: Walter José Urrutia Orozco
Cédula Ciudadanía 88032174
Cargo: Interventor de Campo.

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 29 / 10 / 2025 /

Municipio: Guaca

Institución Educativa: Institucion Educativa Saraqu

Sede: Escuela Rural El Alizal

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Emmanuel David	Andara Contreras	1094289614	0
2	APS	Jorens Valentina	Cote Nompe	1095321016	0
3	APS	Maria Fernanda	Rodriguez Jaimes	1095845991	0
4	APS	Jeidy Salome	Delgado Villabona	1098221923	1
5	APS	Jhuliana Sarai	Jaimes Gonzalez	N467666564944	1
6	APS	Vanessa Evanyelin	Jaimes Gonzalez	1101598803	2
7	APS	Jamir Sebastian	Carrillo Lopez	N467664576O8	2
8	APS	Maicol	Jaimes Cote	1097136121	3
9	APS	Maria Isabel	Monsalve Lozano	1098221517	3
10	APS	Junior Alejandro	Andara Contreras	N467654607555	3

Observaciones:

FIOS

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-29
Institución y sede: INSTITUCIÓN EDUCATIVA BARAYA - ESCUELA RURAL EL ALIZAL

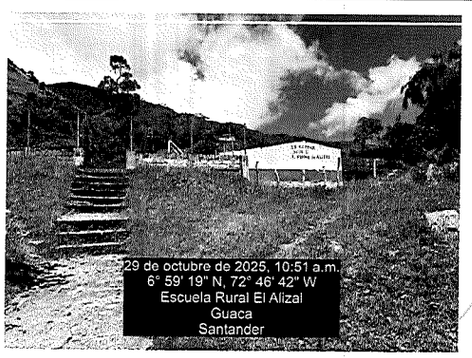

Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA

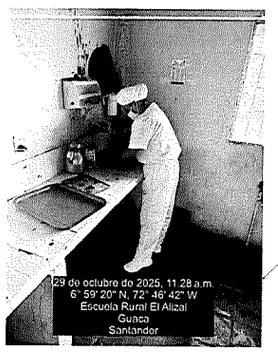

Imagen No2: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

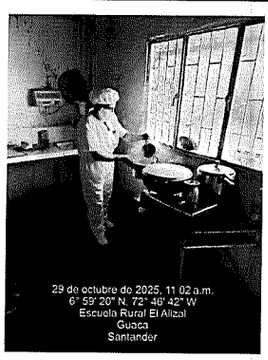

Imagen No3: AREA DE PREPARACIÓN

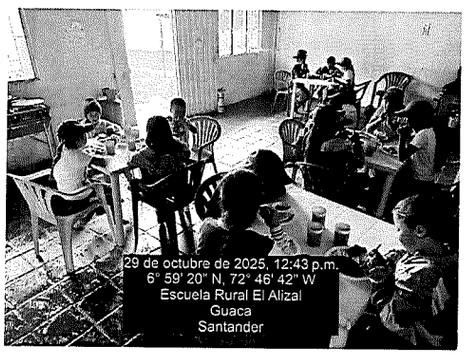

Imagen No4: AREA DE DISTRIBUCIÓN

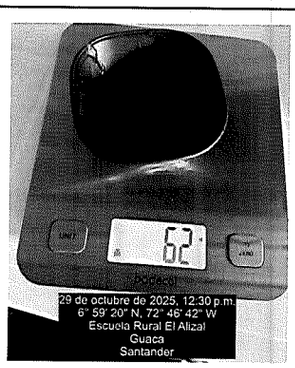

Imagen No5: VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

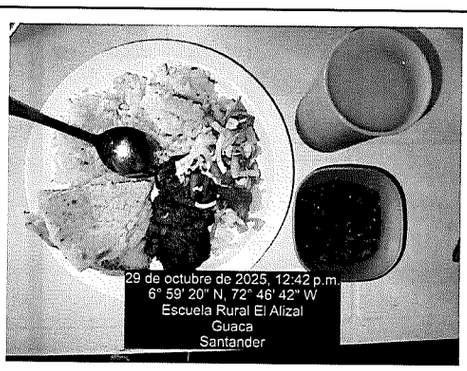

Imagen No6: MENU SUMINISTRADO

17/10

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES.	Sede Educativa: ESCUELA RURAL SAN AGUSTIN	ETC: GOBERNACIÓN SANTANDER	Ciudad/ Municipio: EL PLAYÓN
Dirección: VEREDA SAN AGUSTÍN	Fecha Visita: 29-OCTOBRE-2025		Hora inicio: 7:30 am
Operador: CONSORCIO 82M SANTANDER	No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR 8258066		Hora de terminación: 10:20 am

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA.			
No titulares de derecho	Adjudicados: 32	Atendidos: 32		No de visita: 1ra		Tipo de ración	CAJM IRI
Nombre y cargo de quien atiende la visita: ELSIDA DIAZ SANCHEZ - MANIPULADORA				Nombre y cargo de quien realiza la visita: ELSA BERNAL ROBLES - INTERVENTORA DE CAMPO.			

Objeto de la visita:

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO CO1.PCCNTR 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	29	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE %	65.52 %
CONCEPTO FINAL			CONFORME CON OBSERVACIONES		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	POR VISITAR		
		CONCEPTO EMITIDO	POR VISITAR.		

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
1	1	—

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FISICAS 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.	NC	NO SE EVIDENCIAN SERVICIOS SANITARIOS DEL COMEDOR.
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	SE EVIDENCIAN VENTANAS SIN MALLA ANTI-INSECTOS EN ÁREA DE ALISTAMIENTO
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 FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	7	NO CUMPLE	2

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.	1	
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.	1	
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5.	PORCENTAJE %	100 %

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 interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - 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	1	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
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.	1	
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.	0	No se evidencia elementos de higiene personal.
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	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.71 %

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 Programa, ni registro de limpieza y desinfección.
26	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 Aseo
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.	0	No se evidencian Productos de Aseo correspondientes al mes de octubre.
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	No se evidencia Remisión de Productos de Aseo Correspondiente al mes de octubre.

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 Certificado de agua Potable por 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	0	Se evidencian Recipientes sanitarios 2 con bolsa Blanca
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa, ni registro 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 los residuos
34	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)
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 Programa, ni registro de control integrado de Plagas

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	25.00 %

112

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)	NO	
38	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
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".	NO	
40	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
41	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 %	

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

Durante la visita tecnica se evidencian Buenas Practicas de manufactura en la modalidad Racion Industrializada.
No cumplen con: Servicios sanitarios del comedor, Ventanas sin malla anti-insectos No se evidencian elementos de higiene Persona ni Productos Aseo, Ficha tecnica de Productos Aseo, Programas, ni registros de. limpeza y desinfeccion, Control de Plagas; manejo de Residuos. instructivo. de disposicion final de residuos,

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

no allegado el plan de saniamiento

Atendido por:	Elcida Diaz Sanchez	Firma:	Elcida Diaz	Cargo:	manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	ELSA BERNAL ROBLES.	Firma:		Cargo:	INTERVENTORA DE CAMPO
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS		
	FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES			
	Código: PDAE-F-044	Versión: 02	Fecha de vegencia: 15/02/2023	página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES - ESC. RURAL SAN AGUSTIN					ETC	GOBERNACION DE S/DER		Ciudad/ Municipio	EL PLAYON.					
Dirección:	VEREDA SAN AGUSTIN.					Fecha Visita:	29-OCTUBRE-2025		Hora inicio:	7:30 a m.					
Operador:	CONSORCIO 82 M SANTANDER.					No Contrato / Convenio	COL. PCCNTR. 8258066.		Hora de terminación:	10:20 a m.					
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		RADECOL	Número de menú programado	#3	Se presentaron intercambios	Si		No X		N/A		
	Gramera	X	Fecha de última calibración		18SEP2025.	Número de menú entregado	#3	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A X.		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X.	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X.	5	7	9				
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
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	Yogurt UHT	215	215	216	200	C	217	213	210	200	C	214	213	213	200	C.
Derivados del cereal	Mantecada Horna	52	52	51	40	C	60	98	59	50	C	63	58	64	60	C.
Frutas	Mango	137	151	171	117,6	C	194	133	156	117,6	C	211	182	150	141,2	C.
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	———	PUNTAJE REAL	———	PORCENTAJE %		17/13

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 29 / OCTUBRE / 2025 /

Municipio: EL PLAYON.

Institución Educativa: INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES.

