

AS DEL VALLE

Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 04 / 11 / 2025

Municipio: Málaga

Institución Educativa: Instituto Técnico Industrial
Enfermería Duarte Suarez

Sede: Escuela Rural El Calichual

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS	Heidy Zharay Sofi	Bottoquez Bautista	1096960178	2
2	CPS	Aharon	Garcia Sepulveda	111 3070943	2
3	CPS	Juan David	Pereira Fayuel	1098132082	2
4	CPS	Emily Rocío	Garcia Sepulveda	1097918937	4
5	CPS	Kardell Sared	Mannique Gomez	1096958097	4
6	CPS	Marlyn Sofia	Velasquez Martinez	1030041961	4
7	CPS	Mariana	Florez Torres	1097694391	5
8	CPS	Estefany Yuliet	Mongui Nino	1096957733	5
9	CPS	Danna Michelle	Tolosa Martinez	1091995866	5
10	CPS				

Observaciones:

17166

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-04
Institución y sede: INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUAREZ - ESCUELA RURAL EL CALICHAL

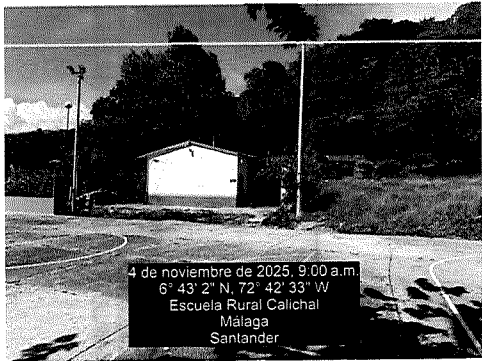


Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA

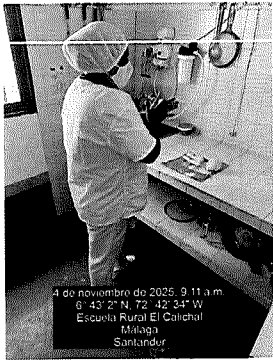


Imagen No2: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

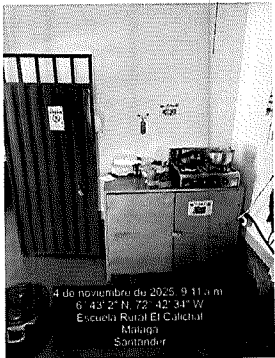


Imagen No3: AREA DE PREPARACIÓN



Imagen No4: AREA DE DISTRIBUCIÓN



Imagen No5: VERIFICACIÓN DE GRAMAJES



Imagen No6: MENU SUMINISTRADO

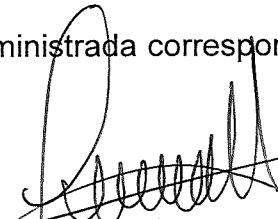
17158

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

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	04	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	04	Mes	11	Año	2025
Municipio	Cerrito					
Institución educativa	Institución Educativa Jurado					
Sede educativa	Escuela Rural el Rodeo					
Contrato de Interventoría No	COM.PCCNTR.8252803					
Contrato de Operador No	COM.PCCNTR.8258066					
Nombre de quien realiza la visita	HENSON AUTAVUIT FLORES					
Cedula	88034683					
Cargo	Inspector de campo					
Número de contacto	3015672255					
Novedad / inconveniente	<p>Manifiesto que llegue a la sede Educativa Escuela Rural el Rodeo hora: 7:31 am mobilicab Almuero del Municipio de Cerrito se indaga con los vivientes del lado de la escuela me informan que hasta mañana hay clase; también se llama a la docente lisbeth Antonia Rubio me informa que el día de hoy no hay clase ya que se encuentra en cita médica.</p> <p>Se informa vía telefónica al coordinador de la zona, se toma evidencia fotográfica, se diligencia el formato de novedades y se reporta visita fallida.</p>					

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


HENSON AUTAVUIT FLORES
Firma

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-04

Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA JURADO - Escuela Rural el Rodeo



Imagen No1: Fachada Escuela Rural el Rodeo - Cerrito



Imagen No2: Selfi visita Escuela Rural el Rodeo - Cerrito

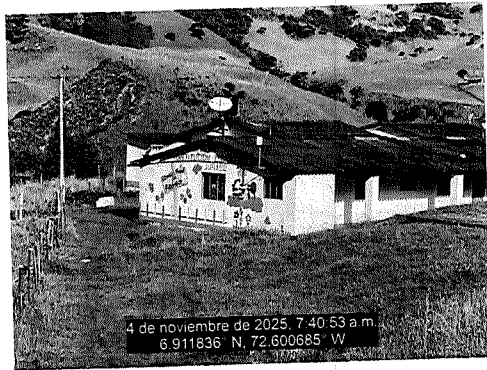


Imagen No3: Fachada visita Escuela Rural el Rodeo - Cerrito

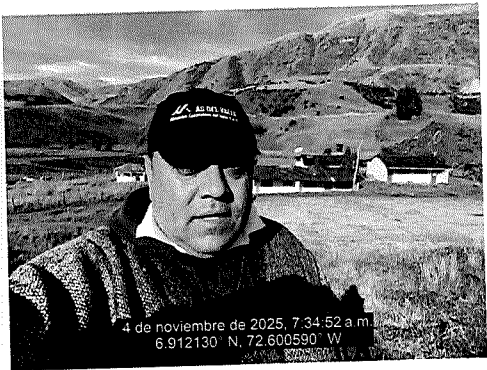


Imagen No4: Selfi visita Escuela Rural el Rodeo - Cerrito

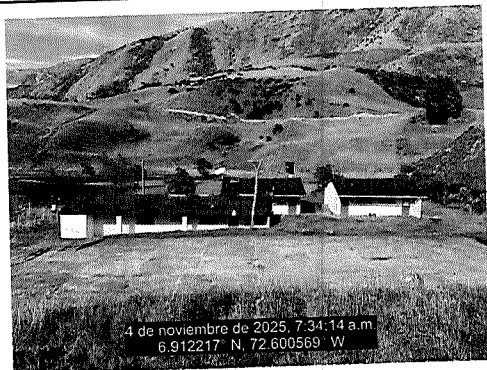


Imagen No5: Fachada visita Escuela Rural el Rodeo - Cerrito

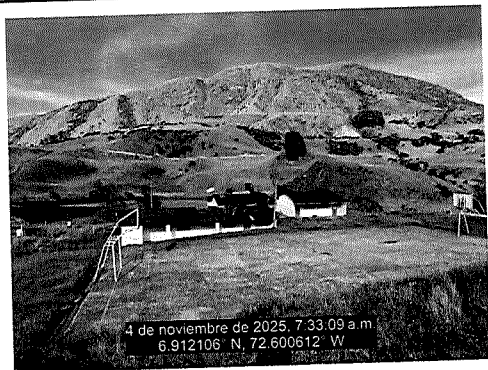


Imagen No6: Fachada visita Escuela Rural el Rodeo - Cerrito

Alustar
municipio

17160

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa <i>colegio</i> <i>Loz de la Esperanza</i>		Sede Educativa <i>Escuela rural el Topón</i>		ETC <i>Gobernación Santander</i>		Ciudad/ Municipio <i>Tona</i>	
Dirección: <i>Vereda el Topón</i>		Fecha Visita: <i>05-11-2025</i>		Hora inicio: <i>7:00 AM</i>		Hora de terminación: <i>7:00 PM</i>	
Operador: <i>Consorcio 82- M Santander</i>		No Contrato / Convenio <i>COTPCNTR 8258066</i>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria <i>NA</i>			
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO			
No titulares de derecho		Adjudicados <i>50</i>		Atendidos <i>50</i>		No de visita <i>7</i>	
				Tipo de ración		<i>APS</i>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita <i>Leidy Lorena Basto Manipuladora</i>				Nombre y cargo de quien realiza la visita <i>Robinson Ordóñez interventor de campo</i>			
Objeto de la visita: <i>Verificar los lineamientos técnicos del contrato COTPCNTR 8258066</i>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN <i><=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)</i>							
PUNTAJE ESPERADO		<i>49</i>		PUNTAJE OBTENIDO		<i>36</i>	
				PORCENTAJE %		<i>73.47%</i>	
CONCEPTO FINAL				<i>Conforme con observación</i>			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA <i>19-09-2025</i>			
				CONCEPTO EMITIDO <i>Favorable</i>			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:			
<i>7</i>		<i>7</i>		<i>No hay observaciones</i>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	/				
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	<i>El comedor no cuenta con servicios sanitarios</i>				
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	NC	<i>Las paredes de la cocina y almacenamiento están rusticas</i>				
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	<i>El techo de la cocina es en eternit y presenta moho</i>				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	/				
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	<i>Las paredes de la cocina y área almacenamiento rusticas</i>				
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C	/				
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C	/				
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	C	/				
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	<i>La ventana de la cocina no cuenta con Angeles</i>				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	/				
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	/				
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<i>7</i>		NO CUMPLE	<i>5</i>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	<i>7</i>	/				
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	<i>7</i>	/				
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	<i>7</i>	/				
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de viveres en sedes educativas (remisiones).	<i>7</i>	/				

17161

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAA-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	7	/		
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	7	/		
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	7	/		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	7	/		
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	7	/		
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7	/		
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	7	/		
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0	No se 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					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	7	/		
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	7	/		
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	7	/		
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	7	/		
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	7	/		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	7	/		
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	7	/		
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia certificación médica 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 el documento Soporte de la capacitación en BPM		
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	7	/		
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	7	/		
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	7	/		
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	7	/		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75.00%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia 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 técnicas 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.	7	/

17162

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.		7	/		
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.		0	NO se evidencia la remisión de aseo		
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.		0	NO se evidencia 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 Cyo 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.		7	/		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.		7	/		
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		0	NO se evidencia el Programa de Residuos		
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.		7	/		
50	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.		7	/		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.		7	/		
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.		0	NO se evidencia el Programa de control de plagas		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	15		PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	46.67%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		NO	/		
54	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		NO	/		
55	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".		NO	/		
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		NO	/		
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		NO	/		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)						
PUNTAJE ESPERADO	—		PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—
VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		7	/		
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		7	/		
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		7	/		
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .		7	/		
62	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)		0	NO se evidencia el Programa de mantenimiento de equipos		
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.		0	Los equipos de refrigeración no cuentan con controles		
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6		PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66.67%

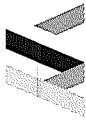
		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	7			
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	7			
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	7			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
<p>la manipuladora Leidy Lorena Basta villamizar identificada con C. C # 1098 220 237 no cuenta con certificación medica, hoja de vida y capacitación en BPM, tiene el uniforme en buen estado, cumple con el menú establecido y guía de Preparación. se evidencia que en la sede educativa no este el Plan de Saneamiento y por ende ninguno de sus Programas. Por tal razón no se llevan registros de los procesos, Tanto Temperatura, mantenimiento y abastecimiento de Agua. no se evidencia La Remisión de aseo del mes de noviembre 2025, hay unos cables al descubierto en el área del comedor. se evidencia el cilindro de gas dentro de la cocina muy cerca a la estufa, las Paredes de la cocina estan rusticas y el techo es en eternit en el área de la cocina.</p>					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
no hay observaciones de quien atiende la visita					
<div>Atendido por: Leidy Lorena Basta villamizar</div> <div>Firma: Leidy Lorena Basta villamizar</div> <div>Cargo: manipuladora</div>					
<div>Atendido por: _____</div> <div>Firma: _____</div> <div>Cargo: _____</div>					
<div>Realizada por: Robinson Ordoñez</div> <div>Firma: </div> <div>Cargo: interuenteor de campo</div>					
<div>Realizada por: _____</div> <div>Firma: _____</div> <div>Cargo: _____</div>					



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: 05-11-2025	INSTITUCIÓN EDUCATIVA		SEDE EDUCATIVA:				Contrato de Interventoría N°: COTPA0072 8252803	Contrato de Suministro N°: COTPA0072 82528066	Ciclo de menú: # 8
	Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA			
									Observaciones
1		Platano harton	—	NA	NA	5300gr	5500gr		—
2		Arroz Blanco	Alkazar	07252710	27-10-2025	3250gr	3500gr		—
3		Harina de maíz Blanco	La Nieve	040925	04-09-2026	3250gr	3500gr		—
4		Tostados	Junior	25102025	14-11-2025	300gr	308gr		—
5		Limon	—	NA	NA	240gr	300gr		—
6		Naranja	—	NA	NA	5kg	6kg		—
7		Tomate de Arbol	—	NA	NA	3.5kg	3.5kg		—
8		Apio en Rama	—	NA	NA	390gr	390gr		—
9		Cebolla cabecana	—	NA	NA	1940gr	2000gr		—
10		Pimenton	—	NA	NA	800gr	1000gr		—
11		Tomate cocina	—	NA	NA	4160gr	4300gr		—
12		Zanahoria	—	NA	NA	950gr	7000gr		—
13		Queso doble crema	La Nuestrita	25102025	25-11-2025	1450gr	1500gr		—
14		Carné de cerdo	DE BRAHMAN	P4325	24-11-2025	2720gr	2720gr		—
15		Pechuga de pollo	SOLARI	129526529525	22-10-2026	3430gr	3430gr		—
16		Huevos de gallina	Galapal	151025	12-11-2025	15 unidades	15 unidades		—
17		Frijol Radical	su despensa	03271616	16-10-2026	480gr	500gr		—
18		Aceite	Idéal	271025	27-08-2026	530ml	550ml		—
19		Margarina	La Preferida	18095	18-06-2026	230gr	230gr		—
20		Azúcar Blanco	su despensa	01521510	15-10-2026	600gr	600gr		—
21		Paprika	Doña Julia	190925	19-09-2026	25gr	25gr		—
22		Pimienta	Doña Julia	141025	14-10-2026	15gr	15gr		—
23		Sal	SE	220725	—	260gr	260gr		—
24		Tomillo en Rama	—	NA	NA	63gr	63gr		—



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 Luz de la esperanza

SEDE EDUCATIVA: Escuela rural el Topón

FECHA: 5-11-2025

CONTRATO DE INTERVENTORIA N° CORPCNTR8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CORPCNTR8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN			
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA							
										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	Iluevo frito	X		X		X		X		75c	X		63c	X		—	
	Arveja Guisada	X		X		X		X		72c	X		65c	X		—	
	Aroz con Pimenton	X		X		X		X		74c	X		62c	X		—	
	Pure de Papa con Queso	X		X		X		X		72c	X		66c	X		—	
	Ensalada Rouse	X		X		X		X		NA	X	X	2c	X		—	
	Jugo de Guayaba	X		X		X		X		NA	X	X	7c	X		—	
<div>OBSERVACIONES:</div>																	

la ración cumple con la evaluación organoléptica y de temperatura

Firma de quien realiza la visita:

Nombre: Robinson Ochoa

Cédula Ciudadanía 1098635136

Cargo: Interventor de campo.