Sede: ESCUELA RURAL SAN AGUSTIN

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	JOSNEYDER ALFONSO	HERNANDEZ DELGADO	1.097.307.334	0
2	RI	JONAS SANTIAGO	VARGAS VALERO	1.097.921.886	0
3	RI	KAROLL SOFIA	LOPEZ JIMENEZ	1.095.958.205	1
4	RI	SALOME	PEREZ VALDERRAM	1.097.141.285	1.
5	RI	VALERY VANESSA	MARCIALES GELVEZ	1.139.127988	4.
6	RI	CESAR DAVID	RAMOS PABON	1.139.125.690	5.
7	RI	ADRIANA	MARTINEZ CASTRILLO	1.091.076.379	6.
8	RI	SHAYRA MICHEL	ARIZABALET PEREZ	1.094.834.073	7
9	RI	JOHN JAIRO	SALAZAR RINCON	1.097.109.624	8
10	RI	DIEGO ANDRES	HERNANDEZ ACEROS	1.097.303.985	9.

Observaciones: No hay observaciones.

7 / 15

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-29

Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES - ESCUELA RURAL SAN AGUSTIN

Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA

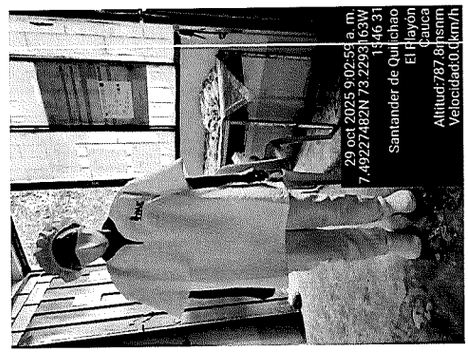

Imagen No2: MANIPULADORA

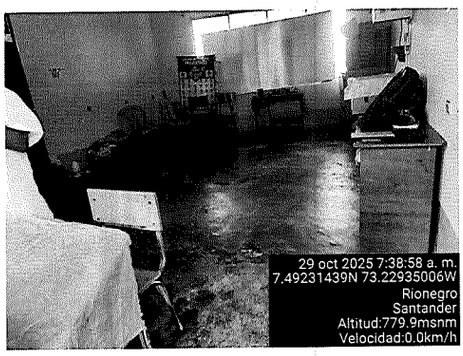

Imagen No3: ÁREA DE ALISTAMIENTO

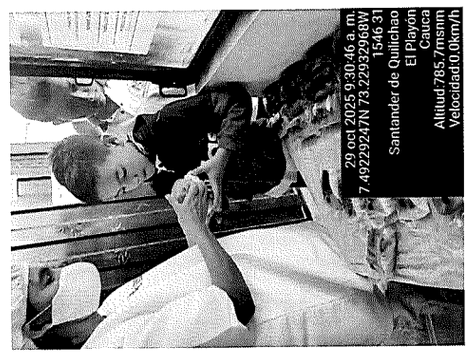

Imagen No4: ÁREA DE DISTRIBUCIÓN

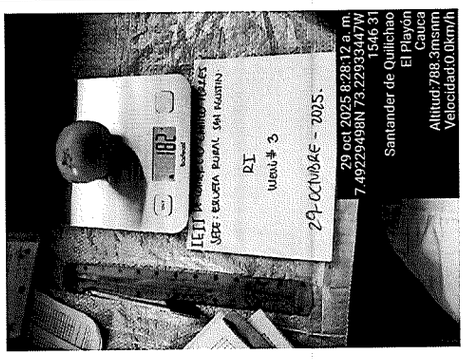

Imagen No5: GRAMAJE

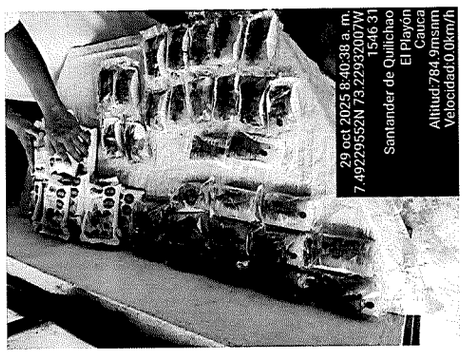

Imagen No6: PLATO MENÚ

NOTA 1: 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.

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 Rionegro

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**

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	30	Mes	10	Año	2025
Fecha del incidente	Día	30	Mes	10	Año	2025
Municipio	California					
Institución educativa	Colegio Integrado San Antonio					
Sede educativa	Escuela Rural Angosturas					
Contrato de Interventoría No	CO1PCCNTR8252803					
Contrato de Operador No	CO1PCCNTR 8258066					
Nombre de quien realiza la visita	Robinson Simon Ordoñez Jaimes					
Cedula	1098635136					
Cargo	Interventor de campo					
Número de contacto	3224029055					
Novedad / inconveniente	Se llega a la institución educativa Angosturas el dia de hoy a las 8:00AM, se evidencia el portón cerrado lo mismo que los salones; Por ende no hay niños estudiando. Se anexa evidencia fotografica de la vista fallida.					

Declaro que la información suministrada corresponde a la realidad y la brindo bajo la gravedad del juramento.

Firma

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-30
Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO SAN ANTONIO - ESCUELA RURAL ANGOSTURAS

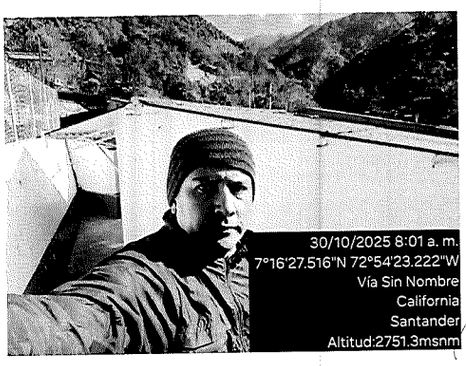

Imagen No1: FACHADA DE LA INSTITUCION

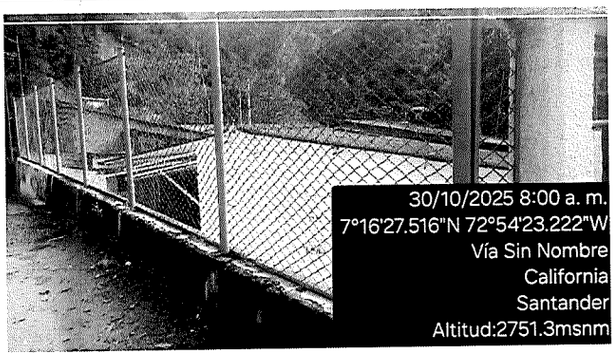

Imagen No2: SE EVIDENCIA QUE NO HAY MOVIMIENTO DE ESTUDIANTES

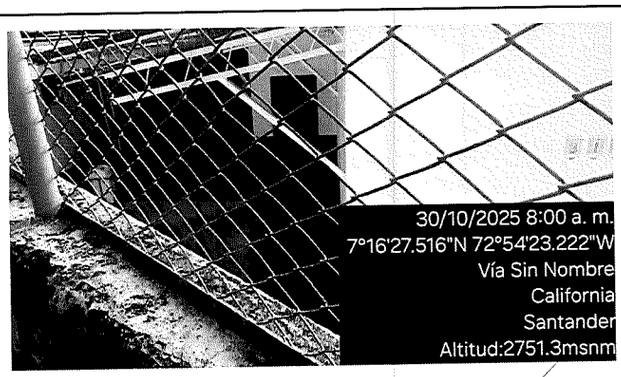

Imagen No3: SE EVIDENCIA QUE LAS PUERTAS TIENEN CANDADO

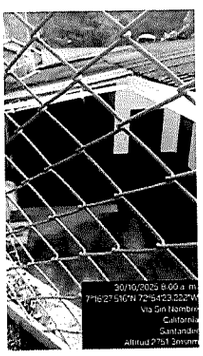

Imagen No4: SE EVIDENCIA QUE NO HAY MOVIMIENTO DE ESTUDIANTES

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**

D.119

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	30	Mes	OCTUBRE	Año	2025
Fecha del incidente	Día	30	Mes	OCTUBRE	Año	2025
Municipio	LEBRIJA					
Institución educativa	LLANADAS					
Sede educativa	ESCUELA RURAL SANTERO					
Contrato de Interventoría No	CO1. PCCNTR-8252803					
Contrato de Operador No	CO1. PCCNTR-8258066.					
Nombre de quien realiza la visita	EISA BERNAL ROBLES					
Cedula	28070025.					
Cargo	INTERVENTORA DE CAMPO					
Número de contacto	3015322551					
Novedad / inconveniente	A la llegada a la Institución Educativa Llanadas Escuela Rural Santero ubicada en el municipio de Lebrija-Santander, en la modalidad Ración Industrializada, se evidencia que no hay clases; indagando con los vecinos me indican que no hay clases ya que los docentes se encuentran en Paro. de maestros.					