17167

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

ACTA ACLARATORIA					
Institución Educativa	COLEGIO LUZ DE LA ESPERANZA - ESCUELA RURAL EL TOPON MUNICIPIO TONA				
Contrato	CO1.PCCNTR.8252803				
Modalidad	RPS - ALMUERZO	Visita No.	1	Fecha de la Visita	05-11-2025
Profesional de Campo	ROBINSON ORDOÑEZ				
Documento	Acta de la visita COLEGIO LUZ DE LA ESPERANZA - ESCUELA RURAL EL TOPON MUNICIPIO TONA				
Inexactitud	Al momento de anotar la información se generó un error.				
Rectificación	La información errada consignada no afecta la veracidad de su contenido, por demás, este error se encuentra sentada a puño y letra de Robinson Ordoñez				
Trazabilidad	Se deja la constancia y se adjunta en el formato de verificación para comedores escolares del programa de alimentación escolar – PAE.				
Ubicación de Enmendadura / Error			Tipo de enmendadura		
ANEXO 2 Evaluación Organoléptica y de Temperatura De los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.			Por un error involuntario, se diligencio en la Temperatura Final de Cocción el CUMPLE y NO CUMPLE con una X en la Ensalada Rouse y Jugo de Guayaba Cuando se debe anular la casilla ya que NA la temperatura para estos alimentos.		
En constancia y aprobación a lo anterior se firma el día 10 de febrero de 2026					
 CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE REPRESENTANTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026			 ROBINSON ORDOÑEZ INTERVENTOR DE CAMPO CONSORCIO AS SANTANDER 2026		

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.			ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 05 / 11 / 2025 /			Municipio: Tona			
Institución Educativa: Colegio Luz de la Esperanza			Sede: Escuela Rural el TOPÓN			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO	
1	APS	Danny Santiago	Diaz vera	1097147370	0	
2	APS	Yenny Zaray	florez vera	1030198851	0	
3	APS	Deison Esthiven	Conde Caicedo	1091061111	3	
4	APS	Ana Lucia	Carvajal Diaz	1095316532	3	
5	APS	Luciano	Aldana Ibarra	1094064843	1	
6	APS	Ingrid Viviana	Contreras Orduz	1097136284	1	
7	APS	Slendi Daniela	Aldana Benavides	1097136072	2	
8	APS	Gerard Emmanuel	Aldana Ibarra	1091998784	2	
9	APS	Dilman Leandro	Rojas Contreras	1096074002	4	
10	APS	Melany Dalhiana	Torres Peña	1096957724	5	
Observaciones:						

17169

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-05
Institución y sede: COLEGIO LUZ DE LA ESPERANZA - ESCUELA RURAL EL TOPON

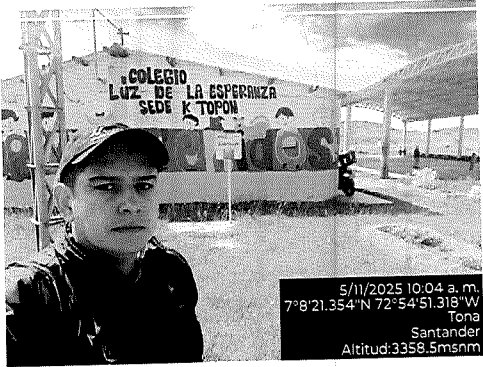


Imagen No1: FACHADA

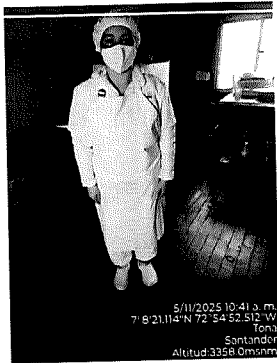


Imagen No2: MANIPULADORA



Imagen No3: MENÚ



Imagen No4: GRAMAJE

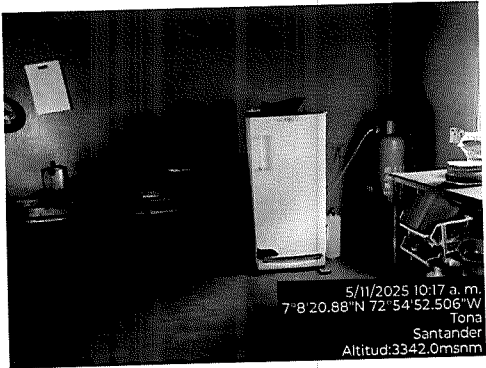


Imagen No5: AREA DE PREPARACION



Imagen No6: AREA DE DISTRIBUCION

17170

 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. Educativa Betania		Escuela Rural San Antonio		Gobernación de Sider		El Playón	
Dirección: Vereda San Antonio		Fecha Visita: 05 NOV 2025		Hora inicio: 10:00 am		Hora de terminación: 02:00 pm	
Operador: Consorcio B2 M Sider		No Contrato / Convenio 001.PCCNTR 8258066		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
Reporta casos de atención prioritaria		SI NO		N.A			
No titulares de derecho		Adjudicados 34 Atendidos 30		No de visita 1		Tipo de ración Almuerzo	
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita					
Evila Ortega - Manipulador		Paola Suárez - Interventor de campo					
Objeto de la visita:							
Verificar los lineamientos técnicos del contrato 001.PCCNTR 8258066.							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO 47		PUNTAJE OBTENIDO 13		PORCENTAJE % 27.66%			
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:			
1		1		N.A			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C					
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C					
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	El techo es en zinc, con bigas metálicas, alto, se evidencia manchas y de difícil lya.				
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					
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					
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.	0	se tiene un cuarto para el almacenamiento y se hace en baldes pero en desorden y contacto directo con el piso.				
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.	0	se evidencian productos vencidos: pancalab lote: 20109/25 F.V: 10/10/25, carne de cerdo L: P4025 F.V: 03-11-25.				
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	no se evidencia los productos completos acorde al kardex por incumplimiento de menú.				
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	no se evidencia la firma de manipulador y encargado de la sede educativa.				

17/17

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencia registro de temperatura entre 4°C ± 2°C para refrigeración			
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 -18°C para congelación			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	Se evidencia una pechuga de pollo empacada en bolsa que no corresponde			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%	
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1				
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1				
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1				
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1				
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0				No se evidencia registro de temperatura durante preparación y servicio.
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%	
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1				
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1				
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	0	No hay cumplimiento de la minuta, hace preparación del menú # 2 con cambio de tuberculo			
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 To de servicio de jugo y ensalada de 2°C - 4°C.
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%	
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	0	Manipuladora Evila ortega guerres cc 63.489.965 la cual no se evidencia con dotación.			
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 Evila ortega cc 63489965 con accesorio cadena,			
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 Evila ortega			
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 capacitación en BPM de manipuladora Evila ortega			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N-0	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 Noviembre.			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR						
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	28.57%	
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa de L y D acorde a lineamientos			
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia Fichas de productos de aseo acorde a lineamientos.			
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1				

17172

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencia un lugar exclusivo y organizado para los productos de aseo		
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo.		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia soporte de lavado 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, ni registros de lvo del tanque de almacenamiento 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		
46	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.O	No utilizan hielo		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No se evidencia recipientes identificados ni sitio exclusivo para recolección de basur.		
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.		
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.	0	No hay separación 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 evidencia programa de control de plagas y tampoco registros.		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	14,29 %
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	No se evidencia transporte		
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O			
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O			
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O			
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	/	PUNTAJE OBTENIDO	/	PORCENTAJE %	/
VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1			
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1			
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	El menaje no es suficiente para el total de adjudicados: 29 platos, 19 vasos y 33 cucharas.		
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro).	0	No se evidencia equipos de medición.		
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 registros, ni manuales de mantenimiento.		
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia registro de equipos de temperatura.		
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33,33 %

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	No se evidencia botiquín y extintor.

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

IX. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	0	No se evidencia Ficha técnica con información del PAE, ni nota de atención en caso de ETA
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	No es visible el mecanismo de atención a SPQR.

TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE %	0%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia un lugar exclusivo como comedor con áreas separadas pero en almacenamiento el mercado esta en contacto directo con el piso y se evidencia sobranes en aceite, arroz, harinas de maíz y Harina de trigo, Espaguetis, Fideos, uvas pasas, arveja, crema de leche, carne de res, carne de cerdo, macarrones, mandarinas y Huevos y queso, se deja inventario en el formato, no se cumple con el menú ya que se prepara el menú # 2 y era el menú # 8 y hace intercambio de tuberculo por Papa Frita y la pechuga la hace guisada en lugar de a la plancha como lo indica el menú # 2, se toman gnomajes a cada grupo escolar y se tiene en cuenta por sub alimento, no se tiene equipos de medición y tampoco plan de saneamiento, se hacen aclaraciones a manipuladores y docentes.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No tengo observacion

Atendido por:	Firma:	Cargo:
Evila Ortega	Evila Ortega	man: Portadora
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por:	Firma:	Cargo:
Paola Suarez	Paola Suarez	Interventor de campo
Realizada por:	Firma:	Cargo:

<div><div><div><div><div><div></div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div></div><div><div><div>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</div><div>PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS</div></div><div><div>PROCESO MISIONAL</div><div>FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div></div></div><div><div>Código: PDAE-F-044</div><div>Versión: 02</div><div>Fecha de vigencia: 15/02/2023</div><div>página 1 de 1</div></div></div></div></div>																					
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																					
Institución Educativa		Escuela Rural San Antonio		ETC		Gobernación de Slder		Ciudad/ Municipio													
Dirección:		Vereda San Antonio		Fecha Visita:		05 NOV 2023		Hora inicio: 10:00 am													
Operador:		Gonzalo BZ M Slder		No Contrato / Convenio		01.000000 8238066		Hora de terminación: 02:00 pm													
Instrumento: Marque con una X		Balanza		N.º		Marca		Se presentaron intercambios													
		Gramera		X		13-09-25		Presentaron soporte de autorización													
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		5		7		1													
		2		6		8		2													
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																					
GRUPO DE EDAD		Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses				Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses															
Componente		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3									
		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen									
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde										Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Volumen		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Volumen	
Lácteo																					
Protéico																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Ración para preparar en sitio - Almuerzo										Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Volumen		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Volumen	
Proteico		56		54		53		26		C		45		46		43		30		54	
Leguminosa		150		129		132		92		C		131		169		151		127		161	
Cereal (arroz)										-		-		-		-		-		-	
Tubérculo, raíces, plátanos		58		57		61		56		C		67		66		69		64		101	
Verdura fría o caliente		59		55		53		50		C		71		64		68		60		73	
Fruta/Bebida		211		221		216		200		C		237		216		229		200		229	
Agua										C											
Lácteo																					
Ración industrializada										Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Volumen		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Volumen	
Lácteo																					
Derivados del cereal																					
Frutas																					
Azúcares y dulces																					
Queso										S											
CUMPLE										O											
NO CUMPLE										O											
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?										SI		NO		X				Especifique en cuales preparaciones			
Se realizaron cambios en el menú?										SI		NO		X				Hacer intercambio de menú de # B por el # 2 y cambio de Yuca por Papa			
Los cambios están aprobados por la ETC?										SI		NO		X				OBSERVACIONES			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES										PUNTAJE REAL		PUNTAJE %		/		El menú cumple con el gramaje establecido.					

<div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD																			
		PROCESO MISIONAL				PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS															
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES				FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES															
		Código: PDAE-F-044		Versión: 02		Fecha de vigencia: 15/02/2023		página 1 de 1													
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																					
Institución Educativa		Escuela Rural San Antonio		ETC		Gobernación de Santander		Ciudad/ Municipio		El Playón											
Dirección:		Vereda San Antonio		Fecha Visita:		05 NOV 2025		Hora Inicio:		10:00 am											
Operador:		CONSORCIO BLM SANTANDER		No Contrato / Convenio		01.00		Hora de terminación:		02:00 pm											
Instrumento: Marque con una X		Marca		Número de menú programado		Se presentaron intercambios		Si		No		N/A									
		Fecha de última calibración		Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A									
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		5		7		9		9									
		2		4		6		8		10		10									
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																					
GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses						Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses						COMPLEMENTARIA							
Componente		Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)	
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde				Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen	
Lácteo																					
Proteico																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																					
Proteico		50		51		63		43		C		C		C		C		C		C	
Leguminosa		211		208		221		200		C		C		C		C		C		C	
Cereal (arroz)		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—	
Tubérculo, raíces, plátanos		106		111		108		100		C		C		C		C		C		C	
Verdura fría o caliente		77		79		81		70		C		C		C		C		C		C	
Fruta/Bebida		246		261		239		200		C		C		C		C		C		C	
Agua								200		C		C		C		C		C		C	
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		NO		X									
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES														OBSERVACIONES							
PUNTAJE POSIBLE		20		PUNTAJE REAL		20		PORCENTAJE %		100%		El menú cumple con el gramaje establecido.									



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

FECHA: 05 NOV 23	INSTITUCIÓN EDUCATIVA		SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoría N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
	Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO			
		Institución Educativa Betania	Escuela	Rural San Antonio		001.15C0NTE 82523003	001.15C0NTE 82523003	menú # 9 y # 10
						CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1.	Arroz Blanco		Alkazar	07252710	27 Oct 26	2760 g	2000 g	-
2.	Arroz Blanco		Alkazar	23081009	10 Sep 26	-	2500 g	-
3.	Arroz Blanco		Alkazar	08251410	14 Oct 26	-	5500 g	-
4.	Arroz Blanco		Su Despensa	07252909	29 Sep 26	-	7500 g	Sobrante 14740 g
5.	Harina de Trigo		La Nieve	121025	12 Ago 26	0 g	500 g	-
6.	Harina de Trigo		La Nieve	290925	29 Jul 26	-	2000 g	-
7.	Harina de Trigo		La Nieve	100925	10 Jul 26	-	3000 g	-
8.	Harina de Trigo		La Nieve	230825	23 Jun 26	-	1000 g	-
9.	Harina de Trigo		La Nieve	290825	29 Jun 26	-	1250 g	Sobrante en 7750 g
10.	Harina de Maíz Blanco		La Nieve	181025	18 Oct 26	2500 g	3000 g	-
11.	Harina de Maíz Blanco		La Nieve	130925	13 Sep 26	-	2000 g	-
12.	Harina de Maíz Blanco		La Nieve	120925	12 Sep 26	-	4500 g	-
13.	Harina de Maíz Blanco		La Nieve	290825	29 Ago 26	-	2000 g	-
14.	Harina de Maíz Blanco		La Nieve	220825	22 Ago 26	-	1000 g	Sobrante en 10000 g
15.	Margarina		Preferida	170925	17 Jun 26	167 g	375 g	Sobrante en 208 g
16.	Espagueti		La Nieve	36 2H	07 Sep 26	0 g	2500 g	-
17.	Espagueti		La Nieve	40 4H	02 Oct 26	-	750 g	-
18.	Espagueti		La Nieve	40 3H	01 Oct 26	-	750 g	Sobrante en 4000 g
19.	Sal		JL	220725	N/A	200 g	2500 g	Sobrante en 2300 g
20.	Macarron		La Nieve	31 1H	29 Jul 26	0 g	500 g	Sobrante en 500 g
21.	Fideos		La Nieve	34 3H	24 Ago 26	0 g	375 g	Sobrante en 375 g
22.	Arveja		Su Despensa	02372410	24 Oct 26	0 g	500 g	Sobrante en 500 g
23.	Uva Passas		Doña Julia	221025	221026	0 g	40 g	Sobrante en 40 g
24.	Crema de leche		Col France	26201	181225	0 g	200 g	Sobrante en 200 g
25.	Pan calado		Industria Junior	200925	101025	9,29 und	3 und	Producto vencido
26.	Pan calado		Industria Junior	251025	141125	-	10 und	Sobrante 3 und
27.	Carne de cerdo		Dr. Brahman	P4025	031125	2,16 kg	1,166 kg	Producto vencido



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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA		SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoría N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
	OS NOV 25	I. Educativa Betania	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO			
Item	MATERIA PRIMA		Escuela Rural San Antonio			CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
28.	Carne de cerdo		Dr. Brahman	P412S	10/11/25	0g	1,154 kg	-
29.	Carne de cerdo		Dr. Brahman	P432S	24/11/25	2,16 kg	2,16 kg	Sobrante en 2,32 kg
30.	Carne de res		Dr. Brahman	432S	23/11/25	0g	1139 kg	Sobrante en 1139 kg
31.	Pera de pollo		Solari Foods	29526	22/10/26	2,68 kg	2,68 kg	Sobrante en 460 g
32.	Pera de pollo		Solali	N.R.	N.R.	0g	460 g	-
33.	Queso		La Nuestra	25 OCT 25	25 NOV 25	1160 g	2500 g	-
34.	Queso		La Nuestra	18 OCT 25	18 NOV 25	0g	2500 g	Sobrante en 3040 g
35.	Aceite		Ideal	24 OCT 25	24 OCT 26	555 mL	2500 mL	-
36.	Aceite		Ideal	10 OCT 25	10 OCT 26	-	2500 mL	-
37.	Aceite		Ideal	14 OCT 25	14 OCT 26	-	2500 mL	-
38.	Aceite		Ideal	01/10/25	01/06/26	-	2500 mL	-
39.	Aceite		Ideal	23/10/25	23/05/26	-	1250 mL	Sobrante en 10695 mL
40.	Leche condensada		El Colac	07 OCT 25	04 OCT 26	0g	250 g	Sobrante en 280 g
41.	Pimienta molida		Doña Julia	15/10/25	15/10/27	8,5 g	90 g	Sobrante en 81,5 g
42.	Paprika		Doña Julia	07/10/25	07/10/26	29 g	60 g	Sobrante en 31 g
43.	Paprika		Doña Julia	15 OCT 25	15 OCT 26	-	40 g	-
44.	Mandarina		N.A	N.A	N.A	0g	1490 g	Sobrante en 1490 g
45.	Huevos		Galapal	15/10/25	12/11/25	44,95 und	45 und	Sobrante en 12 und
46.	Huevos		Galapal	07/10/25	07/11/25	0	12 und	producto pronto a vencer
47.	Platano Harton maduro		N.A	N.A	N.A	4,09 kg	4100 g	-
48.	Platano Verde		N.A	N.A	N.A	210 g	230 g	-
49.	Naranja		N.A	N.A	N.A	3,40 kg	3500 g	-
50.	Tomate de arbol		N.A	N.A	N.A	2,38 kg	2400 g	-
51.	Ajo		N.A	N.A	N.A	70 g	72 g	-
52.	Ajo en rama		N.A	N.A	N.A	290 g	291 g	-
53.	Cebolla cabezona		N.A	N.A	N.A	1500 g	1600 g	-
54.	Tomate		N.A	N.A	N.A	3 kg	3000 g	-



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 Betania		SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural San Antonio														
FECHA: 05 Nov 25	CONTRATO DE INTERVENTORIA N° 001.PCCTR 8252803	CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 001.PCCTR 8258066														
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS										TEMPERATURA			OBSERVACIÓN	
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE		NO CUMPLE
Almuerzo	Pechuga de pollo	X		X		X		X		72.6	X		61.3	X		-
	Espagueti en salsa roja	X		X		X		X		82.2	X		66.8	X		-
	Papa Frita	X		X		X		X		99.9	X		61.3	X		-
	Ensalada Agridulce	X		X		X		X		N.A	-		77.9		X	-
	Jugo de Guayaba	X		X		X		X		N.A	-		18.5		X	-
<div>OBSERVACIONES:</div> <p>El menú cumple con la evaluación organoléptica y To de preparación , no cumple To de servido en frío .</p> <p>La Estudiante Karen Contreras del grado 9º responde a las preguntas organolépticas.</p> <div>Firma de quien realiza la visita: </div> <div>Nombre: Paola Suarez</div> <div>Cédula Ciudadanía 1098681871</div> <div>Cargo: Interventor de campo.</div>																



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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 05 / Nov / 2025 /

Municipio: El Playón

Institución Educativa: I. Educativa Betania

Sede: Escuela Rural San Antonio

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Anayibe	Ortega Jaime	1097307188	0º
2	APS	Luis Angel	Ortega Pabon	1097306721	1º
3	APS	Nancy Liliana	Ortega Jaime	1097306451	2º
4	APS	Lorena	Contreras Rozo	1030194243	3º
5	APS	Yelson	Parada Pabon	1099375998	5º
6	APS	Angie Dayana	Pabon Pabon	1097305730	6º
7	APS	Dairanyane	Jaimes Parada	1097305264	7º
8	APS	Maryuly	Castro Silva	1091133614	9º
9	APS	Erica Yovleidy	Belvez Sanguino	1097304535	9º
10	APS	Karen Yulieth	Hernandez Guerrero	1097304891	9º

Observaciones:



Fecha de la visita: 2025-11-05

Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA BETANIA - ESCUELA RURAL SAN ANTONIO

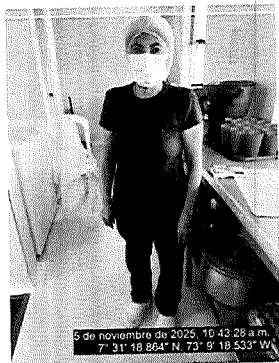


Imagen No1: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: MANIPULADORA - ESCUELA RURAL SAN ANTONIO.