Declaro que la información suministrada corresponde a la realidad y la brindo bajo la gravedad del juramento.

Firma

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-30

Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA LLANADAS - ESCUELA RURAL SANTERO

Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA

Imagen No2: FACHADA SEDE EDUCATIVA

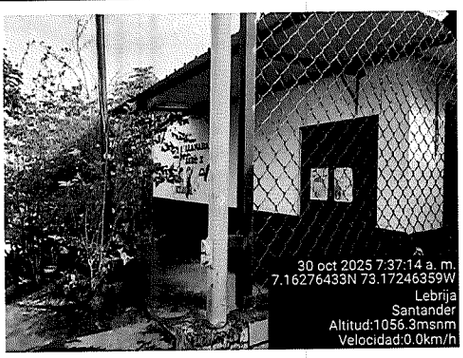

Imagen No3: FACHADA SEDE EDUCATIVA

Imagen No4: FACHADA SEDE EDUCATIVA

1/2

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	31	Mes	10	Año	2025
Fecha del incidente	Día	/	Mes	/	Año	/
Municipio	Guaca					
Institución educativa	Institucion Educativa Baraya					
Sede educativa	Escuela Rural Nucubuca					
Contrato de Interventoría No	CO1PECNTR.8252803					
Contrato de Operador No	CO1PECNTR.8258066					
Nombre de quien realiza la visita	Walter José Urrutia Orozco					
Cedula	88032174					
Cargo	Interventor de Campo					
Número de contacto	310 7669603					
Novedad / inconveniente	Al llegar a la institucion Educativa Baraya sede Escuela Rural Nucubuca del municipio de Guaca Santander, se pudo evidenciar la no presencia de estudiantes, ni de docente. No hay clases, Visita Fallida.					

Declaro que la información suministrada corresponde a la realidad y la brindo bajo la gravedad del juramento.

Firma

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-31
Institución y sede: INSTITUCIÓN EDUCATIVA BARAYA - ESCUELA RURAL NUCUBUCA

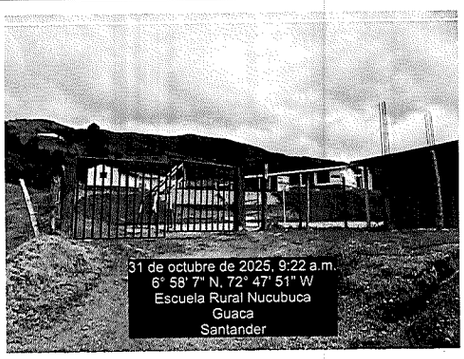

Imagen No1: Fachada Sede Educativa

Imagen No2: Sede Educativa

Imagen No3: Interventor de Campo Frente a la Fachada de la Sede

Imagen No4: Interventor de Campo

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**

17/23

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	31	Mes	OCTUBRE	Año	2025.
Fecha del incidente	Día	31	Mes	OCTUBRE	Año	2025.
Municipio	LEBRIJA					
Institución educativa	INSTITUCION EDUCATIVA LLANADAS.					
Sede educativa	ESCUELA RURAL EL PORVENIR.					
Contrato de Interventoría No	CO1. PCCNTR. 8252803					
Contrato de Operador No	CO1. PCCNTR. 8258066.					
Nombre de quien realiza la visita	ELSA BERNAL ROBLES					
Cedula	28.070.025					
Cargo	INTERVENTORA DE CAMPO					
Número de contacto	3015322551					
Novedad / inconveniente	A la llegada a la Institución Educativa Llanadas sede Escuela Rural El Porvenir. ubicada en el municipio de. Lebrija - Santander, en la modalida. CPS-JM, se evidencia. que no hay clases; indagando con los vecinos del sector, me indican que el día de hoy no hay clases debido a que los docentes se encuentran en Paro de maestros.					

Declaro que la información suministrada corresponde a la realidad y la brindo bajo la gravedad del juramento.

ELVIS

Firma

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-31
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA LLANADAS - ESCUELA RURAL EL PORVENIR

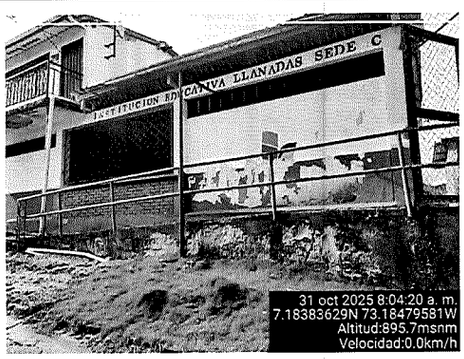

Imagen No1: FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA

Imagen No2: FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA

Imagen No3: FACHADA SEDE EDUCATIVA

Imagen No4: FACHADA SEDE EDUCATIVA

NOTA 1: 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.

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 Lebrija.

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO		
Código: PDAE-F-017-RPS	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa: I. Educativa La Fuente	**Sede Educativa**: Escuela Rural El Tabacal	**ETC**: Gobernación de Sder	**Ciudad/ Municipio**: Los Santos
Dirección: Vereda El Tabacal	**Fecha Visita:** 04 NOV 2025		**Hora inicio:** 09:00 am
Operador: Consorcio 82 M Santander	**No Contrato / Convenio** CO1.PCCNTR 8258066		**Hora de terminación:** 01:20 pm

Reporta casos de atención prioritaria	**SI**		**NO**	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**: N.A			
No titulares de derecho	**Adjudicados** 250	**Atendidos** 250		**No de visita**	2	**Tipo de ración**	APS
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Liliana Niño - manipuladora				**Nombre y cargo de quien realiza la visita**: Paola Suárez - Interventor de campo			

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos tecnicos 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**	21	**PORCENTAJE %**	44,68%
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	4	N.A

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FISICAS 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 para uso exclusivo de los 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 del área de preparación y consumo en eternit con vigas en madera, alto y manchado de difical y.p.
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 área de preparación y consumo, Filtran agua hacia afue
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 malla que esta ubicada en ventana de área de preparación y área de consumo no tiene protección.
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 evidencia letreros alusivos a BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS 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	Se almacena el Fruver en canastillas y granos y demas cereales en baldes compartiendo espacio en lugar de preparación con espacio reducido.
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	No se evidencia Firma del transportador, ni encargado de la sede educativa en el kardex.

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°C +/- 2°C para productos refrigerados.
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidencia registro de temperatura en -18°C para productos congelados.
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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se evidencia registro de temperatura en preparación y servido de alimentos.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

III. CUMPLIMIENTO DE MENUS - 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	El ciclo del menú publicado no es el actualizado, estal mal jugos y proteinas.
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	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	Se evidencia cambio en la preparación del jugo, hacen naranja por mandarina.
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	3	PORCENTAJE %	60%

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 manipuladora Mileydy martinez cc 1063617731, Nicol Alquichire cc 1027148624 liliana Niño cc 63545769 y amanda Almeida cc 37546557.
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 manipuladoras.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N-O	NOSe 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 Noviembre segun lineamientos.

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 de L4D acorde a lineamientos tecnicos.
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia productos con Fichas tecnicas acorde a lineamientos tecnicos.
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Se almacenan los productos de aseo en una canastilla al lado del menaje y no estan identificados y organizados.
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo de Noviembre.

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 LyD 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 LyD del tanque, ni registro 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 potabilizacion 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 utiliza 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 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 evidencia Programa de Plagas, ni registros de actividades.

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.	0	Se evidencia cuchara, escurridor y cuchara de macear y tenedor con mango en 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	El menaje no es suficiente para el total de adjudicados: 224 Platos, 196 vasos y 230 cucharas.
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	No se evidencia bascula y gramera y termometro es intermitente el Funcionamiento
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 mtto 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 %

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	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

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).	0	No se evidencia Ficha de visibilidad de ruta para enfermedades transmitidas por alimentos.
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 realiza segunda visita de verificación en el que se evidencia que aun estan sin programas del plan de saneamiento y formatos de actividades diarias, hacen cambio del menú en un componente de jugo de mandarina por naranja, el aseo lo siguen almacenando encima del mengue y no hay un lugar identificado, preparan la ensalada y jugo de primero y colocan en la nevera, se tiene nevera grande y congelador, no se evidencia remisión de aseo de noviembre, en cuanto a los atendidos se evidencia que no asisten a clase estudiantes de grado Preescolar de -1 y -2 y grado quinto para un total de 28 estudiantes, por lo que realizan repitencia en grados superiores, se dan indicaciones a las 4 manipuladoras en cuanto a cumplimiento del menú y de guiarse por el kardex para no tener equivocación.

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: Interventor de campo
Realizada por:	Firma:	Cargo:

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Escuela Rural El Tabacal	ETC	Gobernación de Sder	Ciudad/ Municipio	Los Santos
Dirección:	Vereda El Tabacal	Fecha Visita:	04 NOV 2025	Hora inicio:	09:00 am
Operador:	Consorcio 82 M Sder	No Contrato / Convenio	CO1. PCONTR 8258066	Hora de terminación:	01: 20 pm

Instrumento: Marque con una X																	
	Balanza	N·A	Marca				Bodecal	Número de menú programado	#07	Se presentaron intercambios	Si X		No		N/A		
	Gramera	X	Fecha de última calibración				18·09·25	Número de menú entregado	#07	Presentaron soporte de autorización	Si		No X		N/A		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5 X	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado				1	3	5 X	7	9		
		2	4	6	8	10					2	4	6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne res guisada	30	31	39	30	C	36	37	36	35	C	42	43	42	40	C
Leguminosa	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereal (arroz)	Espagueti en salsa	75	76	73	72	C	107	105	107	102	C	129	127	129	127	C
Tubérculo, raíces, plátanos	Papa Frita	56	59	56	56	C	64	66	64	64	C	87	88	89	86	C
Verdura fría o caliente	Ensalada agridulce	67	66	67	65	C	72	73	71	70	C	75	76	77	75	C
Fruta/Bebida	Jugo de Naranja	201	210	208	200	C	211	216	214	200	C	221	216	204	200	C
Agua	—															
Lácteo	—															
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						5					5					5
NO CUMPLE						0					0					0

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO		Se hace Jugo de naranja en lugar de jugo de mandarina.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	/	PUNTAJE REAL	/	PORCENTAJE %	/	El menú cumple con el gramaje establecido.

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Escuela Rural El Tabacal	ETC	Gobernacion de Sder	Ciudad/ Municipio	Los Santos
Dirección:	Vereda El Tabacal	Fecha Visita:	04 - NOV - 2025	Hora inicio:	09:00 am
Operador:	Consorcio 82 M sder	No Contrato / Convenio	CO1. PCONTR 8258066	Hora de terminación:	01: 20 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza	N.A	Marca	Bodecol	Número de menú programado	#07	Se presentaron intercambios	Si X	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18.09.25	Número de menú entregado	#07	Presentaron soporte de autorización	Si	No X	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne res guisada	52	53	52	50	C	66	68	69	60	C					
Leguminosa	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
Cereal (arroz)	Espaguetti en salsa	165	166	168	165	C	176	178	179	176	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	Papa Frita	100	165	100	100	C	127	128	131	127	C					
Verdura fría o caliente	Ensalada Agridulce	80	83	89	80	C	101	102	105	100	C					
Fruta/Bebida	Jugo de Naranja	216	202	206	200	C	200	215	221	200	C					
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						5					5					
NO CUMPLE						0					0					

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

Especifique en cuales preparaciones

se hace Jugo de Naranja en lugar de Jugo de mandarina 7/8

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE	25	PUNTAJE REAL	25	PORCENTAJE %	100%

OBSERVACIONES

El menú cumple con el gramaje establecido.

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 El Tabacal

FECHA: 04 NOV 25 | **CONTRATO DE INTERVENTORIA N°** CO1.PCCNTR 8252803 | **CONTRATO DE SUMINISTRO N°:** CO1.PCCNTR 8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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 guisada	X		X		X		X		89.7	X		63,6	X		—
	Espaguetti en salsa	X		X		X		X		91,2	X		65,9	X		—
	Papa Frita	X		X		X		X		86,7	X		61,6	X		—
	Ensalada Agridulce	X		X		X		X		N.A	—	—	3,9	X		—
	Jugo de Naranja	X		X		X		X		N.A	—	—	4,0	X		—

OBSERVACIONES:

La estudiante Gissel Patiño del grado 2do responde a las preguntas organolepticas.

El menú cumple con la evaluación organoleptica y temperatura.

Firma de quien realiza la visita:

Nombre: Paola Suárez

Cédula Ciudadanía 1098681871 Blga

Cargo: Interventor de Campo.

2/3/

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
04-NOV-25	I. Educativa la Fuente	Escuela Rural El Tabacal			601.PCCNTR 8252803	601.Pcc 8258066	Semana del 04 al 07 Noviembre
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1.	Platano Harton maduro	N.A	N.A	N.A	33,42 kg	34 kg	—
2.	Platano Harton verde	N.A	N.A	N.A	1.61 kg	2 kg	—
3.	Arroz Blanco	Al Kazar	07252710	27 oct 26	22240 g	22500 g	—
4.	Harina de maiz Blanco	La Nieve	040925	04 sep 26	20330 g	20500 g	—
5.	Tostadas o Galletas	Industria Juniors.AS	25 10 25	14 11 25	80.86 und	81 und	—
6.	Limon	N.A	N.A	N.A	1,36 kg	1,5 kg	—
7.	Mandarina	N.A	N.A	N.A	21,50 kg	22 kg	—
8.	Tomate de arbol	N.A	N.A	N.A	17,50 kg	18 kg	—
9.	Ajo	N.A	N.A	N.A	1,12 kg	1,4 kg	—
10.	Apio en rama	N.A	N.A	N.A	2,23 kg	2,5 kg	—
11.	Cebolla cabezona	N.A	N.A	N.A	11,91 kg	12 kg	—
12.	Habichuela	N.A	N.A	N.A	4,11 kg	4,2 kg	—
13.	Pimenton	N.A	N.A	N.A	4,18 kg	4,2 kg	—
14.	Tomate	N.A	N.A	N.A	23,73 kg	24 kg	—
15.	Zanahoria	N.A	N.A	N.A	5,47 kg	6 kg	—
16.	Queso	La Nuestra	25 oct 25	25 NOV 25	9,57 kg	10000 g	—
17.	Carne de cerdo	Dr Brahman	P4325	24 11 25	17,13 kg	17,13 kg	—
18.	Pechuga de pollo	Salari Foods	29526	22 10 26	21,15 kg	21,15 kg	—
19.	Huevo de gallina	Galapal	151025	12 11 25	83,83 und	84 und	—
20.	Frijol	Su despensa	03271610	16 oct 26	4795 g	5000 g	—
21.	Aceite	Ideal	271025	270626	4320 mL	4350 mL	—
22.	Margarina	La Preferida	24095	24 jun 26	1445 g	1500 g	—
23.	Azucar	Su despensa Azucar	01521510	15 oct 26	3480 g	3500 g	—
24.	Páprika	Doña Julia	15102025	151027	245,8 g	250 g	—
25.	Pimienta	Doña Julia	141025	141026	62,5 g	70 g	—
26.	Sal	JR	220725	N.A	1500 g	2000 g	—
27.	Tomillo en rama	N.A	N.A	N.A	411 g	415 g	—

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 04 / NOV / 2025 /

Municipio: Los Santos

Institución Educativa: I. Educativa La Fuente

Sede: Escuela Rural El Tabacal

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Maria Alejandra	Almeida Jurado	1030199810	0°
2	APS	Yoel Alejandro	Bayona Perez	1102643457	1°
3	APS	Juan Fernando	Pedraza Moreno	1097509448	2°
4	APS	Wendy Jimena	Barajas Barragan	1030198056	3°
5	APS	Alejandra	Alhucema Niño	1097132576	4°
6	APS	Juan David	Aparicio Carrizale	1097128906	5°
7	APS	Sofia Camila	Carrillo Rico	1102640173	6°
8	APS	Mariana	Diaz Niño	1185714972	7°
9	APS	Daniel Santiago	Ayala Rueda	1102370330	8°
10	APS	Karen Yulieth	Niño Celis	1098261279	10°

Observaciones:

12/12

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-04

Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA LA FUENTE - ESCUELA RURAL EL TABACAL

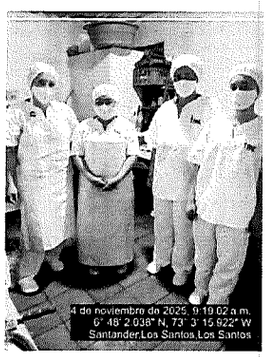

Imagen No1: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: MANIPULADORAS - ESCUELA RURAL EL TABACAL.