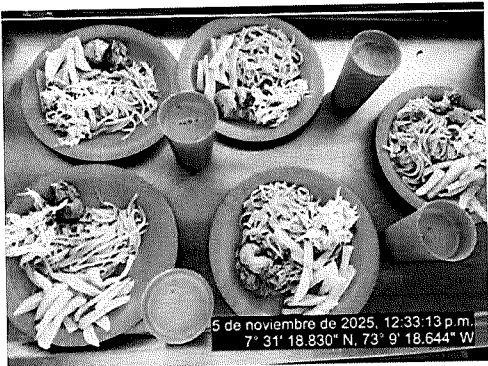


Imagen No2: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: MENÚ SERVIDO - ESCUELA RURAL SAN ANTONIO.



Imagen No3: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: FACHADA - ESCUELA RURAL SAN ANTONIO.

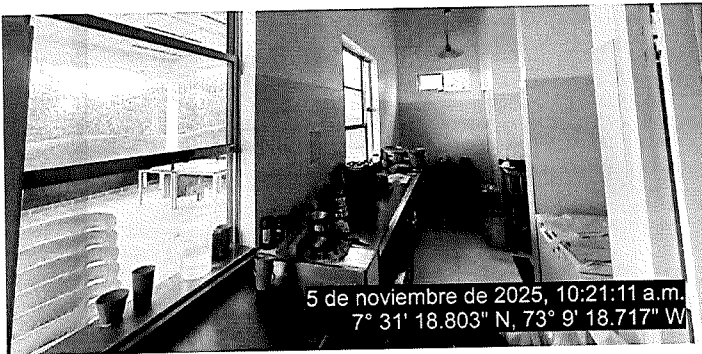


Imagen No4: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: LUGAR DE PREPARACION - ESCUELA RURAL SAN ANTONIO.

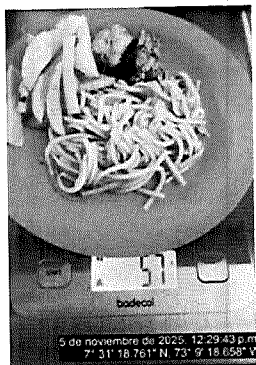


Imagen No5: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: GRAMAJE - ESCUELA RURAL SAN ANTONIO.

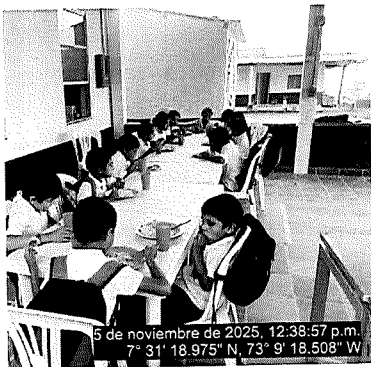


Imagen No6: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: CONSUMO - ESCUELA RURAL SAN ANTONIO.

12182

 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						
LLANADAS		ESCUELA RURAL PUYANA		GOBERNACIÓN DE SIDER		LEBRÍJA						
Dirección: VEREDA PUYANAS		Fecha Visita: 05-NOVIEMBRE-2025		Hora inicio: 8:10 am.								
Operador: CONSORCIO 82M SANSTANDER.		No Contrato / Convenio COL.PCCNTR. 8258066		Hora de terminación: 12:00 m.								
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria NA						
No titulares de derecho		Adjudicados 63		Atendidos 63		No de visita 119						
				Tipo de ración		CPS-JM						
Nombre y cargo de quien atiende la visita TILCIA SUAREZ PENA -M		Nombre y cargo de quien realiza la visita ELSA BERNAL ROBLES- INTERVENTORA DE CAMPO.										
Objeto de la visita: VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTO TECNICOS Y DEL CONTRATO COL.PCCNTR. 8258066.												
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)										
PUNTAJE ESPERADO		48		PUNTAJE OBTENIDO		35						
				PORCENTAJE %		72.92%						
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 FÍSICAS Y SANITARIAS												
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)									
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C										
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC						No se evidencia servicios sanitarios del comedor.				
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están contruidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	NC						Area de almacenamiento de Productos alimenticios se evidencia almacenamiento de otros enseres.				
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C										
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C										
6	Las paredes están contruidas 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 minimo 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 sifon lavado drenaje área preparación sin rejilla y drenaje dañado.				
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC						se evidencia ventana área preparación sin malla y ventanas y porten área de 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 FÍSICAS Y SANITARIAS												
CUMPLE	8		NO CUMPLE		4.							
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)												
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO												
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)									
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1.										
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1										
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPs.	1										
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1										

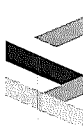
17193

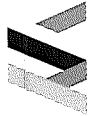
 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	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					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	Se evidencia el no uso de pinzas. Para el servicio por la manipuladora. Tilda suaves cc. 7.098.651.488		
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0	Se evidencia solo registro de Temperatura de servicio.		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60.00 %
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	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 incumplimiento en el ciclo de menú #8 por menú #1 sin autorización.		
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			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60.00 %
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1			
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1			
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	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			
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			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75.00 %
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	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			

17180

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAA-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia Remisión de Productos Aseo correspondiente 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 u 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.	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 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 evidencian recipientes con bolsa verdes.		
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1			
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.	0	Se evidencia presencia de moscas en áreas 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.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14.	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	64,29 %.
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)	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	Se evidencia menaje platos no 21 son suficientes para la atención total.		
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro).	0	Se evidencia gramero de pasta no metálico y digital 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)	1			
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1			
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4.	PORCENTAJE %	66.67 %.

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 4 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	1			
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100 %
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	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 en la modalidad CPS se evidencian Buenas Prácticas de manufactura.					
No cumplen: con servicios sanitarios del comedor, area de almacenamiento compartida, sin lavado sin rejilla, ventana y Porton de áreas sin malla.					
Se evidencia el no uso de pinzas para el servicio, incumplimiento en temperatura del jugo y en el ciclo de leche, Personal ajeno en el comedor.					
No se evidencia registro de Temperatura de Preparación, Productos Aseo correspondiente a noviembre, Remisión de Productos de Aseo.					
No se evidencia Registro de limpieza y de desinfección de tanque de agua.					
Certificada agua potable, Recipientes sanitarios con bolsa verde, Presencia de moscas en áreas preparación y distribución, menaje insuficiente (21).					
Gromera de pasta, no metálica como lo exige la Norma.					
Drenaje de lavaplatos con gotero.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
NO Tengo ocsevaciones					
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
TILCIA SUAREZ PEÑA		TILCIA SUAREZ	Manipuladora		
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		
EISA BERNAL ROSALES		EISA	INTERVENTORA DE CAMPO		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		

<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD																									
		PROCESO MISIONAL					PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS																				
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES					FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																				
		Código: PDAE-F-044					Versión: 02																				
		Fecha de vigencia: 15/02/2023					página 1 de 1																				
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																											
Institución Educativa		LLANADAS- ESCUELA RURAL PUYANA			ETC		GOBERNACION DE SIDER		Ciudad/ Municipio		LEBRIJA.																
Dirección:		VEREDA PUYANA			Fecha Visita:		05-NOVIEMBRE-2025.		Hora Inicio:		8:10 a.m.																
Operador:		COPSORCIO 82 M SANTANDER			No Contrato / Convenio		COT. PLANT. 8258066.		Hora de terminación:		12:00 m.																
Instrumento: Marque con una X		Balanza		Marca		Número de menú programado		# 8		Se presentaron intercambios		Si		No		N/A											
		Gramera		X		Fecha de última calibración		18 SEP 25		# 1.		Presentaron soporte de autorización		Si		No		X		N/A							
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		X		5		7		9		1		3		X		5		7		9			
		2		4		6		8		10		10		2		4		6		8		10		10			
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES												Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses															
GRUPO DE EDAD		Prescolar 3 - 5 años 11 meses						Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses						Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses													
Componente		Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)			
				Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen						Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen									
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																											
Lácteo		Jugo Mandarino		230		201		209		200		266		241		245		218		228		208		200		C	
Protéico		Cereal acompañante		95		50		64		50		86		90		86		114		133		122		91		C	
Fruta		Mandarina		135		111		142		80		128		137		144		119		139		152		110		C	
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																											
Protéico																											
Leguminosa																											
Cereal (arroz)																											
Tubérculo, raíces, plátanos																											
Verdura fría o caliente																											
Fruta/Bebida																											
Agua																											
Lácteo																											
Ración industrializada																											
Lácteo																											
Derivados del cereal																											
Frutas																											
Azúcares y dulces																											
Queso																											
CUMPLE																											
NO CUMPLE																											
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?																											
Se realizaron cambios en el menú?																											
Los cambios están aprobados por la ETC?																											
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES												OBSERVACIONES															
PUNTAJE POSIBLE		9		PUNTAJE REAL		9		PORCENTAJE %		100%																	



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: LLANAS		SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL PUYANA.														
FECHA: 05-NOVIEMBRE-2025	CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COY.PCCNTR.8252803	CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COY.PCCNTR.8258066.														
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN		
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)		CUMPLE	NO CUMPLE
CPS-JM.	Jugo de Mango con leche.	X		X		X		X		NA	NA	NA	11,6	—	X	
	Churro relleno con Bandillo y Queso	X		X		X		X		82,3	X	—	65,6	X	—	
	Mandarina	X		X		X		X		NA	NA	NA	NA	NA	NA	
OBSERVACIONES: La Ración Cumple con la evaluación organoléptica, No cumple con la Temperatura del Jugo. Las Preguntas organolépticas las responde Johan Sebastian Herrera 5º																
Firma de quien realiza la visita: Erika																
Nombre: ELSA BERNAL ROBLES																
Cédula Ciudadanía 28070025.																
Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO.																

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: <u>05 / NOVIEMBRE / 2025 /</u>		Municipio: <u>LEBUSA</u>			
Institución Educativa: <u>LLANADAS</u>		Sede: <u>ESCUELA RURAL PUYANA</u>			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS-JM	AILEO	LANDAZARAL LANDAZARAL	1.092.673.589	1
2	CPS-JM	ERICK MATHIAS	DALLOS ALISA	1.093.313.921	-1
3	CPS-JM	ANA LUCIA	ALVAREZ ROMERO	1.096.077.008	-2.
4	CPS-JM	KEYLER SANTIAGO	DIAZ ADARME	1.099.430.827	0
5	CPS-JM	FABIO ANDRES	VELANDIA ZARATE	1.099.379.410	0
6	CPS-JM	MILAN DAVID	MEDINA MORA	1.099.378.233	1
7	CPS-JM	JOHAN STEVEN	ANIAYA GOMEZ	1.099.376.334	2
8	CPS-JM	MARIA VALENTINA	SOLANO GAMBOA	1.097.132.977.	3
9	CPS-JM	LUIS MANUEL	QUINTERO RIOS	1.099.374.375	4
10	CPS-JM	ANGEL DANIEL	MUÑOZ HERRERA	1.099.374.379.	5.
Observaciones: <u>No hay observaciones</u>					

1-7190

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-05
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA LLANADAS - ESCUELA RURAL PUYANA



Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA

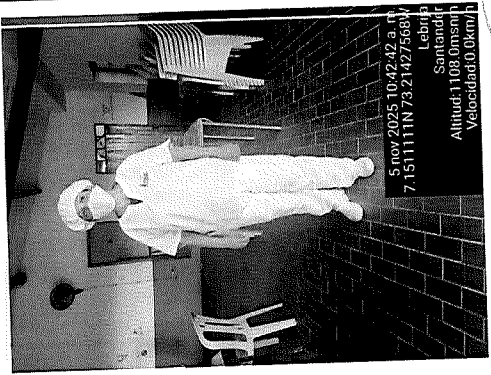


Imagen No2: MANIPULADORA

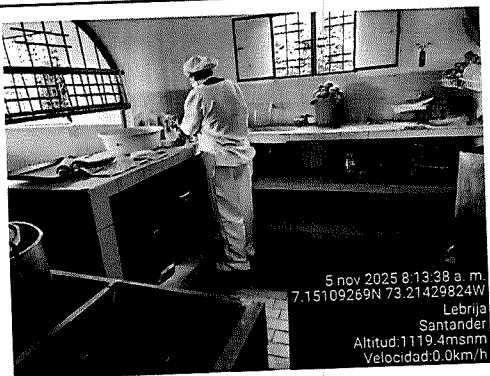


Imagen No3: ÁREA DE PREPARACIÓN



Imagen No4: ÁREA DE DISTRIBUCIÓN

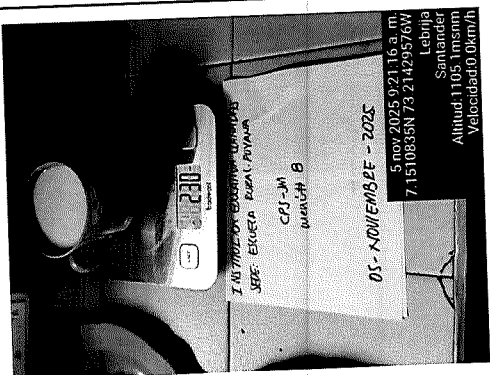


Imagen No5: GRAMAJE

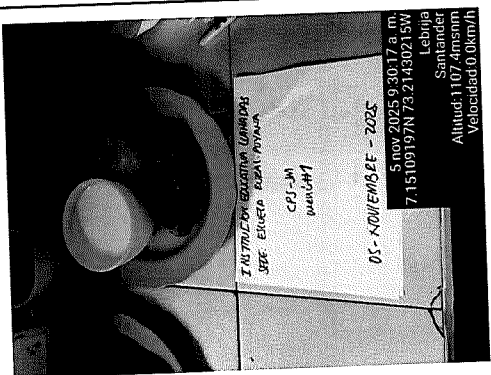


Imagen No6: PLATO MENÚ

17191

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa <u>Colegio Nuestra Señora de la Concepción</u>		Sede Educativa <u>Colegio Nuestra Señora de la Concepción de Santander</u>		ETC <u>Gobernación</u>		Ciudad/ Municipio <u>Concepción</u>	
Dirección: <u>Carrera 4 #4-121</u>		Fecha Visita: <u>05 Noviembre 2025</u>		Hora inicio: <u>7:03 am</u>		Hora de terminación: <u>3:30 pm</u>	
Operador: <u>Consortio 82-M Santander</u>		No Contrato / Convenio <u>CO1.PCCONT2.8258066</u>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		NA	
No titulares de derecho		Adjudicados <u>274</u>		Atendidos <u>274</u>		No de visita <u>1</u>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita <u>Libia Johana Salas Morales - Manipuladora</u>		Tipo de ración <u>CPS-JM/JT</u>		Nombre y cargo de quien realiza la visita <u>HEINSON AROQUE - Inspector de Campo</u>			
Objeto de la visita: <u>Verificación de cumplimiento de los lineamientos técnicos del control N° CO1.PCCONT2.8258066</u>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO <u>47</u>		PUNTAJE OBTENIDO <u>27</u>		PORCENTAJE % <u>57.45%</u>			
CONCEPTO FINAL				<u>No conforme</u>			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA <u>14/10/25</u>			
				CONCEPTO EMITIDO <u>Favorable con requerimientos</u>			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS <u>3</u>		No. de Manipuladoras encontradas <u>3</u>		Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C					
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C					
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Se evidencian techos del área de preparación y consumo con tebrones.				
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					
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					
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C					
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<u>9</u>	NO CUMPLE	<u>3</u>				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1					
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de viveres en sedes educativas (remisiones).	1	Se evidencia adobante de Agua x 200 cc, semana 1 Menú especial.				