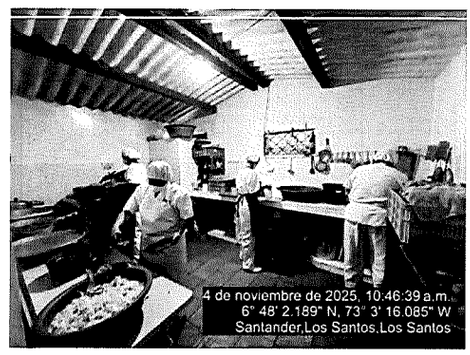

Imagen No2: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: LUGAR DE PREPARACION - ESCUELA RURAL EL TABACAL.

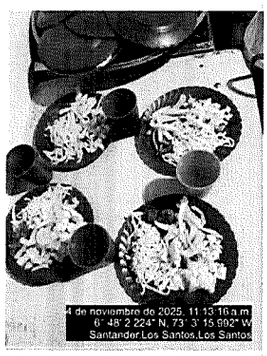

Imagen No3: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: MENÚ SERVIDO - ESCUELA RURAL EL TABACAL.

Imagen No4: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: FACHADA - 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		
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
PALO BLANCO	ESCUELA RURAL SAN JAVIER ANTIGUO	GOBERNACION DE SIDER	ZAPATOCA

Dirección: VEREDA SAN JAVIER.	Fecha Visita: 04-NOVIEMBRE-2025		Hora inicio: 8:10 a.m.
Operador: CONSORCIO 82M SANTANDER.	No Contrato / Convenio CO1.PCCNTR.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 42. / Atendidos 42.	No de visita: 1ra.	Tipo de ración: APS.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: NELLY NUÑEZ DIAZ - MANIPULADORA	Nombre y cargo de quien realiza la visita: ELSA BERNAL ROBLES - INTERVENTORA DE CAMPO		

Objeto de la visita:
VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y 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	27	PORCENTAJE %	57.45 %
CONCEPTO FINAL			NO CONFORME.		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	POR VISITAR		
		CONCEPTO EMITIDO	POR VISITAR		

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FISICAS 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 evidencian servicios sanitarios del comedor
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.	NC	Se evidencia Tanque de agua pero no es de uso exclusivo del comedor escolar.
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	Se evidencian ventanas área preparación sin malla anti-insectos y area de distribución lugar abierto con ventanales sin ventanas y sin malla.
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Se evidencia pisos área distribución con huecos. pisos rustico.
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

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.	0	Se evidencia Faltante de 412 gr de lechuga.
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	Se evidencia Remisión de viveres sin Firma de Transportador.

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 evidencia registro contro ób. temperatura de Congelacion.
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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se evidencian registro control de temperatura ób. Preparación y servido.

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 servido.	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	Se evidencia incumplimiento en Temperatura del jugo y ensalada.

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.	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).	NO	No se observa Persona Ajena.
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	7	PORCENTAJE %	100 %.

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 registro 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 fichas Tecnicas de Productos de Asco.
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

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 tecnico - contrato.	0	No se evidencia Remision de Productos de Aseo correspondientes al mes de Noviembre.

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 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 evidencia programa, ni registro 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 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.	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	No se evidencian identificados los recipientes sanitarios.
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa ni registro de manejo de Residuos.
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo de 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, ni registro de control integrado de Plagas.

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)	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	Se evidencia gramera de pasta no metálica como lo exige la norma.
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 registro 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 evidencian registro control de temperatura de nevera.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50.00 %.

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	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 extintor vencido y despresurizado.

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

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).	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

Durante la visita. Técnica en la modalidad APS Se evidencian Buenas Prácticas de manufactura.

No cumplen: con servicios sanitarios del comedor, Tanque de Agua no exclusivo para. comedor, ventanas área Preparación y distribucción sin malla, se evidencian. pisos área distribucion piso rusticos y con huecos.

No se evidencian Programas, ni registros de limpieza y desinfección, L y D de Tanque de. agua, manejo de residuos, control de Plagas. y manuales y registros de mtto Preventivo y correctivo de equipos, Fichas Técnicas Productos de Aseo, Instructivo Final de Residuos

Se evidencia: Faltante de 412 gr de lechuga, Remisión viveres sin firma transport

No se evidencia Registro control Temperatura Refrigeración, Congelación, Preparación, Servido y Neveras.

No se evidencia Remisión Productos Aseo, Identificación Recipientes sanitarios, certificado agua potable, gramera de Pasto no metálica como exige la norma.

extintor: vencido y despresurizado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

no cuento con papelería nueva

Atendido por:	Nelly Nuñez Diaz	Firma:	Nelly Nuñez Diaz	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	ELSA BERNAL ROBLES	Firma:		Cargo:	INTERVENTORA DE CAMPO
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	PALO BLANCO - ESCUELA RURAL SAN JAVIER ANTIGUO		ETC	GOBERNACION DE SIDER.	Ciudad/ Municipio	ZAPATOCA.	
Dirección:	VEREDA SAN JAVIER.		Fecha Visita:	04-NOVIEMBRE-2025.	Hora inicio:	8:10 am.	
Operador:	CONSORCIO BZM SANTANDER		No Contrato / Convenio	CO1.PCCNTR-8258066.	Hora de terminación:	2:30 pm.	

Instrumento: Marque con una X																
	Balanza		Marca	BADECOL	Número de menú programado	#7.	Se presentaron intercambios	Si		No X		N/A				
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18SEP25	Número de menú entregado	#7	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A X.				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5 X	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5 X.	7	9					
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne de Res Guisada.	35	39	—	30	C	43	45	43	35	C.	55	69	67	40	C
Leguminosa	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereal (arroz)	Espaguetty en Salsa	82.	84	—	72	C	119.	105	120	102	C.	138	151	130	127.	C.
Tubérculo, raíces, plátanos	Papa Frita	58	56	—	56	C	65	64	68	64	C	86	90	98	86	C
Verdura fría o caliente	Ensalada Aguacate.	65	68	—	65	C.	71	74	74	70	C.	76	77	78	75	C.
Fruta/Bebida	Jugo de Mandarina.	206	200	—	200	C	216	204	206	200	C	201	203	210	200	C.
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						5					5					5
NO CUMPLE						0					0					0

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

Especifique en cuales preparaciones

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

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	PALO BLANCO - ESCUELA RURAL SAN JAVIER ANTIGUO.	ETC	GOBERNACION DE SIDER	Ciudad/ Municipio	ZAPATOCA.
Dirección:	VEREDA SAN JAVIER.	Fecha Visita:	04-NOVIEMBRE-2025.	Hora inicio:	8:10 am.
Operador:	CONSORCIO 82M SANTANDER	No Contrato / Convenio	001.PCONTR.8258066.	Hora de terminación:	2:30 pm.

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	BADECOL	Número de menú programado	#7.	Se presentaron intercambios	Si		No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18SEP25	Número de menú entregado	#7.	Presentaron soporte de autorización	Si		No	N/A X.

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne de Res Guisada.	55	63	72	50	C.										
Leguminosa																
Cereal (arroz)	Espaguettis en salsa.	181	176.	194	165	C.										
Tubérculo, raíces, plátanos	Papa Fritas	100	102	107	100	C										
Verdura fría o caliente	Ensalada Agridulce.	88	83	85	80	C										
Fruta/Bebida	Jugo de Mandarina	201	202	206	200	C.										
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						5										
NO CUMPLE						0										

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	20	PUNTAJE REAL	20	PORCENTAJE %	100%	

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
04-NOV-25	PALO BLANCO	ESCUELA RURAL SAN JAVIER ANTIGUO			CO1.PCCNTR.8252803	CO1.PCCNTR.8258066.	#8

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Arroz.	Alcazar.	07252770	27OCT2026	1820 gr.	2000 gr.	
2	Queso.	La Nuestra	25 OCT 2025	25 NOV 2025.	1.120 gr.	2500 gr	
3	Huevo.	Galapal.	151025	121125.	42 und	60 und.	
4	Arveja	Su despensa.	95987609	16/09/2026.	715 gr.	750 gr.	
5	Aceite.	Ideal	28 102025	2809 2026.	340 gr	500 ml.	
6	Margarina.	La Preferida	17035.	17JUN26.	115 gr.	250 gr.	
7	Azúcar	Monterrouiro.	150925	15SEP2026.	290 gr.	500gr.	
8	Paprika.	Doña Julia	671025.	071026.	70 gr.	70gr	
9	Sal.	JR	220725	NO.	125 gr.	500gr	
10	Papa.	NA	NA	NA	1860 gr.	4980gr.	
11	Plátano Verde	NA	NA	NA	210gr.	300gr	
12	Guayaba.	NA	NA	NA.	3360gr.	3400gr.	
13	Limón.	NA	NA	NA	170 gr.	208gr	
14	Mango.	NA	NA	NA	840 gr.	900gr.	
15	Ajo.	NA	NA	NA	40 gr	180gr	
16	Cebolla cabeza.	NA	NA	NA	340 gr.	800gr	
17	Lechuga.	NA	NA	NA	780 gr.	368gr	Se evidencio Faltante. 412 gr
18	Pimentón.	NA	NA	NA	290 gr	320gr.	
19	Tomate	NA	NA	NA	1.220 gr.	1480gr.	
20	Zanahoria.	NA	NA	NA.	1.370gr.	1400gr	

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: PALO BLANCO

SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL SAN JAVIER ANTIGUO.

FECHA: 04-NOV-2025

CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COL.PCCNTR. 8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COL.PCCNTR.8258066.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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	Carne de Res Guisada	X		X		X		X		87,1	X	—	65,4	X	—		
	Espaguettis en salsa	X		X		X		X		77,8	X	—	65,7	X	—		
	Papas Fritas.	X		X		X		X		76,1	X	—	62,6	X	—		
	Ensalada Agridulce.	X		X		X		X		NA	NA	NA	17,9	—	X.		
	Jugo de Mandarina	X		X		X		X.		NA	NA	NA.	21,6	—	X.		

OBSERVACIONES: La Ración comple con la evaluación organoléptica y No cumple con la Temperatura del Jugo y ensalada.
Las Preguntas organolépticas las responde Miguel Angel Mesa 8°.

Firma de quien realiza la visita: [signature]

Nombre: ELSA BERNAL ROBLES.

Cédula Ciudadanía 28.070.025

Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO.

1/2

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 04 / NOVIEMBRE / 2025

Municipio: ZAPATOCA.

Institución Educativa: PALO BLANCO

Sede: ESCUELA RURAL SAN JAVIER ANTIGUO.

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	MARIA ELENA	REYES BARRIOS	1.044.435.864.	0
2	APS	SARA VALERIA	VERANO VERANO	1.095.486.772	0
3	APS	LUCIANA VALENTINA.	SILVA BERMUDEZ	1.100.976.963	1
4	APS	ANA MARIA	VASQUEZ JIMENEZ.	1.102.550.480	2.
5	APS	MARIANA	SILVA CEDIEL	1.083.031.133	3.
6	APS	KAREN JULIETH	SOLANO DIAZ	1.102.550.043	4.
7	APS	ALISON GABRIELA	ABRIL VERANO	1.095.486.258.	6.
8	APS	ANA VANESSA	OSES REMOLINA	1.101.360.314.	7
9	APS	MIGUEL ANGEL	BECERRA DIAZ	1.096.808.851	8
10	APS.	ESTEBAN	DAVILA NAVARRO	1.099.368.064.	9.

Observaciones: No hay observaciones.

12-23

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-04
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA PALO BLANCO - ESCUELA RURAL SAN JAVIER ANTIGUO

Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA

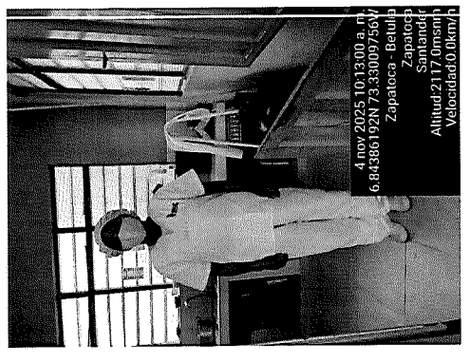

Imagen No2: MANIPULADORA

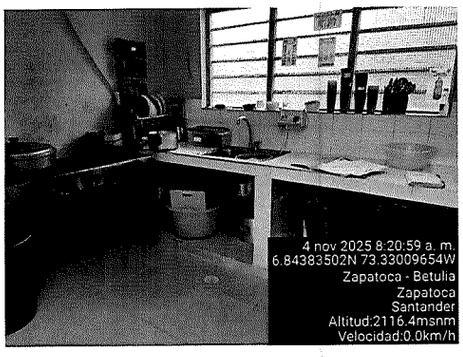

Imagen No3: ÁREA DE PREPARACIÓN

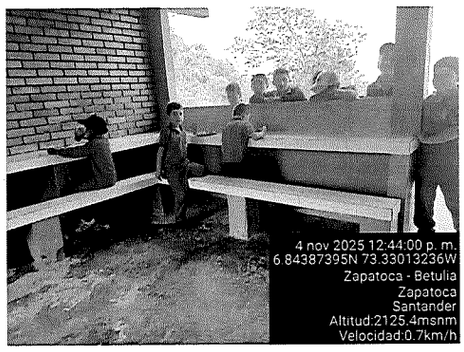

Imagen No4: ÁREA DE DISTRIBUECIÓN

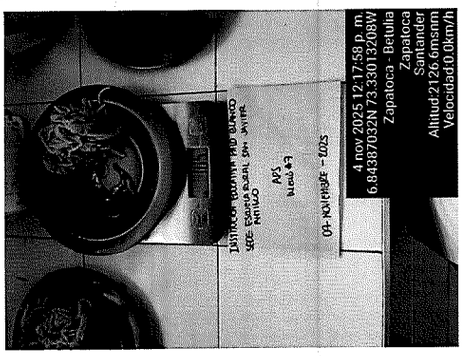

Imagen No5: GRAMAJE

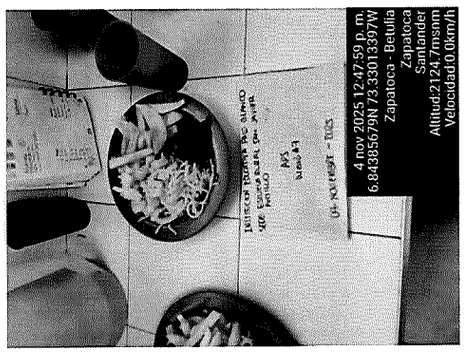

Imagen No6: PLATO MENÚ

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa: Institución Educativa el Ramo.	Sede Educativa: Escuela Rural el Lirio	ETC: Gobernación Santander	Ciudad/ Municipio: Belulia
Dirección: Vereda San Jose	Fecha Visita: 04-11-2025		Hora inicio: 7:00AM
Operador: Consorcio 82 M Santander	No Contrato / Convenio: COTPCCNTR 8258066		Hora de terminación: 2:00PM

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA			
No titulares de derecho	Adjudicados: 57	Atendidos: 57		No de visita	1	Tipo de ración	APS.
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Diana Valencia Manipuladora				Nombre y cargo de quien realiza la visita: Robinson Ordoñez Interventor de campo			

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos tecnicos del contrato COTPCCNTR 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 49	PUNTAJE OBTENIDO: 34	PORCENTAJE %: 69.39 %			
CONCEPTO FINAL	Conforme Con Observaciones				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: NO	CONCEPTO EMITIDO: NO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	OBSERVACIONES:
2	2	NO hay observaciones

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.	NC	La sede no cuenta con comedor escolar
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	La sede no cuenta con comedor escolar
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	Las paredes de la cocina rusticas, ventanas no cuentan con Angeos
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	El Techo Presenta suciedad y esta separado de la pared en la cocina
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	NC	Las mesas del area de distribucion en madera.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	Las Paredes de la cocina y almacenamiento estan rusticas
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	La cocina no cuenta con Sifones
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 tienen angeos del área de la cocina y almacenamiento
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	El Piso de la cocina y almacenamiento Presenta grietas
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	3	NO CUMPLE	9

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	/

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	1	✓
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	✓
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	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.	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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	✓
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	NO SE LLEVA REGISTROS DE TEMPERATURA DURANTE EL PROCESO

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 servido.	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 MENÚS - 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.	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 CERTIFICACION MEDICA DE LAS MANIPULADORAS
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 EL DOCUMENTO SOPORTE DE LA CAPACITACION EN BPM
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	✓
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

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 L Y D
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	NO SE EVIDENCIAN FICHAS TECNICAS DE L 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.	1	✓

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 tecnico - contrato.	0	No se evidencia Remision de los Productos 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 cavado 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 LSD 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 el documento soporte 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.	1	✓

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.	0	No se evidencia el Programa de Control de Plagas

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	46.67 %

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.	0	Hacen falta mesas y Sillas
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	1	✓
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	3	PORCENTAJE %	50.00%

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	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 que el extintor está vencido. se vencio en octubre del año 2025