1719

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024		
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos refrigerados ni registros correspondientes. Faltan 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. Faltan plan de saneamiento				
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1					
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57.14 %		
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1					
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1					
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1					
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1					
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0				No se evidencia documentación referente a los registros de control durante la preparación y servicio	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN							
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00 %		
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1					
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1					
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1					
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1					
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	1					
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES							
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100 %		
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada in situ.	1					
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1					
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0				Los Manipuladores Comenzo Torres Cerinza CC 28016267 Rosalvino Ortiz Sorobana CC 1098150031 Bruno Salgado Morales 1094249340 no cuentan con Certificado 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.	1					
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 de Aseo del Mes de Noviembre. Faltan papeleras en bañados sanitarios.	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR							
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43 %		
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO							
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se 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 de aseo. 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					

17193

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Se evidencia con tenax neutro x 1000 fallo rotulación con los debidos espacificaciones del producto.			
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 al estipulado en el lineamiento del contrato. Fallo mínimo de aseo del 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 registros de limpieza y desinfección periódica 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 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.	1				
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia documentación referente con programa de manejo de residuos con procedimientos escritos ni registros de actividades.			
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo sobre 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 cuenta con un programa control integral de plagas, ni registros de las actividades preventivo y correctivo. Fallo soporte fumigación			
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				
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".	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.	1				
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	No se cuenta con bascula con pantalla digital de acero inoxidable de minimo 5 Kg			
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 mantenimiento, cuenta con controles y registros de temperatura de neveras y congeladores.			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50.00%	

17191

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrado de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Se evidencia extintor multipropósito de 10Lb con fecha de vencimiento octubre 2025.		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	00.00%
IX GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1			
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
Se dejan las siguientes observaciones: Falta plan de saneamiento. Falta documentación de los manipuladores copia cédula, copia del control, certificado médico, académico, ORL. Falta insumos de aseo del mes de noviembre. Falta fichas técnicas de los insumos de aseo. Falta certificación de fumigación. Falta remisión de aseo de los productos no han llegado del mes de noviembre. Falta instrumento de medición báscula en acero inoxidable de mínimo 5Kg. Falta recipiente con tapa para almacenamiento de contramuestras de capacidad 2 litros. Se evidencia falta recargar extintor multipropósito de 10 Lb vencido octubre 2025. Se dejan SPQR se evidencia sobranche de Agua x 200 cc 125 unidades. se mono 1 menú especial. Se evidencia jabón tenax neutro con empaque secundario, rotulación y no se evidencia especificaciones técnicas.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No hay ninguna observación					
Atendido por: Libia yohana Solano		Firma: Libia Solano	Cargo: Manipuladora		
Atendido por: _____		Firma: _____	Cargo: _____		
Realizada por: Heidyson Antolueza Flores		Firma: Heidyson Antolueza	Cargo: Inspector de campo		
Realizada por: Jennifer Castillo		Firma: Jennifer Castillo	Cargo: Interventor de c.		

<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD																							
		PROCESO MISIONAL						PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS																	
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES						FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																	
		Código: PDAE-F-044						Versión: 02																	
								Fecha de vigencia: 15/02/2023						página 1 de 1											
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																									
Institución Educativa		Colegio Nuestro Señor de la Concepción				ETC		Gobernación de Santander		Ciudad/ Municipio		Concepción													
Dirección:		Carrera 4 #9-421				Fecha Visita:		05 Noviembre 2025		Hora inicio:		7:03 am													
Operador:		Concepción 82-M Santander				No Contrato / Convenio		01 PCCNT 8258066		Hora de terminación:		3:30 pm													
Instrumento: Marque con una X		Balanza		Marca		Número de menú programado		#8		Se presentaron intercambios		Si		No		X		N/A							
		Gramera		X		Fecha de última calibración		18/09/25		#8		Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A X							
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		X		5		7		9		1		3		X		5		7		9	
		2		4		6		8		10		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		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											
		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3							
Componente		Preparación		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Volumen		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Volumen		Concepto (Cumple - No Cumple)			
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																									
Lácteo		Chocolate con leche		200		200		200		200		200		200		200		200		200					
Protéico		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—					
Cereal acompañante		Arroz de grano largo		55		61		57		50		85		91		77		76							
Fruta		Mandarino		131		121		110		95		136		154		158		130							
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																									
Protéico		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
Leguminosa		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
Cereal (arroz)		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
Tubérculo, raíces, plátanos		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
Verdura fría o caliente		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
Fruta/Bebida		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
Agua		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
Lácteo		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
Ración industrializada																									
Lácteo		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
Derivados del cereal		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
Frutas		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
Azúcares y dulces		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
Queso		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
CUMPLE		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
NO CUMPLE		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
Se realizaron cambios en el menú?		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
Los cambios están aprobados por la ETC?		—		—		—		—		—		—		—		—		—							
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES														OBSERVACIONES											
PUNTAJE POSIBLE		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—			
PUNTAJE REAL		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—			
PORCENTAJE %		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—			

<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD																			
		PROCESO MISIONAL					PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS														
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES					FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES														
		Código: PDAE-F-044					Versión: 02														
		Fecha de vigencia: 15/02/2023					página 1 de 1														
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																					
Institución Educativa		Colegio Nuestro Señor de la Concepción			ETC		Gobernación de Santander		Ciudad/ Municipio		Concepción										
Dirección:		Carrera 4 #91-121			Fecha Visita:		05 Noviembre 2025		Hora inicio:		7:03 am										
Operador:		Camario 82-M Santander			No Contrato / Convenio		001 PCNTR 8258066		Hora de terminación:		3:30 pm										
Instrumento: Marque con una X		Balanza		Marca		Número de menú programado		#8		Si		No X									
		Gramera		X		Fecha de última calibración		#8		Si		No									
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3 X		7		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1		7									
		2		4		8		al menú entregado		2		8									
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																					
GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA									
Componente		Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)	
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde				Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen					
Lácteo		Charolote con leche		210		210		210		200		C									
Proteico																					
Cereal acompañante		Arroz de maíz		166		149		166		136		C									
Fruta		Mandarina		161		181		158		153		C									
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																					
Proteico																					
Leguminosa																					
Cereal (arroz)																					
Tubérculo, raíces, plátanos																					
Verdura fría o caliente																					
Fruta/Bebida																					
Agua																					
Lácteo																					
Ración industrializada																					
Lácteo																					
Derivados del cereal																					
Frutas																					
Azúcares y dulces																					
Queso																					
CUMPLE												3									
NO CUMPLE																					
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?												SI									
Se realizaron cambios en el menú?												SI									
Los cambios están aprobados por la ETC?												SI									
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES												OBSERVACIONES									
PUNTAJE POSIBLE		9				PUNTAJE REAL		9		PORCENTAJE %		100%									



Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:
Colegio Nuestro Señor de la Concepción

SEDE EDUCATIVA:

Colegio Nuestro Señor de la Concepción

FECHA: 05/11/2025

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 001.PCCNT2.8258066

[illegible]

OBSERVACIONES: El estudiante Johan Andrey Villamizar Suarez en el grado 9° responde a los preguntas característicos organoalélicos.

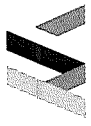
Firma de quien realiza la visita:

la visita: HENRY AUTOMAT -
HENRY AUTOMAT -

Nombre:

Cédula Ciudadanía

Cargo: Inspector de Campo - Inventario de Campo

 AS DEL VALLE Alimentos Saturados del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 05 / 11 / 2025 /		Municipio: Concepción			
Institución Educativa: Colegio Nuestra Señora de la Concepción		Sede: Colegio Nuestra Señora de la Concepción			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS	Angel Nicolas	Concejal Díaz	1098152402	0°
2	CPS	Maireth Angelica	Alarcón Corderos	1098152335	1°
3	CPS	Sebastian Ectorado	Blanco Valbuena	1096959611	2°
4	CPS	Ariana Nazareth	Sandoval Sánchez	1096961690	3°
5	CPS	Emmanuel David	Chinglé Bosto	1098151598	6°
6	CPS	Edwin Santiago	Mendoza Concejal	1096954738	7°
7	CPS	Andreo Carolina	Leyes Jcimes	1098152314	8°
8	CPS	José Alexander	Toranzo Bosto	1096951324	9°
9	CPS	Sharik Camilo	Uribe Muñillo	1099744242	9°
10	CPS	Johan Andrey	Villamizar Suescún	1098151153	9°
Observaciones:					

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-05
Institución y sede: Colegio Nuestra Señora de la Concepción - Colegio Nuestra Señora de la Concepción

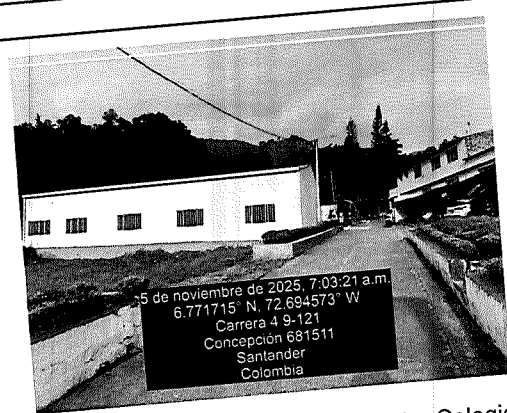


Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada, Colegio Nuestra Señora de la Concepción - Concepción

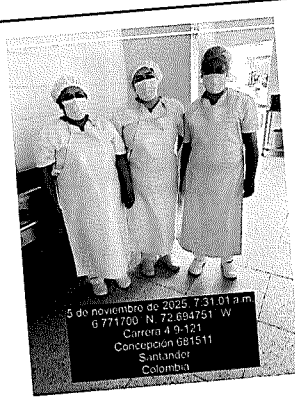


Imagen No2: Evidencia fotográfica manipuladoras, Colegio Nuestra Señora de la Concepción - Concepción



Imagen No3: Evidencia fotográfica área de preparación, Colegio Nuestra Señora de la Concepción - Concepción

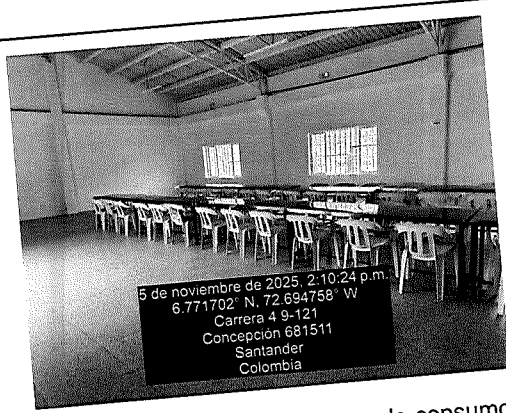


Imagen No4: Evidencia fotográfica área de consumo, Colegio Nuestra Señora de la Concepción - Concepción



Imagen No5: Evidencia fotográfica gramajes, Colegio Nuestra Señora de la Concepción - Concepción



Imagen No6: Evidencia fotográfica menú del día, Colegio Nuestra Señora de la Concepción - Concepción

1720



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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

Pag. 1 de 4

PROCESO MISIONAL

PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO

Código: PDAE-F-017-RPS

Versión: 01

Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa
Institución Educativa Aguatendida

Sede Educativa
Institución Educativa Aguatendida

ETC
Gobernación de Santander

Ciudad/ Municipio
Carcasí

Dirección:
Vereda Paracuan Sector Aguatendida

Fecha Visita:
05-11-2025

Hora inicio:
8:36 am

Operador:
Consorcio 82-M Santander

No Contrato / Convenio
COLPACNTE 8258066

Hora de terminación:
3:08 pm

Reporta casos de atención prioritaria

SI

NO

Identifique la causal del caso de atención prioritaria
N.A

No titulares de derecho

Adjudicados 106

Atendidos 106

No de visita 1

Tipo de ración APS

Nombre y cargo de quien atiende la visita
Grisela Correa Sarmiento (Manipuladora)

Nombre y cargo de quien realiza la visita
Walter Jose Uribe Drozco (Interventor)

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos y del Contrato # COLPACNTE 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
28-08-2025

CONCEPTO EMITIDO
Favorable con requerimiento

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS
3

No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:
2

OBSERVACIONES:
Se evidenciaron dos manipuladoras falta una según el anexo técnico

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

CUMPLE

4

NO CUMPLE

8

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

Impreso por Litadiseñas 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

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO

Código: PDAE-F-017-RPS

Versión: 01

Fecha de emisión: 19/09/2024

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencia registro ni formatos 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 registros, ni formatos implementados, correspondiente al almacenamiento en congelación.
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		PRODUCTO TERMINADO	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43 %
------------------	---	------------------	---	--------------	---------

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0	No se evidencia documentación correspondiente al registro y control de temperatura durante la preparación y el servicio.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1	
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1	
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1	
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencian certificación médica (apto para manipular alimentos) para 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 evidencian registros de capacitación para 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.	0	Según el anexo deben estar 3 manipuladoras solo hay 2.
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 cuenta con elementos de higiene como papel higiénico, elementos desechables no se ha entregado desde septiembre.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	42,86%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

V CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1				
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencio remision de aseo.			
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencian registros de la L y D periódica del tanque de almacenamiento de agua, este no es de uso exclusivo del comedor escolar.			
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia documentación referente a la implementación del programa de L y D del tanque de almacenamiento de agua.			
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No se 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						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	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 implementación 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 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)						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1				
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencio documentación referente a la implementación del programa de control integrado de plagas.			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	35,71%	
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	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						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1				
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1				
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	se debe dotar con olla esmaltada, tabla de picar x 2 uds, juego de cuchillo x 5 uds, ralla de coladores en acero inoxidable.			
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro).	0	No se cuenta con 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%	

12200

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
VIII SISTEMA DE GESTIÓN 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 evidencian extintor multipropósito con fecha de carga vencida.		
TOTAL SISTEMA DE GESTIÓN 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					
<p>- Cilindro de gas dentro de la cocina muy cerca a la estufa.</p> <p>- No se ha suministrado elementos de caso desde el mes de octubre y noviembre.</p> <p>- Se evidenciaron dos manipuladores y de acuerdo a la ficha técnica deben estar 3 (tres) por la cantidad de beneficiarios atendidos (106) focalizados.</p>					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Ninguna					
Atendido por:	Gricela Correa Sarmiento	Firma:	Gricela Correa S	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:	Elidia Canabal Albarracín	Firma:	Elidia CA	Cargo:	manipuladora.
Realizada por:	Walter José Urzúa	Firma:	[Firma]	Cargo:	Interventor de Campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	



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

Version: 02

Fecha de vigencia: 15/02/2023

página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institución Educativa Agrarubinda	Institución Educativa Agrarubinda	ETC	Examen de Sanidad	Ciudad/ Municipio
Dirección:		Vereza Parang Sector Agrarubinda	Fecha Visita:	05-11-2025	8:36 am
Operador:		Causicio 82-M San Andres	No Contrato / Convenio	N/A	3:08 pm
Instrumento: Marque con una X	Balanza	Marca	Número de menú programado	Se presentaron intercambios	Si
	Gramera	Fecha de última calibración	Número de menú entregado	Presentaron soporte de autorización	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9
	2	4	6	8	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

[illegible]

Dación para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde	

Ración para preparar en sitio = complemento alimenticio / comida mixta	Complemento alimenticio
Lácteo	
Protéico	
Cereal acompañante	
Fruta	

Ración para preparar en sitio - Almuerzo	
--	--

[illegible]

Ración industrializada

REGION INDUSTRIALIZADA					
Lácteo					
Derivados del cereal					
Frutas					
Azúcares y dulces					
Queso					
CUMPLE					

Hace nada la Bienestarina de las prenarraciones?

Hace parte la biblioteca de las pilas

Se realizaron cambios en el menú?

Especifique en cuales preparaciones

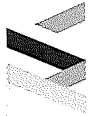
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMÁTICAS

OBSERVACIONES

PIUNTA IE POSIRI E

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 vigencia: 15/02/2023

página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institución Educativa Agraromundo		ETC			Ciudad/ Municipio	Cauca	
Dirección:	Varela Páez, Soc. Agraromundo		Fecha Visita:			Hora inicio:	2:36 pm	
Operador:	Operario 82-M Sumbander		No Contrato / Convenio			Hora de terminación:	3:08 pm	
Instrumento: Marque con una X	Balanza	Marca	Número de menú programado	8		Si	No	
	Gramera		Número de menú entregado	8		Si	No	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		
	2	4	6	8	10	1	2	3
						4	5	6
						7	8	9
						10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

Componente	Grupo de Edad			Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses			Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses			COMPLEMENTARIA			Concepto (Cumple - No Cumple)
	Preparación	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	Peso esperado	

Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde

Lácteo													
Proteico													
Cereal acompañante													
Fruta													
Ración para preparar en sitio - Almuerzo													
Proteico	Huevo Frito	51g	51g	50g	50g	C	51g	50g	50g	50g	C	50g	C
Leguminosa	Aguas Guisadas	101g	87g	76g	75g	C	123g	118g	119g	111g	C	111g	C
Cereal (arroz)	Arroz en Pimentero	151g	144g	138g	132g	C	200g	193g	205g	146g	C	146g	C
Tubérculo, raíces, plátanos	Pure de Papa en Crema	149g	136g	151g	123g	C	170g	168g	182g	157g	C	157g	C
Verdura fría o caliente	Ensalada de Cerveza	76g	79g	75g	72g	C	103g	96g	98g	92g	C	92g	C
Fruta/Bebida	Jugo de Guayaba	245ml	235ml	240ml	200ml	C	240ml	240ml	245ml	200ml	C	200ml	C
Agua													
Lácteo													

Ración industrializada

Lácteo													
Derivados del cereal													
Frutas													
Azúcares y dulces													
Queso													
CUMPLE													
NO CUMPLE													

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

Observaciones

Observaciones

Observaciones

Observaciones

Observaciones

Observaciones

Observaciones

PUNTAJE POSIBLE

30

PUNTAJE REAL

30

PORCENTAJE %

100%

OBSERVACIONES

OBSERVACIONES

OBSERVACIONES

OBSERVACIONES

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	CONTRATO de Interventoría N°:	CONTRATO de Suministro N°:	Ciclo de menú:	
05-11-2025	Institución Educativa Aguaterandica	Institución Educativa Aguaterandica	0019020103252803	00190201032528066	2	
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Platano Maduro	N.A	N.A	N.A	15,79 Kg	16,55 Kg
2	Platano Verde	N.A	N.A	N.A	0,76 Kg	1,4 Kg
3	Arroz Blanco	Molinos el Volador SAS	14102025	14 10 2026	21,64 Lb.	22 Lb
4	Harina de Maiz Blanco	Sobremesa SAS	305	12 AGO 26	19,40 Lb.	20 Lb.
5	Tostados o Calabos x22g	Junior SAS	25/10/2025	14/11/2025	37,5 uds	38 uds
6	Limón	N.A	N.A	N.A	0,6 Kg	0,87 Kg
7	Naranja	N.A	N.A	N.A	10,6 Kg	11,3 Kg
8	Juanafe de Abol	N.A	N.A	N.A	7,42 Kg	7,51 Kg
9	Ajo	N.A	N.A	N.A	0,27 Kg	0,5 Kg
10	Ajo en Rama	N.A	N.A	N.A	1 Kg	1,2 Kg
11	Cebolla Cabezona	N.A	N.A	N.A	5,54 Kg	6,3 Kg
12	Cilantro	N.A	N.A	N.A	30g	38 g
13	Albicorno	N.A	N.A	N.A	1,77 Kg	1,81 Kg
14	Limón en Rama	N.A	N.A	N.A	1,81 Kg	1,9 Kg
15	Limón	N.A	N.A	N.A	10,71 Kg	10,9 Kg
16	Zucchini	N.A	N.A	N.A	2,5 Kg	2,63 Kg
17	Queso	Industria del Queso	27/10/25	25/11/2025	4,56 Kg	4,95 Kg
18	Carne de Cerdo	Dr Brahman	P4325	24/11/2025	7,99 Kg	8 Kg
19	Pollo Feccho	PATL Inversiones SAS	V29526E24525	22 10 26	9,88 Kg	10,25 Kg
20	Huevo de Gallina	Huevo de Gallina	15/10/2025	12/11/2025	37,99 uds	38 uds
21	Frijol	Comercial S.A.	27/10/25	27/11/2026	5,11 Lb	5,5 Lb
22	Acidite	Comercial S.A.	27/10/25	27/11/2026	2,15 Lb.	2,5 Lb.
23	Margarina	Unión S.A.	03095	03/11/26	6 82,5 g	87 50g
24	Azúcar	Industria SAS	20 06 25	20 06 27	3,16 Lb.	3,5 Lb
25	Maiz en Rama x10g	Productos Puro SAS	07 10 25	07/10/26	11,83 uds.	12 uds
26	Limón en Rama x10 g	Productos Puro SAS	20 10 25	20 10 26	2,16 uds	3 uds
27	Sal	Brinca S.A.	50926	N.A	1,28 Lb	2 Lb.



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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: *Institución Educativa Aquatemalita.*

Instructional Educational Agency

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: **CD1-PANTR-8258066**

[illegible]

Firma de quien realiza la visita:

use Urn for Port 20

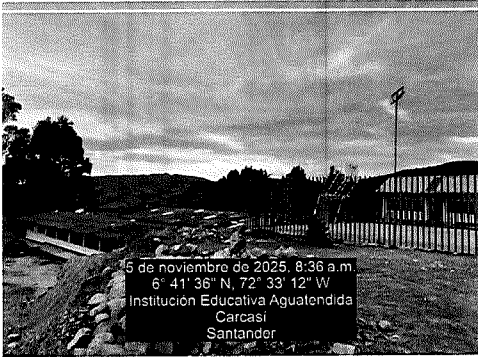
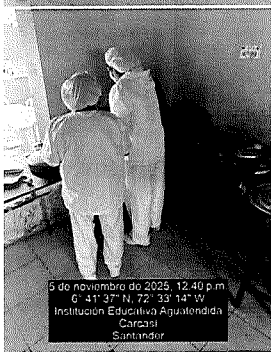
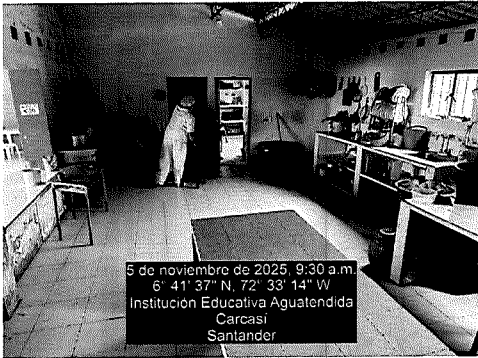
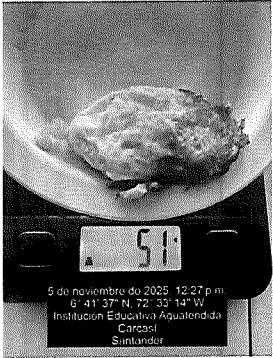
88032174

Interventor de Campo

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 05 / 11 / 2025		Municipio: Caracasi			
Institución Educativa: Institución Educativa Aguateandulce		Sede: Institución Educativa Aguateandulce			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Emanuel	Calderon Bastos	1096961035	0
2	APS	Yesica Tatiana	Martinez Duarte	1099895255	0
3	APS	Jan Caleb	Morales Hernandez	1096961266	0
4	APS	Javier Kaketh	Pauirez Soto	1096961123	0
5	APS	Cristian Felipe	Sierra Pauirez	1096961377	0
6	APS	Danna Shanell	Basto Correa	1096960748	1
7	APS	Delvin Abiel	Bernal Mendoza	1096960971	1
8	APS	Stiven Sautayud	Ortiz Correa	1096960750	1
9	APS	Harvy Farid.	Paua Pauirez	1099895198	1
10	APS	Darbin Stiven	Pinto Arizmendi	1098152243	1
Observaciones:					

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-05
Institución y sede: INSTITUCIÓN EDUCATIVA AGUATENDIDA - INSTITUCIÓN EDUCATIVA AGUATENDIDA

 <p>5 de noviembre de 2025, 8:36 a.m. 6° 41' 36" N, 72° 33' 12" W Institución Educativa Aguatendida Carcasi Santander</p>	 <p>5 de noviembre de 2025, 12:40 p.m. 6° 41' 37" N, 72° 33' 14" W Institución Educativa Aguatendida Carcasi Santander</p>
Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA	Imagen No2: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS
 <p>5 de noviembre de 2025, 9:30 a.m. 6° 41' 37" N, 72° 33' 14" W Institución Educativa Aguatendida Carcasi Santander</p>	 <p>5 de noviembre de 2025, 1:35 p.m. 6° 41' 37" N, 72° 33' 14" W Institución Educativa Aguatendida Carcasi Santander</p>
Imagen No3: AREA DE PREPARACIÓN	Imagen No4: AREA DE DISTRIBUCIÓN
 <p>5 de noviembre de 2025, 12:27 p.m. 6° 41' 37" N, 72° 33' 14" W Institución Educativa Aguatendida Carcasi Santander</p>	 <p>5 de noviembre de 2025, 1:23 p.m. 6° 41' 37" N, 72° 33' 14" W Institución Educativa Aguatendida Carcasi Santander</p>
Imagen No5: VERIFICACIÓN DE GRAMAJES	Imagen No6: MENU SUMINISTRADO

17212

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa		Sede Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio		
Colegio San Francisco de Asís		Escuela Rural Mata de Caño II		Gobernación de Sider	El Playón		
Dirección: Vereda Mata de Caño		Fecha Visita: 06 NOV 2025		Hora inicio: 08:50 am			
Operador: Consorcio B2 M Santander		No Contrato / Convenio CO1.PCCNTR 8258066		Hora de terminación: 01:40 pm			
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
			N/A				
No titulares de derecho	Adjudicados 18	Atendidos 18	No de visita 1	Tipo de ración	Almuerzo 30		
Nombre y cargo de quien atiende la visita Luz Marina Paima - Manipuladora			Nombre y cargo de quien realiza la visita Paola Suárez - Interventor de campo				
Objeto de la visita: Verificar los lineamientos técnicos del contrato CO1.PCCNTR 8258066							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO	47	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE %	48,94%.		
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:	
1		1				-	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	NO se evidencia baño propio para 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	Techo alto en eternit, piso en cemento de difícil limpieza y desinfección.				
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 alto con vigas en hierro y en eternit de difícil limpieza y desinfección.				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C					
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	Paredes porozas, manchadas y de difícil lyd.				
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 sifón en área de preparación y comedor.				
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 exteriores y aberturas se evidencian sin malla antiinsectos.				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Piso en cemento, manchado con grietas de difícil lyd.				
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	5	NO CUMPLE	7				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	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	NO se evidencia plátano y zanahoria para preparación del menú # 10.				
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	La remisión se evidencia sin firma de la entrega de víveres.				

1723

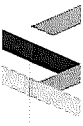
 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencia registros de temperatura entre 4 ± 2 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					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0	No se evidencia registro de temperatura durante el servicio y preparación		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	0			
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	No se cumple con temperatura de servicio en Frio 2 a 4°C para jugo		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1			
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1			
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia certificado medico de la manipuladora Luz Marina Parra CC 63547975.		
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 soporte de Formación en BPM de manipuladora Luz Marina Parra.		
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 productos de aseo del mes de octubre acorde a lineamientos.		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57,14%
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa de limpieza y desinfección, ni registros acorde a lineamientos.		
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia fichas técnicas de productos acorde a lineamientos.		
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1			

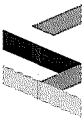
17210

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo del mes de noviembre acorde a 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 LYO del tanque de almacenamiento de agua.		
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia Programa de LYO, ni registros de actividades diarias.		
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No se evidencia soporte de Potabilización.		
46	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N-O	No utilizan hielo		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1			
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia Programa de manejo de residuos, ni registro de actividades.		
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo que especifique disposición final de residuos.		
50	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia Programa de control de plagas, ni registros.		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	35,71 %
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N-O	No se evidencia transporte.		
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N-O			
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N-O			
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N-O			
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N-O			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	/	PUNTAJE OBTENIDO	/	PORCENTAJE %	/
VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1			
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1			
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1			
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro).	0			
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 mto 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	3	PORCENTAJE %	50%.

17215

<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	No se evidencia extintor multipropósito.		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%.
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	0	No se evidencia ficha de visibilidad para ruta de atención en caso de síntomas por ETA.		
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
No se evidencia plan de saneamiento, ni certificado medico de manipuladora, así como exámenes de manipulación y BPM para capacitaciones, se cumple con el menú y gramajes, no se cumple con temperatura de servido en Frío de 2-4°C, se evidencia faltante en el mercado de plátano y Zanahoria y se abre SPQR, se hace repitencia por inasistencia de un estudiante de grado 0°, se dan indicaciones a manipuladora y la estufa se evidencia en regular estado, el soporte o bandeja está roto y muy deteriorado.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
no tengo Ho serbaciones					
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Atendido por: Luz Marina Parra		Firma: Luz Marina P	Cargo: manipuladora		
Realizada por: Paola Suárez		Firma: Paola Suárez	Cargo: Interventor de campo		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		

<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD																													
		PROCESO MISIONAL					PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN - GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS																								
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES					FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																								
		Código: PDAE-F-044		Versión: 02		Fecha de vigencia: 15/02/2023		página 1 de 1																							
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																															
Institución Educativa		Escuela Rural mata de cone II		ETC		Gobernación de Boyer		Ciudad/ Municipio		El Playón																					
Dirección:		Vereda mata de cone		Fecha Visita:		06 NOV 2023		Hora inicio:		08:50 am																					
Operador:		Consorcio BZ M Sider		No Contrato / Convenio		C01.PCENTR BZ58066		Hora de terminación:		01:40 PM																					
Instrumento: Marque con una X		Balanza		N.A		Marca		Número de menú programado		Se presentaron intercambios																					
		Gramera		X		Fecha de última calibración		Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización																					
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		5		7		1																					
		2		4		6		8		2																					
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																															
GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses						Primer, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses						Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses																	
		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3													
Componente		Preparación		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Concepto (Cumple - No Cumple)		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		Pasa Apunzada		41		39		-		30		C		46		46		46		34		C		48		45		38		C	
Leguminosa		-		-		-		-		-		-		-		-		-		-		-		-		-		-		-	
Cereal (arroz)		Arroz Blanco		71		72		-		55		C		75		75		75		70		C		93		92		90		C	
Tubérculo, raíces, plátanos		Maduro cocido		67		69		-		64		C		74		74		74		73		C		103		105		99		C	
Verdura fría o caliente		Guiso de verdura		56		53		-		50		C		64		66		66		60		C		67		68		65		C	
Fruta/Bebida		Jugo de Naranja		239		216		-		200		C		244		236		224		200		C		239		240		200		C	
Agua																															
Lácteo																															
Ración industrializada																															
Lácteo																															
Derivados del cereal																															
Frutas																															
Azúcares y dulces																															
Queso																															
CUMPLE																															
NO CUMPLE																															
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?																															
Se realizaron cambios en el menú?																															
Los cambios están aprobados por la ETC?																															
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																															
PUNTAJE POSIBLE		15		PUNTAJE REAL		15		PORCENTAJE %		100%		OBSERVACIONES		El menú cumple con el gramaje establecido.																	

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 06 / Nov / 2025 /		Municipio: El Playón			
Institución Educativa: colegio San Francisco de Asis		Sede: Escuela Rural Mata de caña II			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Juan Diego	Buitrago Sanchez	1097145724	06
2	APS	Zaryth Milagros	Alarcon Alcantar	1030194121	10
3	APS	Luciano	Olarte Corredor	1100897488	10
4	APS	Dahian Victoria	Medina Villegas	1097307065	20
5	APS	Jaidier Yoan	Pinzon Heredia	1091135316	30
6	APS	Maria Alejandra	Fonseca Garcia	1097306202	40
7	APS	Victor Daniel	Parada Rodriguez	1097132220	40
8	APS	Zamay Danexi	Salazar Duran	1097306472	40
9	APS	Milagro	Trigos Ortega	1222253753	40
10	APS	Samara	Carrillo Gelvez	1097307085	10
Observaciones:					

17219

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-06
Institución y sede: COLEGIO SAN FRANCISCO DE ASIS - ESCUELA RURAL MATA DE CAÑA II

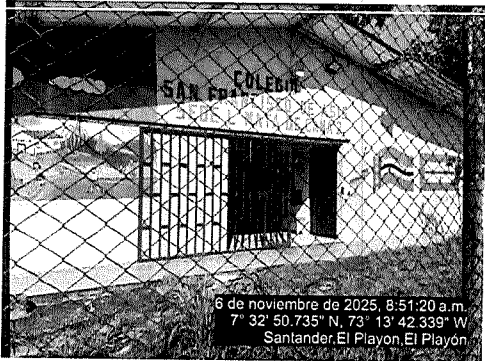


Imagen No1: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: FACHADA - ESCUELA RURAL MATA DE CAÑA II.

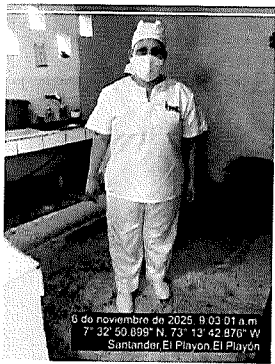


Imagen No2: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: MANIPULADORA - ESCUELA RURAL MATA DE CAÑA II.



Imagen No3: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: MENÚ ENTREGADO - ESCUELA RURAL MATA DE CAÑA II.



Imagen No4: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: LUGAR DE PREPARACION - ESCUELA RURAL MATA DE CAÑA II.

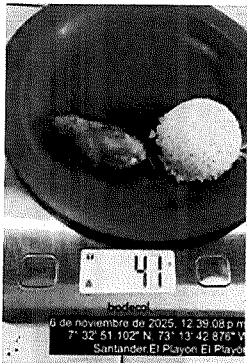


Imagen No5: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: GRAMAJE - ESCUELA RURAL MATA DE CAÑA II.