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.00%

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

Se evidencia que las manipuladoras Paola correa Leon identificada con C.C 1702549532 y Diana Paola valencia anaya identificada con C.C 1004275638 no cuentan con la certificacion medica y con la capacitacion en BPM.
El comedor y la cocina están ubicados temporalmente en un salón de clase ya que la cocina la están remodelando y lo mismo el comedor escolar.
la cocina provicional no cuenta con sifones, Lavaplatos el techo es rustico y poroso, el piso presenta grietas, donde se almacenan los Productos de aseo el estante esta oxidado.
En la escuela rural el lirio no está el plan de saneamiento y por ende no se llevan ninguno de sus programas y registros de los Procesos.
las manipuladoras tienen el uniforme en buen estado y cumplen con las guías de preparación

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones de quier recibe la visita

Atendido por:	Diana Padavalencia	Firma:	Diana Valencia	Cargo: manipuladora
Atendido por:	—	Firma:	—	Cargo: —
Realizada por:	Robinson Ordoñez	Firma:		Cargo: interventor de campo
Realizada por:	—	Firma:	—	Cargo: —

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institucion educativa el Roma - Escuela Rural el Lirio		ETC	Gobernacion Santander	Ciudad/ Municipio	Betulia	
Dirección:	Vereda San Jose		Fecha Visita:	04-11-2025	Hora inicio:	11:00 Am	
Operador:	consorcio 82m Santander		No Contrato / Convenio	COMPCONTR 8258066	Hora de terminación:	2:00 Pm	

Instrumento: Marque con una X					Número de menú programado		Se presentaron intercambios	Si	No	N/A
	Balanza		Marca	badecol						
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-25	Número de menú entregado	7	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne desmechada	46gr	44gr	47gr	41gr	C	56gr	59gr	60gr	55gr	C	56gr	59gr	60gr	52gr	C
Leguminosa	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereal (arroz)	Espaguetis en salsa	79gr	78gr	82gr	77gr	C	110gr	112gr	109gr	108gr	C	140gr	139gr	136gr	133gr	C
Tubérculo, raíces, plátanos	Papa frita	66gr	70gr	68gr	62gr	C	76gr	79gr	78gr	70gr	C	96gr	99gr	100gr	95gr	C
Verdura fría o caliente	Ensalada Agridulce	73gr	76gr	75gr	70gr	C	79gr	80gr	82gr	75gr	C	89gr	87gr	86gr	80gr	C
Fruta/Bebida	Jugo de mandarina	219ml	220ml	216ml	200ml	C	240ml	219ml	217ml	200ml	C	215ml	224ml	229ml	200ml	C
Agua	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lácteo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						5					5					5
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE	—	PUNTAJE REAL	—	PORCENTAJE %	—

OBSERVACIONES

la racion cumple con el gramaje establecido. 12/12

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Escuela Rural el lirio	ETC	Gobernacion Santander	Ciudad/ Municipio	Betulia
Dirección:	vereda San Jose	Fecha Visita:	04-11-2025	Hora inicio:	11:00am
Operador:	Consorcio 82m Santander.	No Contrato / Convenio	CO1PCCNTR8258066	Hora de terminación:	2:00 pm

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza		Marca		badecol	Número de menú programado	7	Se presentaron intercambios	Si		No X		N/A								
	Gramera	X	Fecha de última calibración		18-09-25	Número de menú entregado	7	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A								
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		5 X		7		9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado					1		3		5 X		7		9	
		2		4		6		8		10						2		4		6		8		10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	carne de res guisada	66gr	69gr	67gr	62gr	C										
Leguminosa																
Cereal (arroz)	espaguetis en salsa	172gr	176gr	174gr	171gr	C										
Tubérculo, raíces, plátanos	Papa frita	119gr	175gr	118gr	110gr	C										
Verdura fría o caliente	Ensalada Agridulce	116gr	119gr	120gr	115gr	C										
Fruta/Bebida	Jugo de mandarina	220ml	222ml	229ml	200ml	C										
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						5										
NO CUMPLE						0										

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	20	PUNTAJE REAL	20	PORCENTAJE %	100%	la ración cumple con el gramaje 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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
04-11-25	Institucion educativa el Roma	Escuela rural el Lirio			CO1PCCNTR-8252803	CO1PCCNTR8 2 358066	7
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Papa	—	NA	NA	5640gr	6000gr	—
2	Platano Harton	—	NA	NA	8250gr	9000gr	—
3	Arroz Blanco	Su despensa	07250110	01-10-2026	6150gr	6500gr	—
4	Harina de maiz Blanco	la nieve	181025	18-10-26	3750gr	4000gr	—
5	Guayaba	—	NA	NA	4080gr	5000gr	—
6	Tostados	Alimentos Junior	25102025	14-11-2025	307gr	308gr	—
7	limon	—	NA	NA	460gr	500gr	—
8	Mango	—	NA	NA	1020gr	1100gr	—
9	Naranja	—	NA	NA	5100gr	6000gr	—
10	Apio en rama	—	NA	NA	450gr	600gr	—
11	Cebolla Cabezona	—	NA	NA	2250gr	2500gr	—
12	Habichuela	—	NA	NA	820gr	900gr	—
13	Lechuga	—	NA	NA	890gr	900gr	—
14	Pimenton	—	NA	NA	1190gr	1300gr	—
15	Tomate de cocina	—	NA	NA	6040gr	6200gr	—
16	Zanahoria	—	NA	NA	2620gr	3000gr	—
17	Queso doblecrema	la nuestra	25102025	25-11-2025	3090gr	3100gr	—
18	Carne de Cerdo	Er Braltman	4325	24-11-2025	3220gr	3220gr	—
19	Pechuga de Pollo	Solarz	V29526529SS	22-10-2026	3980gr	3980gr	—
20	Huevos de gallina	Galapal	151025	12-11-2025	68 unidades	70 unidades	—
21	Arveja Seca	Su despensa	9598169	16-09-2026	780gr	1000g	—
22	fridol Radical	Su despensa	03271610	16-10-2025	780gr	1000g	—
23	Aceite	Coloal	271025	27-08-2026	1155gml	1200ml	—
24	Margarina	la Preferida	16095	16-06-2026	326gr	326gr	—
25	Azucar Blanco	Su despensa	01520710	07-10-2026	1020gr	1020gr	—
26	Paprika	Donajulia	071025	07-10-2026	69gr	70gr	—
27	Pimienta Negra.	Donajulia	141025	14-10-2026	13gr	13gr	—

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
04-11-25	Institucion educativa el Roma	Escuela rural el Lirio			CO1PCCNTR8252803	CO1PCCNTR8258066	7
Item	**MATERIA PRIMA**	**PROVEEDOR Y/O FABRICANTE**	**LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**CANTIDAD ESPERADA**	**CANTIDAD ENCONTRADA**	**Observaciones**
28	Sal	SR	J220725		465gr	500gr	—
29	Tomillo en cama	—	NA	NA	78gr	80gr	—

12/32

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: Intitucion educativa el Ranca
SEDE EDUCATIVA: Escuela rural el Lirio
FECHA: 04-11-2025
CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO1PCCNTR8252803
CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1PCCNTR8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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	Carne de res Guisada	X		X		X		X		74°C	X		66°C	X		—
	Espaguetis en salsa	X		X		X		X		73°C	X		63°C	X		—
	Papa frita	X		X		X		X		75°C	X		64°C	X		—
	Ensalada agridulce	X		X		X		X		NA	X	X	3°C	X		—
	Jugo de mandarina	X		X		X		X		NA	X	X	2°C	X		—

OBSERVACIONES:

la ración cumple con la evaluación Organoptica y de temperatura

Firma de quien realiza la visita:

Nombre: Robinson Ordoñez

Cédula Ciudadanía 1098635136

Cargo: Interventor de campo.

1/3

Impreso por **Litodisaños** Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 04 / 11 / 2025 /

Municipio: Betulia.