Imagen No6: EVIDENCIA FOTOGRAFICA: CONSUMO - ESCUELA RURAL MATA DE CAÑA II.

17221

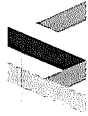
		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa		Sede Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio		
Instituto Agrícola		Escuela rural el Almadero		Gobernación Santander	Charla		
Dirección: vereda el Almadero		Fecha Visita: 06-11-2025		Hora inicio: 7:55am			
Operador: consorcio 82m Santander		No Contrato / Convenio: COTPCNTR82S8066		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 18	Atendidos 18	No de visita 1	Tipo de ración	Cps - Jm	
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita					
Jessica Patricia flores Manipuladora		Robinson Ordóñez Interventor de campo					
Objeto de la visita:							
Verificar los lineamientos Técnicos del contrato COTPCNTR82S8066							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO	49	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE %	71.43%		
CONCEPTO FINAL			Conforme Con observaciones				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	08-08-2025			
			CONCEPTO EMITIDO	favorable			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:			
1		1		No hay observaciones			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	/				
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	El comedor escolar no cuenta con servicios sanitarios exclusivos				
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 son de ladrillo y el techo 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 y comedor es en eternit y presenta moho				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	NC	El techo de la cocina esta separada de la pared.				
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	las Paredes de la cocina y comedor en ladrillo				
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 y comedor no tiene Angeles				
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 comedor las brechas estan rusticas.				
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	/				
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	5	NO CUMPLE	7				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	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 viveres en sedes educativas (remisiones).	1	/				

17 22

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	7	/		
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	7	/		
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	7	/		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%	
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	7	/		
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	7	/		
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7	/		
23	El 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.	7	/		
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					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	7	/		
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	7	/		
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	7	/		
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	7	/		
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	7	/		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 100%	
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	7	/		
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	7	/		
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	NO SE EVIDENCIA CERTIFICACION 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 EL DOCUMENTO SOPORTE DE LA CAPACITACION EN BPM		
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	7	/		
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	7	/		
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	7	/		
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	7	/		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 75.00%	
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	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 LAS 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.	7	/		

17223

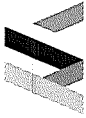
		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	/		
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0	No se evidencia la remisión de Aseo del 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 el documento soporte del lavado del tanque		
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el Programa de L.G.D del tanque		
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No se evidencia 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.	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 %



AS DEL VALLE

Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD																																
PROCESO MISIONAL					PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS																											
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																																
Código: PDAE-F-044					Versión: 02		Fecha de vigencia: 15/02/2023																									
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																																
Institución Educativa		Escuela rural el ahñadero			ETC		Gobernacion Santander		Ciudad/ Municipio	Charota																						
Dirección:		Vereda el ahñadero			Fecha Visita:		06-11-2023		Hora inicio:		7:55am																					
Operador:		Consorcio gzm Santander			No Contrato / Convenio		COPECNT8258066		Hora de terminación:		77:00am																					
Instrumento:		Balanza		Marca		Número de menú programado		9		Se presentaron intercambios		N/A																				
Marque con una X		Gramera		Fecha de última calibración		Número de menú entregado		9		Presentaron soporte de autorización		N/A																				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		5		7		1		9																				
		2		4		6		8		2		10																				
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																																
GRUPO DE EDAD			Preescolar 3 - 5 años 11 meses			Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses			Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses																							
Componente		Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)												
				Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen				Peso														
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																																
Lácteo		Aguacate		220ml		219ml		222ml		220ml		229ml		230ml		229ml		239ml		232ml		200ml		C		200ml		C				
Protéico		Huevo revuelto		59gr		60gr		57gr		59gr		62gr		58gr		62gr		63gr		64gr		50gr		C		50gr		C				
Cereal acompañante		Dedillos de papa		60gr		59gr		63gr		60gr		77gr		76gr		77gr		710gr		715gr		705gr		C		705gr		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																																
NO CUMPLE																																
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?																																
Se realizaron cambios en el menú?																																
Los cambios están aprobados por la ETC?																																
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																																
PUNTAJE POSIBLE		9		PUNTAJE REAL		9		PORCENTAJE %		100%		la ración 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: Instituto Agrícola		SEDE EDUCATIVA: Escuela rural el Almadero.														
FECHA: 6-11-2025		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° CORCENTR 8252803														
CONTRATO DE INTERVENTORIA N° CORCENTR 8252803		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CORCENTR 8258066														
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN		
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)		CUMPLE	NO CUMPLE
CPS-Jm	Agua Panela con leche	X		X		X		X		73c	X		62c	X		—
	Huevo Revuelto	X		X		X		X		75c	X		64c	X		—
	Deditos de Papa	X		X		X		X		72c	X		66c	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: 06 / 11 / 2025 /

Municipio: Chota

Institución Educativa: Instituto Agrícola

Sede: Escuela rural el almadero

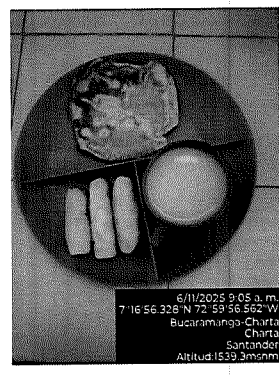
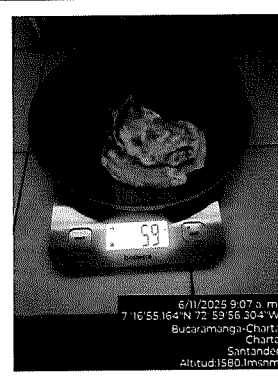
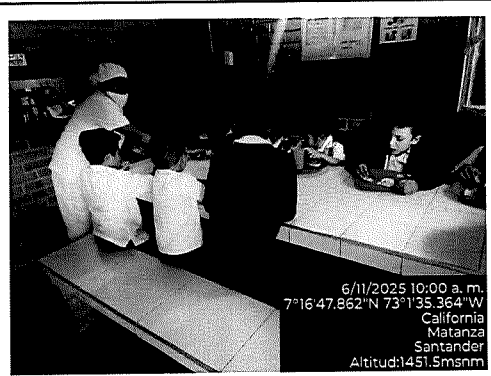
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	Cps-Jm	Valeryol mariano	Montes Lizcano	1099425773	5
2	Cps-Jm	Oscar Andrey	Martinez Villabona	1099 622478	5
3	Cps-Jm	David Santiago	Diaz Rojas	1097147364	0
4	Cps-Jm	Emily Sofia	Lemos Sarmiento	1098081184	0
5	Cps-Jm	Juan Jose	Amorocho Duarte	1097510676	1
6	Cps-Jm	Edinson Julian	Martinez Villabona	1099622788	2
7	Cps-Jm	Kaleth Sneider	Rodriguez florez	1096543627	2
8	Cps-Jm	Emmanuel David	Sanchez florez	1099622696	3
9	Cps-Jm	Jireth Daniela	Sanchez Quirones	867101	0
10	Cps-Jm	Samuel David	Rojas ferrer	1030799116	1

Observaciones:

17228

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-06
Institución y sede: INSTITUTO AGRICOLA - ESCUELA RURAL EL ALIÑADERO

 <p>6/11/2025 7:57 a. m. 7°16'48.678"N 73°1'33.864"W Bucaramanga-Charta Santander Altitud:1353.8msnm</p>	 <p>6/11/2025 10:11 a. m. 7°16'47.952"N 73°1'34.146"W California Matanza Santander Altitud:1389.1msnm</p>
Imagen No1: FACHADA	Imagen No2: MANIPULADORA
 <p>6/11/2025 9:05 a. m. 7°16'56.328"N 72°59'56.562"W Bucaramanga-Charta Charta Santander Altitud:1539.3msnm</p>	 <p>6/11/2025 9:07 a. m. 7°16'55.164"N 72°59'56.304"W Bucaramanga-Charta Charta Santander Altitud:1580.1msnm</p>
Imagen No3: MENÚ	Imagen No4: GRAMAJE
 <p>6/11/2025 10:10 a. m. 7°16'47.402"N 73°1'35.337"W California Matanza Santander Altitud:1376.5msnm</p>	 <p>6/11/2025 10:00 a. m. 7°16'47.862"N 73°1'35.364"W California Matanza Santander Altitud:1451.5msnm</p>
Imagen No5: AREA DE PREPARACION	Imagen No6: AREA DE DISTRIBUCION

NOTA 1: La Firma interventora realizó la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que los individuos 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 Charta.

1A 230

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 3	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI					
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI							
Institución Educativa INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES		Sede Educativa ESCUELA URBANA MAQUELA BELTRAN		ETC GOBERNACION DE VALER		Ciudad/ Municipio EL PLAYON	
Dirección: CARRERA 6ta 70-17		Fecha Visita: 06-NOVIEMBRE-2025		No Contrato / Convenio COI-PCNTR-8258066		Hora inicio: 7:15 am	
Operador: CONSORCIO B2M SANTANDER		Identifique la causal del caso de atención prioritaria NA		Hora de terminación: 2:20 p.m.			
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO			
No titulares de derecho		Adjudicados 303		Atendidos 303		No de visita 119	
				Tipo de ración CAJMRI-JT			
Nombre y cargo de quien atiende la visita EVELYN FIGUEROA - MANIPULADORA		Nombre y cargo de quien realiza la visita ELBA BERNAL ROSALES - INTERVENTORA DE CAMPO					
Objeto de la visita: VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO COI-PCNTR-8258066.							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO 28		PUNTAJE OBTENIDO 15		PORCENTAJE % 53.57 %			
CONCEPTO FINAL		NO CONFORME					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA POE VISITAR		CONCEPTO EMITIDO POE VISITAR			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI 1		No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada: 1		Observaciones			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, 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.	NC	Se evidencia gotera en techo area de almacenamiento.				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	NC	Se evidencia mucha suciedad en el área de almacenamiento.				
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 ventanales sin malla anti-insectos area de almacenamiento.				
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	5	NO CUMPLE	4				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
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).	0	Se evidencia Remisión de víveres sin firma de Transportado e Institucion Educa.				
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 80.00 %			

17231

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 2 de 3		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN				
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI						
		Código: PD AE-F-017-RI		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024		
II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES								
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1						
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1						
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1						
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES								
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %			
III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS								
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	Se evidencia manipuladora llegar con pantalón y zapatos del uniforme. Evelyn Figueroa CC 7004.809.837.					
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 certificado médico de manipuladora Evelyn Figueroa 7004809.837.		
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 Buenas Prácticas de manufactura de manipuladora Evelyn Figueroa CC 7004.809.837.		
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	4.	PORCENTAJE %	57.14 %			
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 registros 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. Ficha Técnica de Productos de Aseo.					
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	NO	No se observa para este menú					
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Se evidencian Productos de Aseo almacenados en el área de almacén dentro de las Raciones Industrializadas.					
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 de mes de Noviembre					
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 registros de manejo de Residuos.					
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo de disposición Final de Residuos.					
34	Se aplica la separación in sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	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 registros de control Integrado de Plagas.		
TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO								
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	18.18 %			

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	
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	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %						
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES									
<p>Durante la visita técnica en la modalidad Racion Industrializada no se evidencian Buenas Practicas de manufactura:</p> <p>No cumple: con Servicios sanitarios del comedor. Se evidencia goteo a; Suciedad area de almacenamiento. Ventanas sin malla anti-insectos.</p> <p>Se evidencia Remisión de vólveres sin firmas, manipuladora llegar con uniforme Zapatos y Pantalón, Certificado Médico y Bpm de manipuladora.</p> <p>No se evidencia Programas, ni registro de limpieza y desinfección, manejo de Residuos y control de Plagas; Ficha Tecnica Productos Aseo, Remision Aseo Nombre; certificado agua potable, Recipientes Sanitarios con bolsa Blanca.</p> <p>OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA</p> <p>No Tengo observaciones.</p>									
Atendido por:			Firma:	Cargo:					
Realizada por:			Firma:	Cargo:					

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: <u>06</u> <u>NOVIEMBRE</u> <u>2025</u> <u>1</u>		Municipio: <u>EL PLAYÓN</u>			
Institución Educativa: <u>INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES</u>		Sede: <u>ESCUELA VIRSALIA MANUELA BELTRAN</u>			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	DIEGO FERNANDO	ALVARADO ARIZA	1.030.198.567	1
2	RI	VALENTINA.	VEGA RAMIREZ	1.048.996.469	1
3	RI	EDEM DANIEL	16LESIAS MENDOZA	1.097.142.904	1
4	RI	DYLAN SANTIAGO	URIBE LUNA	1.097.307.038	1
5	RI	VALERY GISELL	BELTRAN AYALA	1.095.320.773	2
6	RI	ELIAN SAMUEL	GARCIA ROSAS	1.093.609.284	2.
7	RI	THIAGO ANDRES	NIÑO VEGA	1.097.139.539	2
8	RI	MARIA JOSE	BLANCO CABELLO	1.098.078.364	5.
9	RI	ANDERSON	RAMIREZ ORTEGA	1.048.995.696	5.
10	RI	MILENA SOFIA	GARCIA BLANCO	1.093.914.774	5.
Observaciones: <u>X/o hay observaciones.</u>					

17235

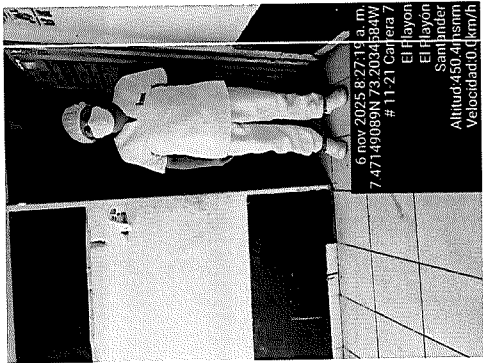
	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-06
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES - ESCUELA URBANA MANUELA BELTRAN



6 nov 2025 7:12:42 a. m.
7.47136576N 73.20321513W
12121 Carrera 7
El Playón
Santander
Altitud:442.3msnm
Velocidad:0.0km/h

Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA



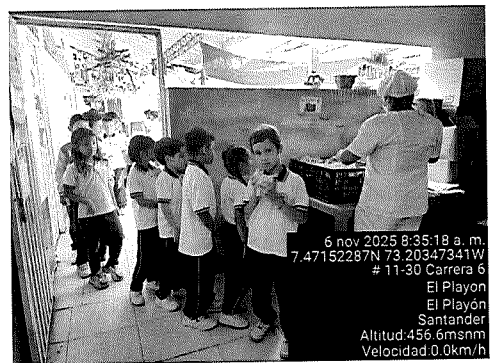
6 nov 2025 8:27:15 a. m.
7.47149089N 73.20347341W
11-21 Carrera 7
El Playón
Santander
Altitud:430.4msnm
Velocidad:0.0km/h

Imagen No2: MANIPULADORA



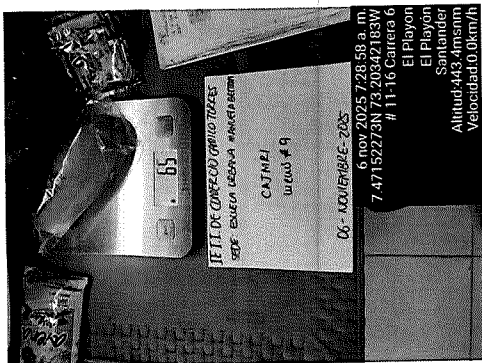
6 nov 2025 7:19:20 a. m.
7.47150886N 73.20345032W
11-16 Carrera 6
El Playón
El Playón
Santander
Altitud:444.8msnm
Velocidad:0.0km/h

Imagen No3: ÁREA DE ALMACENAMIENTO



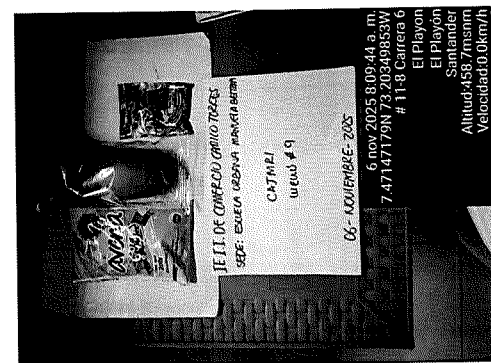
6 nov 2025 8:35:18 a. m.
7.47152287N 73.20347341W
11-30 Carrera 6
El Playón
El Playón
Santander
Altitud:456.6msnm
Velocidad:0.0km/h

Imagen No4: ÁREA DE DISTRIBUCIÓN



6 nov 2025 7:28:58 a. m.
7.47152273N 73.20342183W
11-16 Carrera 6
El Playón
El Playón
Santander
Altitud:443.4msnm
Velocidad:0.0km/h

Imagen No5: GRAMAJE



6 nov 2025 8:09:44 a. m.
7.47147179N 73.20349853W
11-8 Carrera 6
El Playón
El Playón
Santander
Altitud:458.7msnm
Velocidad:0.0km/h

Imagen No6: PLATO MENÚ

17236

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa COLEGIO SAN FRANCISCO DE ASIS		Sede Educativa ESCUELA RURAL VEGAS DE BETANIA		ETC GOBERNACIÓN DE SIDER	Ciudad/ Municipio EL PLAYON		
Dirección: VEREDA VEGAS DE BETANIA.		Fecha Visita: 07-NOVIEMBRE-2025		Hora inicio: 8:25am.			
Operador: CONSORCIO 82M SANTANDER		No Contrato / Convenio CO1.PCCNTR.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 8		Atendidos 6		No de visita 1ra	
				Tipo de ración APS			
Nombre y cargo de quien atiende la visita YARITZA MORA ORTEGA-MANIPULADORA.		Nombre y cargo de quien realiza la visita ELSA BERNAL ROJES-INTERVENIDORA 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 26		PORCENTAJE % 55.32%			
CONCEPTO FINAL		NO CONFORME.					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA POR ULTIMA		CONCEPTO EMITIDO POR ULTIMA.			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC-RPS 1		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio: 1		OBSERVACIONES:			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
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.	NC	Se evidencia que es un lugar abierto con techo. pero sin paredes. área distribución				
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 para 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	Se evidencia sifón de lavado en área de preparación 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 evidencia ventana área de preparación sin malla anti-insectos.				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Se evidencian pisos rústicos en concreto y con pequeños huecos.				
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	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).	0	Se evidencia Remisión de víveres sin Firmas.				

17237

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024		
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencia registro 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.	1					
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57.14 %.		
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1					
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1					
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1					
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1					
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0				No se evidencia registro control de temperatura de Preparación y Servicio.	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN							
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00 %.		
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1					
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1					
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1					
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1					
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0				Se evidencia incumplimiento en la temperatura de ensalada y jugo.	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES							
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00 %.		
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada in situ.	0	se evidencia manipuladora Yaritza Mora ortega CC 28.215.979 llegar con pantalón y zapatas del uniforme.				
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.	
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	6	PORCENTAJE %	85.71 %.		
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO							
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia Programas, ni registros de limpieza y desinfección.				
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencian Fichas Técnicas 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					

1723

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencian identificados los productos de Aseo.		
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0	No se evidencia Remisión de Productos de Aseo		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia Registro de Limpieza y desinfección 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					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No se evidencian 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 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)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia Programa, ni registro de control de plagas.		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	21.43 %
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO			
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO			
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	NO			
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO			
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1			
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1			
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1			
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro).	0			
62	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	No se evidencian manuales, ni registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.		
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia registro control de Temperatura de Nevera.		
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50.00 %

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024	
		VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrado 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 multi-propósito de 10 lb.		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE % 0 %	
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1			
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100 %	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
Durante la visita técnica en la modalidad APS se evidencian Buenas Prácticas de manufactura. No cumplen: con servicios sanitarios del comedor, área de distribución es un lugar abierto, Tanque de agua no exclusivo para el comedor, sifon sin rejilla, ventana area preparación sin malla, piso rustico No se evidencian Programas, ni registro de limpieza y desinfección, Tanque de Agua, Manejo de Residuos, Control de Plagas, ni manuales de mtto Preventivo y Correctivo de equipos, Gramera de Pasta, Extintor no evidenciada, Remisión vveres sin firma y no remisión de Aseo, ni ficha Tecnica Productos Aseo, Se evidencia manipuladora llegar con Pantalón y Zapatos de uniforme. No se evidencia Recipientes Sanitarios, Identificación de Productos de Aseo, certificado agua Potable,					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
no tengo observaciones					
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Yaritza Milena Mora Ortega		[Firma]	Manipuladora		
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		
ELIA BERNAL ROBLES		[Firma]	INTERVENIDORA DE CAMPO		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		



Código: PDAA-F-044

Versión: 02

Fecha de vigencia: 15/02/2023

página 1 de 1

PROCESO MISIONAL

PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

INSTITUCIÓN EDUCATIVA COLEGIO SAN FRANCISCO DE ASS - ESCUELA BUENA VISTA DE BETHANÍA

Dirección: VEREDA VEGAS DE BETHANÍA

Operador: CONSUELO BLM SANTANDER

GOBERNACIÓN DE S/DER Ciudad/ Municipio: EL PLAYON.

01-NOVIEMBRE-2025 Hora inicio: 8:25 am

CD1-PCUNTE 8258066 Hora de terminación: 12:30 pm

Instrumento:	Balanza	Marca	Fecha de última calibración	18/07/2025	Número de menú programado	#10	Número de menú entregado	#10	Se presentaron intercambios	SI	No	X	N/A
	Gramera												
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	X	1	3	5	7	9	10	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9

GRUPO DE EDAD

Preescolar 3 - 5 años 11 meses

Primerio, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses

Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses

Componente	Preparación	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen		

Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde

Lácteo													
Protéico													
Cereal acompañante													
Fruta													

Ración para preparar en sitio - Almuerzo

Protéico	Carne o la Plancha	55	53	43	41	C	48	---	---	43	C
Leguminosa	Frijoles bravos	91	74	57	42	C	96	---	---	68	C
Cereal (arroz)	Arroz con Zambor	78	74	76	70	C	92	---	---	90	C
Tubérculo, raíces, plátanos	Yuca de Maiz Blanco	86	86	88	80	C	111	---	---	98	C
Verdura fría o caliente	Ensalada Tomate y Cebolla	66	83	64	60	C	74	---	---	65	C
Fruta/Bebida	Agua de Tomate	255	243	236	200	C	236	---	---	200	C
Agua											
Lácteo											

Ración industrializada

Lácteo													
Derivados del cereal													
Frutas													
Azúcares y dulces													
Queso													
CUMPLE													
NO CUMPLE													

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?

SI

NO

X

Especifique en cuales preparaciones

Se realizaron cambios en el menú?

SI

NO

X

Los cambios están aprobados por la ETC?

SI

NO

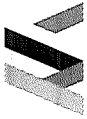
74%

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

OBSERVACIONES

PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	72	PORCENTAJE %	100%	
-----------------	----	--------------	----	--------------	------	--

<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR														
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO SAN FRANCISCO DE ASIS		SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL UEGAS DE BETANIA.														
FECHA: 07-NOVIEMBRE-25		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° CO1.PCANTR.8252803														
CONTRATO DE INTERVENTORIA N° CO1.PCANTR.8258066																
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN		
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS	Carne a la plancha,	X		X		X		X		75.6	X		63.3	X		
	Frijoles Guisados.	X		X		X		X		76.1	X		68.2	X		
	Arroz con zanahoria.	X		X		X		X		77.6	X		66.5	X		
	Arepas de Maíz Blanco	X		X		X		X		77.6	X		65.1	X		
	Ensalada de tomate y cebolla	X		X		X		X		NA	NA	NA	25.8		X	
	Jugo de tomate de árbol.	X		X		X		X		NA	NA	NA	70.5		X	
OBSERVACIONES: La Ración cumple con la evaluación organoléptica, y no cumple la temperatura del Jugo y ensalada. Los preguntas organolépticas las responde, Sandricka Mantilla. 3°.																
Firma de quien realiza la visita: E. J. M. R.																
Nombre: ELISA BERNAL ROBLES.																
Cédula Ciudadanía 28070025.																
Cargo: INTERVENIDORA DE CALIDAD.																

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 07 / Noviembre 2025 /		Municipio: EL PLANON			
Institución Educativa: COLEGIO SAN FRANCISCO DE ASIS		Sede: ESCUELA RURAL VEGAS DE BETANÍA			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	DAVID	GOMEZ RIZO	1.063.625.458	2
2	APS	NIXON SAMIR	RODRIGUEZ CAICEDO	1.115.745.555	2
3	APS	ADRIAN FERNANDO	SOSA CAICEDO	1.097.307.026	2
4	APS	CRISTAL VALERIA	CAICEDO RODRIGUEZ	1.097.306.399	3
5	APS	ANOREA	GOMEZ RIZO	5.5810.537	3
6	APS	NAIUD JULIANA	MANTILLA LEON	1.097.306.906	3
7	APS	SANDRITH GABRIELA	MANTILLA PARADA	1.097.306.843	3
8	APS	KEILA BRISNEY	MANTILLA LEON	1.091.136.042	4.
9					
10					
Observaciones: No hay observaciones					

F244

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-07
Institución y sede: COLEGIO SAN FRANCISCO DE ASIS - ESCUELA RURAL VEGAS DE BETANIA



Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA

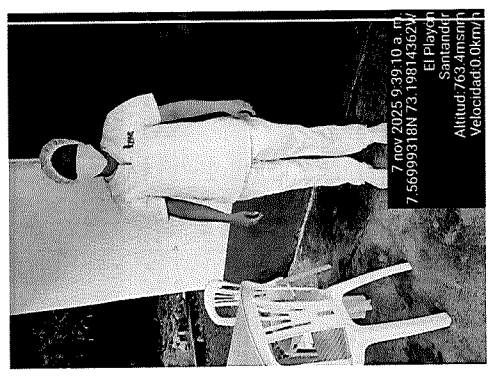


Imagen No2: MANIPULADORA

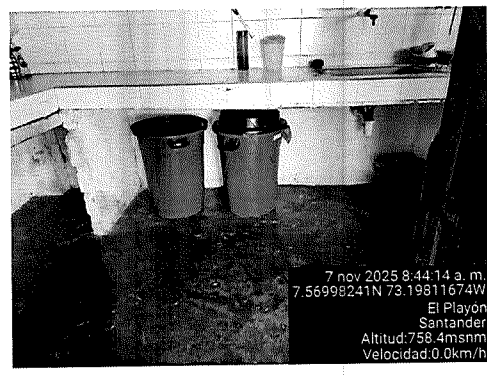


Imagen No3: ÁREA DE PREPARACIÓN

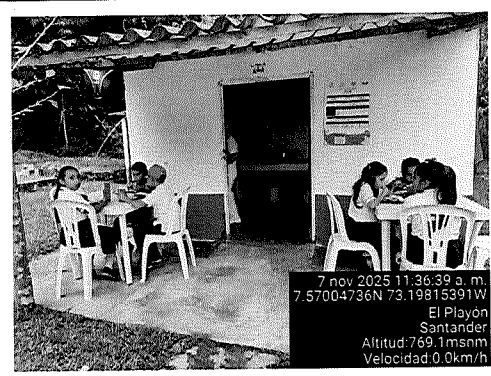


Imagen No4: ÁREA DE DISTRIBUCIÓN



Imagen No5: GRAMAJE



Imagen No6: PLATO MENÚ

17245

		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		
Instituto Agrícola		Escuela Rural Lagonillas		Gobernación Santander	Charta		
Dirección:		Vereda Lagonillas		Fecha Visita:		Hora inicio:	
				7-11-2025		8:00 AM	
Operador:		Consorcio 82-M Santander		No Contrato / Convenio		Hora de terminación:	
				COTPCNTR 8258066		7:00 AM	
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		
		4	4	7	CPS-JM		
Nombre y cargo de quien atiende la visita				Nombre y cargo de quien realiza la visita			
Lizeth Johana Suarez-Manipuladora				Robinson Ordóñez interventor de campo			
Objeto de la visita:							
Verificar los Lineamientos Técnicos del contrato COTPCNTR 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 observaciones.				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	14-06-2025			
			CONCEPTO EMITIDO	Favorable			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:			
7		7		NO hay observaciones			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	/				
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	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 comedor están rusticas				
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 y comedor es en eternit y presenta moho				
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 de la cocina y comedor están rusticas y 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.	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	La ventana de la cocina es en madera y no cuenta con Angoas				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	/				
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	/				
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	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							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	7	/				
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.	7	/				
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	7	/				
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de viveres en sedes educativas (remisiones).	7	/				

17206

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 2 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS			Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	7	/			
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	7	/			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	7	/			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%	
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	7	/			
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	7	/			
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7	/			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	7	/			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0	No se 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.	7	/			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	7	/			
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	7	/			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	7	/			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	7	/			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%	
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	7	/			
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	7	/			
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	7	/			
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 capacitación en BPM			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	7	/			
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	7	/			
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	7	/			
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	7	/			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR						
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	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.	0	No se evidencia el programa de L.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 las fichas técnicas de L.D			
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	7	/			

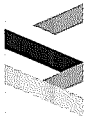
17247

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAA-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	7	/		
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	NO se evidencia la remisión de Aseo del mes de noviembre		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	NO se evidencia 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 Lvd 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.	7	/		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	7	/		
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO se evidencia el Programa de Residuos		
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	7	/		
50	Se aplica la separación in sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	7	/		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	/		
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	NO se evidencia el Programa de control de Plagas		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	46.67%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	/		
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	/		
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	NO	/		
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	/		
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	/		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—
VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	7	/		
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	7	/		
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	7	/		
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	7	/		
62	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	NO se evidencia el Programa de mantenimiento de equipos		
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	Los equipos de refrigeración no cuentan con controles		
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66.67%

14248

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 4 de 4
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
VIII SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
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	7			
TOTAL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	7			
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	7			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
La manipuladora Lizeth Johana Suarez Hernandez identificada con C.C 1099622595 NO cuenta con la capacitación en BPM, el cilindro de gas está dentro de la cocina al lado de la estufa donde se Preparan los alimentos.					
En la escuela no esta el plan de Saneamiento ni ninguno de sus Programas por ende no se llevan registros de ninguno de los procesos.					
Las ventanas de la cocina y comedor son en madera y no tienen Angeos, las paredes de estas áreas son rusticas y porosas.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
La docente Doris Ines Rojas Zambrano manifiesta que deben enviar fruta como manzana, Pera, Durazno y no las mismas de siempre Naranja y mandarina.					
Atendido por:	Liseth Johanna S. H	Firma:	Liseth S.S.H.	Cargo:	Liseth S.S.H. manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Robinson Ordóñez	Firma:		Cargo:	Interventor de Campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

<div><div><div></div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div></div>										SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD									
PROCESO MISIONAL					PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS														
Código: PDAE-F-044					Versión: 02					Fecha de vigencia: 15/02/2023									
Página 1 de 1																			
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																			
Institución Educativa Escuela rural lagunillas										Gobernacion Santander									
Dirección: Vereda lagunillas										Fecha Visita: 07-11-2023									
Operador: Consorcio 82m Santander										No Contrato / Convenio 6019CCW1282S8066									
Instrumento: Balanza										Número de menú programado 10									
Marque con una X										Se presentaron intercambios									
Gramera X										Presentaron soporte de autorización									
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10										1 2 3 4 5 6 7 8 9 10									
GRUPO DE EDAD										CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES									
Preescolar 3 - 5 años 11 meses										Primer, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses									
MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
Peso / Volumen										Peso / Volumen									
Concepto (Cumple - No Cumple)										Concepto (Cumple - No Cumple)									
Peso esperado										Peso esperado									
Volumen										Volumen									
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde										Ración para preparar en sitio - Almuerzo									
Lácteo										Lácteo									
Proteico										Proteico									
Cereal acompañante										Cereal acompañante									
Fruta										Fruta									
Leguminosa										Leguminosa									
Cereal (arroz)										Cereal (arroz)									
Tubérculo, raíces, plátanos										Tubérculo, raíces, plátanos									
Verdura frita o caliente										Verdura frita o caliente									
Fruta/Bebida										Fruta/Bebida									
Agua										Agua									
Lácteo										Lácteo									
Ración industrializada										Ración industrializada									
Lácteo										Lácteo									
Derivados del cereal										Derivados del cereal									
Frutas										Frutas									
Azúcares y dulces										Azúcares y dulces									
Queso										Queso									
CUMPLE										CUMPLE									
NO CUMPLE										NO CUMPLE									
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?										Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?									
Se realizaron cambios en el menú?										Se realizaron cambios en el menú?									
Los cambios están aprobados por la ETC?										Los cambios están aprobados por la ETC?									
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES										TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES									
PUNTAJE POSIBLE 6										PUNTAJE REAL 6									
PORCENTAJE % 100%										PORCENTAJE % 100%									
OBSERVACIONES										OBSERVACIONES									



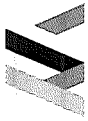
AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Instituto Agrícola		SEDE EDUCATIVA: Escuela rural lagunitas															
FECHA: 07-11-2015	CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COTPAC 1728252803	CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COTPCCUTR 8258066															
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN			
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO					
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)		CUMPLE	NO CUMPLE	
CPS-Jm	Jugo de Guayaba con leche	X		X		X		X		NA	X	X	20	X		—	
	pechuga de pollo en salsa de mandarina casera	X		X		X		X		76	X		65	X		—	
	Papa al perejil	X		X		X		X		74	X	X	63	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																	

17260



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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 7 / 11 / 2025 /