Institución Educativa: Institucion Educativa el Ramo

Sede: Escuela Rural el Lirio

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Laura Sofia	florez Ortiz	1099874923	0
2	APS	Neymar Eliecer	Padilla Vargas	1128111550	0
3	APS	Edin fernando	Rodriguez Gomez	1099874938	0
4	APS	Angel Andrey	Paternina figueredo	1098200711	4
5	APS	Andris Nicol	Padilla Castilla	1063971619	4
6	APS	Juan Carlos	Gomez Almeida	1099874741	4
7	APS	Diana Cardina	Prada Navarro	1082953572	9
8	APS	Jorge Luis	Gonzalez Valencia	1081812653	9
9	APS	Miguel Angel	Ardila Gomez	1099874705	5
10	APS	Cristian Gabriel	Ascencio Correa	1095946823	5

Observaciones:

3/39

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

17/26

Fecha de la visita: 2025-11-04
Institución y sede: INSTITICION EDUCATIVA EL RAMO - ELCUELA RURAL EL LIRIO

Imagen No1: FACHADA DE LA INSTITUCION

Imagen No2: MANIPULADORAS

Imagen No3: MENÚ

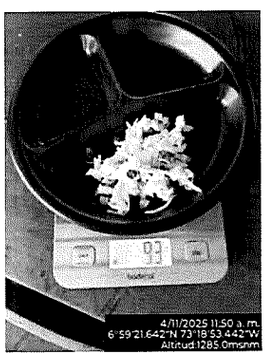

Imagen No4: GRAMAJE

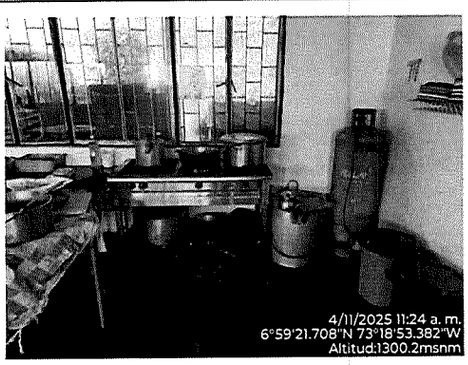

Imagen No5: AREA DE PREPARACION

Imagen No6: AREA DE DISTRIBUCION

NOTA: La Firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las imágenes 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 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: Instituto Tecnico Industrial Emerio Darte S.	Sede Educativa: Escuela Rural El Calichal		ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Málaga	
Dirección: Vereda Calichal		Fecha Visita: 04-11-2025		Hora inicio: 9:00am	
Operador: Consorcio 82-M Santander		No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066		Hora de terminación: 11:55am	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A		
No titulares de derecho	Adjudicados: 9	Atendidos: 9	No de visita: 1	Tipo de ración: CPS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Egna Reco Martinez Diaz (Manipuladora)		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Walter Jose Alvarado Cortes (Interventor)			
Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos y 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: 27	PORCENTAJE %: 57,45%			
CONCEPTO FINAL: No conforme.					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: Pendiente por visitar	CONCEPTO EMITIDO: N.C.			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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.	NC	Se evidencian pisos rusticos, paredes con desprendimiento de pintura y presencia de humedad area de preparación
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	En el area de preparación se evidencia presencia de humedad y desprendimiento de pintura
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	No se cuenta con tanque de almacenamiento de agua de uso exclusivo del comedor
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	sifon del lavaplatos presenta filtraciones
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	Ventanillas ubicadas en puerto no cuenta con proteccion, esto en el area de preparacion
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Pisos del area de preparacion y/o distribucion presentan deterioro que dificulta su facil L y D.
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	6	NO CUMPLE	6

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	

17150

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 implementados correspondiente 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 implementados correspondiente 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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se evidencia documentación correspondiente al registro y control de temperatura durante la preparación y el servido

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80,00 %

III. CUMPLIMIENTO DE MENUS - 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 servido.	0	No se vierte con utensilios estandarizado para el servido tazas mediciones
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	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.	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 certificación medica apto para manipular alimentos para la manipuladora Egna Rocio Martinez Dazza.
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 capacitacion para la manipuladora. Egna Rocio Martinez Dazza.
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 evidencia documentacion referente al programa de L y D, ni procedimientos escritos 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 documentacion referente a concentracion, manera de preparacion empleo y rotacion de productos. No se verifica con E.T.
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

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 tecnico - contrato.	0	No se evidencio remision de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento tecnico - 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 limpieza del tanque de almacenamiento de agua. No es de uso exclusivo
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.
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 evidencio soporte de potabilidad del agua usada en el comedor escolar
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 evidencio documentacion referente a la implementacion del programa de manejo de residuos.
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencio instructivo que especifique la disposicion 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 evidencio documentacion referente a la implementacion 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	/
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 ollas x 2uds, tabla de picar x 2uds Rallador, Coladores.
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	No se evidencio instrumentos de medicion 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 de actividades 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 Documentacion sobre el control y registro de temperatura de almacenamiento en nevera y congelador.

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

ÍTEM	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	el extintor multipropósito se encuentre vencido. Fecha de Vencimiento Octubre de 2025

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00 %

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).	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

- No se evidencio elementos de aseo completos Ej Hoja Bolsas plasticas,
- El cilindro de gas esta dentro de la cocina muy cerca a la estufa
- No se evidencio Hoja de vida personal manipulador de alimentos, contrato (copia), Copia de afiliacion ARL

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Atendido por:	Cgna Rocio Martinez	Firma:	Rocio Martinez	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Walter Jose Urrutia O	Firma:		Cargo:	Interventor
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Instituto Tecnico Industrial Emeterio Duarte S. Escuela Rural El Calichal	ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Málaga
Dirección:	Vereda Calichal Caserío 82-M Santander	Fecha Visita:	04-11-2025	Hora inicio:	9:00 am
Operador:		No Contrato / Convenio	CO1PCCNTR8258066	Hora de terminación:	11:55 am

Instrumento: Marque con una X										
	Balanza		Marca	BADECOL	Número de menú programado	7	Se presentaron intercambios	Si	No (X)	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-2025	Número de menú entregado	7	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A (X)

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Avena con leche	✓	✓	✓	✓	✓	205ml	205ml	205ml	200ml	C	210ml	205ml	205ml	200ml	C
Protéico		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cereal acompañante	Pelitos de Harina de Maiz	✓	✓	✓	✓	✓	101g	124g	112g	55g	C	134g	127g	132g	85g	C
Fruta	Mango	✓	✓	✓	✓	✓	111g	115g	114g	110g	C	118g	114g	116g	110g	C
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE											3					3
NO CUMPLE											0					0

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

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

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
04-11-2025	Instituto Tecnico Industrial Fuetano Duarte Suarez	Escuela Rural El Calichal	CO1PCCNTR8252803	CO1PCCNTR.8258066	2

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Papa	N.A	N.A	N.A	1,72 Kg	1,95 Kg	
2	Harina de Trigo	Molinos San Miguel	152814509	08 ABR 26	0,71 Lb	1 Lb	
3	Harina de Maiz Blanco	Soberano SAS	103	30 AGO 26	0,99 Lb	1 Lb	
4	Cebolla	N.A	N.A	N.A	0,72 Kg	0,83 Kg	
5	Mandarina	N.A	N.A	N.A	1,65 Kg	2.05 Kg	
6	Ajo	N.A	N.A	N.A	10g	28g	
7	Leche en Polvo entera	Indumilo SAS	151025201	10/2026	353,4g	387g	
8	Queso	Industrias del Oriente	20/10/25	18/11/2025	0,17 Kg	0,23 Kg	
9	Pechuga de Pollo	RATL Inversiones SAS	V24726 E24725	04 09 26	0,9 Kg	1.03 Kg	
10	Huevo de Gallina	Granjas el Galapal	15/10/2025	12/11/2025	11 uds	11 uds	
11	Aceite	Comercializadora Clinicas SAS	10/10/2025	10 08 2026	177,5 ml	250 ml	
12	Margarina	Dugvesa SA BIC	03095	03/JUN/2025	85g	125g	
13	Azucar	Incauca SAS	03 07 25	03 07 27	125g	148g	
14	Chocolate	Sirones	08 09 25	08 SEP 2026	125g	128g	
15	Panela	Trapiche la Capilla	OCT/01/2025	N.A	62,5g	138g	
16	Pimienta Negra	Productos Peyo	14/10/25	14/10/26	2,3g	10g	
17	Sal	Brinsa SA	51010	N.A	75g	256g	
18	Tomillo en Ramo	N.A	N.A	N.A	12,5g	14g	

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: Instituto Tecnico Industrial Emeterio Duarte Suarez | SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural El Calichal

FECHA: 04-11-2025 | CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO1.PCCNTR.8252803 | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1.PCCNTR.8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS 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	Avena con Leche	X		X		X		X		91,6°C	X		75,3°C	X		
	Palitos de Harina de Maiz	X		X		X		X		85,1°C	X		64,2°C	X		
	Mango	X		X		X		X		N.A	—	—	N.A	—	—	

OBSERVACIONES:

Firma de quien realiza la visita:

Nombre: Walter Jose Urrutia Orozco

Cédula Ciudadanía 88032174

Cargo: Interventor de Campo.

Impreso por **Litodiseños** Tel. (607) 621 12 71