Municipio: Chiriquí

Institución Educativa: Instituto Agrícola

Sede: Escuela rural lagunillas

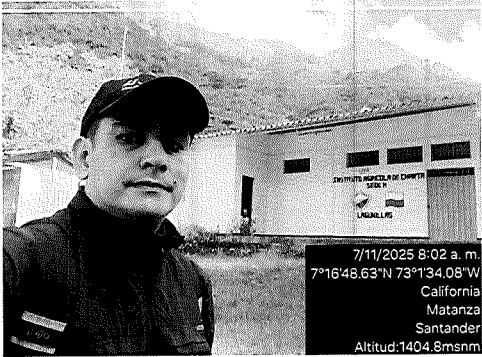
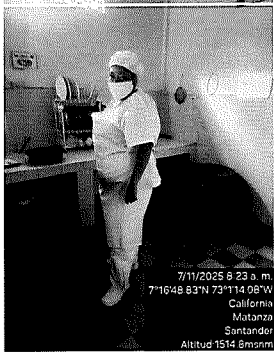
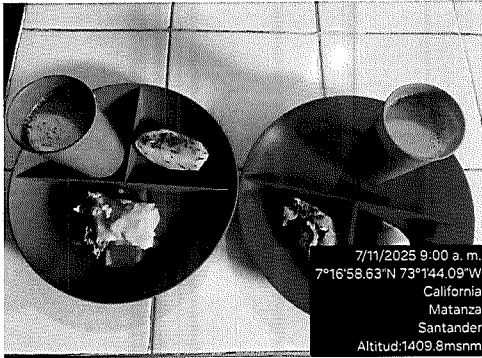
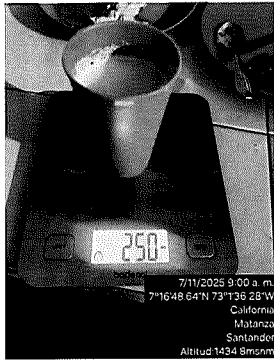
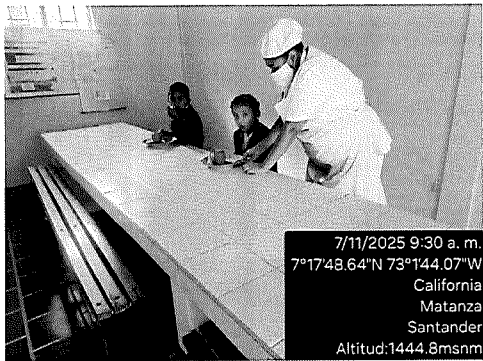
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS-Jm	Hector Javier	valera Espinoza	8057659	1
2	CPS-Jm	Sara Sofia	lopez Sandoval	1098080218	2
3	CPS-Jm	Orionnyel Saray	valera espinoza	8057716	3
4	CPS-Jm	James David	Rodriguez vera	1099622687	4
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Observaciones:

17252

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-07
Institución y sede: INSTITUTO AGRICOLA - ESCUELA RURAL LAGUNILLAS

	
Imagen No1: FACHADA	Imagen No2: MANIPULADORA
	
Imagen No3: MENÚ	Imagen No4: GRAMAJE
	
Imagen No5: AREA DE PREPARACION	Imagen No6: AREA DE DISTRIBUCIÓN

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

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

17253

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PD AE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa <i>Colegio San Juan Nepomuceno</i>		Sede Educativa <i>Colegio San Juan Nepomuceno</i>		ETC <i>Gobernación Santander</i>	Ciudad/ Municipio <i>Vetas</i>		
Dirección: <i>Casco Urbano Centro</i>		Fecha Visita: <i>10-11-2025</i>		Hora inicio: <i>10:30am</i>			
Operador: <i>CONSORCIO 82 M Santander</i>		No Contrato / Convenio <i>COTPECENTE 8258066</i>		Hora de terminación: <i>2:00pm</i>			
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria <i>NA</i>				
No titulares de derecho	Adjudicados <i>213</i>	Atendidos <i>213</i>	No de visita	<i>7</i>	Tipo de ración	<i>APS</i>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita <i>Maria Elvencia Gamboa Manipuladora</i>			Nombre y cargo de quien realiza la visita <i>ROBINSON Ochoañez interventor de campo</i>				
Objeto de la visita: <i>Verificar los lineamientos técnicos al contrato cotpecente 8258066</i>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO	<i>49</i>	PUNTAJE OBTENIDO	<i>42</i>	PORCENTAJE %	<i>85.71 %</i>		
CONCEPTO FINAL			<i>conforme con observaciones</i>				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	<i>NO</i>			
			CONCEPTO EMITIDO	<i>NO</i>			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS <i>3</i>		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio: <i>2</i>		OBSERVACIONES: <i>hace falta una manipuladora según lo exigido en el anexo</i>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		<i>C</i>	/			
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		<i>C</i>	/			
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.		<i>NC</i>	<i>La cocina las paredes rusticas, Techo en lamina y presenta moho</i>			
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		<i>NC</i>	<i>El Techo es en lamina y Presenta moho</i>			
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.		<i>NC</i>	<i>7 mesa utilizada para el servido en la cocina es en madera</i>			
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		<i>NC</i>	<i>Las paredes de la cocina están porosas y rusticas</i>			
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		<i>C</i>	/			
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		<i>C</i>	/			
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.		<i>C</i>	/			
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.		<i>NC</i>	<i>La ventana de la cocina no tiene angeos</i>			
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		<i>NC</i>	<i>El piso de la cocina y almacenamiento las Brechas estan rusticas</i>			
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.		<i>C</i>	/			
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<i>6</i>		NO CUMPLE	<i>6</i>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.		<i>7</i>	/			
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.		<i>7</i>	/			
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.		<i>7</i>	/			
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).		<i>7</i>	/			

12254

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	7	/		
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	7	/		
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	7	/		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100 %
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	7	/		
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	7	/		
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7	/		
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	7	/		
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	7	/		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100 %
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	7	/		
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	7	/		
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	7	/		
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	7	/		
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	7	/		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE 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.	7	/		
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	7	/		
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Las manipuladoras no cuentan con certificación médica		
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia el documento soporte en capacitación en BPM		
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	7	/		
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	7	/		
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	7	/		
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	7	/		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75.00 %
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	/		
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	/		
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	7	/		

17255

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	7	/		
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0	NO se evidencia la remision de Aseo del 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 el documento soporte del lavado del tanque		
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	/		
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	NO se evidencia el 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.	7	/		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	7	/		
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	/		
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	7	/		
50	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	7	/		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	/		
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	7	/		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	80.00%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	/		
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	/		
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	NO	/		
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	/		
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	/		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—
VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	7	/		
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	7	/		
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	7	/		
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	7	/		
62	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	7	/		
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	5	PORCENTAJE %	83.33%

VIII SISTEMA DE GESTIÓN 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	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. 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

Las manipuladoras Maria Elvira Gamboa Villamizar identificada con C.C 28 048 962, Lizeth Rubiela Villamizar Rico identificada con C.C 63 525 332. Ellas no cuentan con certificación médica, capacitación en BPM y hoja de vida.

El restaurante no cuenta con extintor ya que se lo llevaron para recargarlo según manifiestan las manipuladoras; En el anexo técnico para manipuladoras deben haber 3 pero en la sede solo hay 2 manipuladoras.

NO se evidencia el certificado de potabilidad del Agua expedido por el ente correspondiente

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

no hay observaciones de quien recibe la visita

Atendido por:

Atendido por: Maria Elveia Pessoa

Firma:

Firma: Maria Delia

Cargo:

Cargo: Blas P. Lopez

Atendido por:

Firma:

Cargo:

Realizada por:

robinson or dñez

Firma:

②

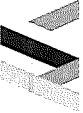
Cargo:

interventor de
Campos

Realizada por:

Firma:

Cargo:

<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD															
		PROCESO MISIONAL							PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN - GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS								
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES															
		Código: PDAE-F-044															
Versión: 02		Fecha de vigencia: 15/02/2023												página 1 de 1			
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES															
Institución Educativa Colegio San Juan Nepomuceno		ETC		Gobernación Santander		Ciudad/ Municipio		Votos									
Dirección: casco urbano Centro		Fecha Visita:		10-11-2023		Hora inicio:		10:30am									
Operador: Consorcio 82m Santander		No Contrato / Convenio		COPCEN 8258066		Hora de terminación:		2:00pm									
Instrumento: Marque con una X		Balanza		Marca		Número de menú programado		15		Se presentaron intercambios		Si		No		N/A	
		Gramera		Fecha de última calibración		Número de menú entregado		15		Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		5		7		1		3		5		7	
		2		4		6		8		2		4		6		8	
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																	
Decimo, Once 15-17 años 11 meses																	
COMPLEMENTARIA																	
GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11-14 años 11 meses		Decimo, Once 15-17 años 11 meses		COMPLEMENTARIA											
Componente		Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3	
				Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen	
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																	
Lácteo																	
Proteico																	
Cereal acompañante																	
Fruta																	
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																	
Proteico		679g		699g		709g		649g		C		779g		809g		779g	
Leguminosa		799g		809g		829g		759g		C		779g		729g		711g	
Cereal (arroz)		740g		739g		7429g		7329g		C		1509g		7529g		1469g	
Tubérculo, raíces, plátanos		2199g		2109g		2119g		2009g		C		2599g		2559g		2609g	
Verdura fría o caliente		799g		779g		779g		729g		C		969g		959g		929g	
Fruta/Bebida		225ml		220ml		219ml		200ml		C		217ml		219ml		222ml	
Agua																	
Lácteo																	
Ración industrializada																	
Lácteo																	
Derivados del cereal																	
Frutas																	
Azúcares y dulces																	
Queso																	
CUMPLE																	
NO CUMPLE																	
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?																	
Se realizaron cambios en el menú?																	
Los cambios están aprobados por la ETC?																	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES		30		PUNTAJE REAL		30		PORCENTAJE %		100%		OBSERVACIONES					
PUNTAJE POSIBLE																	

la ración cumple con el gramaje establecido



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

FECHA: 10-11-2025	INSTITUCIÓN EDUCATIVA		SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoría N°: CG18552803	Contrato de Suministro N°: CG18552806	Ciclo de menú: #15
	Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO			
	1	Papa	—	NA	NA	92 kg	95	—
	2	Platano harten	—	NA	NA	1.3 kg	1.5	—
	3	Arroz Blanco	Alcazar	07252710	27-10-2026	3149091	3150051	—
	4	Harina de Trigo	La Nueva	290925	29-06-2026	1897091	190091	—
	5	Pasta Espagueti	La Nueva	47	08-10-2026	1130591	1150091	—
	6	Limon	—	NA	NA	27.5 kg	27.5 kg	—
	7	Culo	—	NA	NA	21.3 kg	21.5	—
	8	Mandarina	—	NA	NA	18.4 kg	19	—
	9	Mango	—	NA	NA	7.8 kg	8	—
	10	Manzana	—	NA	NA	6 kg	4	—
	11	Piña	—	NA	NA	15 kg	6.5	—
	12	Tomate Arbol	—	NA	NA	1 kg	16	—
	13	Ajo en PePa	—	NA	NA	1.5 kg	1	—
	14	Ajo en Rama	—	NA	NA	15.5 kg	1.8	—
	15	Cebolla cabezona	—	NA	NA	30091	16	—
	16	Cilantro	—	NA	NA	8.5 kg	10091	—
	17	Lechuga	—	NA	NA	3.2 kg	8.5	—
	18	Pimenton	—	NA	NA	5.3 kg	3.3	—
	19	PePillo	—	NA	NA	34.8 kg	5.5	—
	20	Tomate cocina	—	NA	NA	30 kg	40.5	—
	21	Zanahoria	—	NA	NA	10.4 kg	28.2	—
	22	Queso Doble Crema	La Nueva	03112025	03-12-2025	28.2 kg	15.7	—
	23	Carne de Res	D Graham	4425	28-11-2025	15.7 kg	38.8	—
	24	Pechuga de Pollo	SOLARI	V29526E29525	22-10-2026	38.8 kg	244 unidades	—
	25	Huevo de Gallina	Galapal	05112025	03-12-2025	244 unidades	5 kg	—
	26	Frijol	S Despensa	08092010	20-10-2026	5 kg	5 kg	—
	27	ACEITE	Idéal	05112025	05-9-2026	14437 ml	15000 ml	—

17259



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 San Juan Nepomuceno		SEDE EDUCATIVA: Colegio San Juan Nepomuceno														
FECHA: 10-11-2025	CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: COPPCNTR8252803	CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COPPCNTR8258066														
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN		
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)		CUMPLE	NO CUMPLE
APS	Carne de cerdo a la Plancha en salsa criolla casera	X		X		X		X		76°C	X		63°C	X		—
	Aveja Guisada	X		X		X		X		74°C	X		64°C	X		—
	Arroz al Pimentón	X		X		X		X		76°C	X		64°C	X		—
	Aveja de mar? Blanco	X		X		X		X		75°C	X		63°C	X		—
	Ensalada Tradicional	X		X		X		X		NA	—		3°C	X		—
	Jugo de Guayaba	X		X		X		X		NA	—		2°C	X		—
<div>OBSERVACIONES:</div> <p>la ración cumple con la evaluación organoléptica y de temperatura</p> <p>Firma de quien realiza la visita: </p> <p>Nombre: Robinson Ordóñez</p> <p>Cédula Ciudadanía 1098635136</p> <p>Cargo: Interventor de Campo</p>																



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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 10 / 11 / 2012		Municipio: Velas			
Institución Educativa: Colegio San Juan nepomuceno		Sede: Colegio San Juan nepomuceno			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Dylan Santiago	Esteban Ramirez	7030194165	6
2	APS	Emily Xomora	Gamboa villamiza	1096070578	7
3	APS	Salome	Gamboa Garcia	1101340288	7
4	APS	Kevin Yahir	Garcia Acuña	1094276093	6
5	APS	Neider fabian	Suarez Chaparro	1222254377	7
6	APS	Manuela	Garcia Rodriguez	1097919820	3
7	APS	Nicolas	Espinosa Diaz	1097809573	3
8	APS	Sareht Luciana	Suarez James	1101340404	7
9	APS	Juan Jose	Villamizar Portilla	1099749777	7
10	APS	Sofy Valentina	Carrizosa Añas	1098801937	3

Observaciones:

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-10
Institución y sede: COLEGIO SAN JUAN NEPOMUCENO - COLEGIO SAN JUAN NEPOMUCENO



Imagen No1: FACHADA

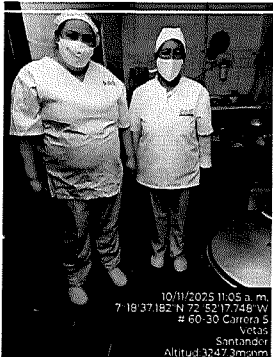


Imagen No2: MANIPULADORAS



Imagen No3: MENÚ

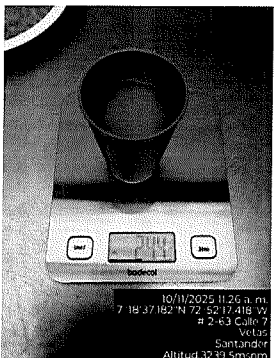


Imagen No4: GRAMAJE



Imagen No5: AREA DE PREPARACION

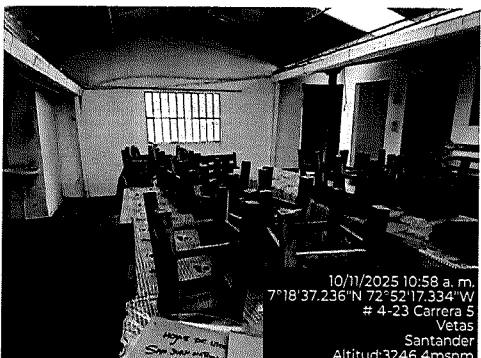


Imagen No6: AREA DE DISTRIBUCION

17263

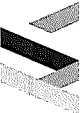
 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa		Sede Educativa		ETC		Ciudad/ Municipio	
LA CEIBA		ESCUELA RURAL CASABIANCA		6 OBSERVACION DE SIDER.		RIONEIRO	
Dirección: VEREDA EL CAIRO.		Fecha Visita: 10-NOVIEMBRE-2025.		Hora inicio: 7:00 am.			
Operador: CONSORCIO B2M SANTANDER.		No Contrato / Convenio CO1.PCCNTR-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 20		Atendidos 20		No de visita 1ra	
				Tipo de ración		CRF-JM.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita				Nombre y cargo de quien realiza la visita			
ANA DE JESUS VILLAMIZAR-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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %			
47		40		85.11 %			
CONCEPTO FINAL				CONFORME CON OBSERVACIONES.			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA POR ULTIMA			
				CONCEPTO EMITIDO POR ULTIMA			
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							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	No se 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.	NC	Se evidencia techos área preparación sucios y área distribución cubiertos en madera con acumulación suciedad.				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	NC	Se evidencia que el área de distribución es un lugar abierto, sin paredes con techo con muros pequeños.				
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	Se evidencia paredes área de Preparación y distribución con levantamiento 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 garantiza 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 evidencia ventana área preparación sin malla anti-insectos y área distribución lugar abierto sin malla anti-insectos.				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Se evidencia pisos en concreto rustico-iso y piso área distribución con huecos.				
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	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							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1					
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	Se evidencia Remisión de víveres sin Firma transportador, Institución Educativa				

1726

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	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	6	PORCENTAJE %	85.71 %
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100 %
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1			
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	0	Se evidencia incumplimiento en el gramaje del nuevo cordero de todos los grupos etarios.		
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	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 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.	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.	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			

17265

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	No se evidencia remisión de Aseo de Productos del mes de noviembre.			
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0				
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.	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				
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.	1				
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1				
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	14	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	78.57%	
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI SE EVIDENCIAO)						
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	No se evidencia gramera, metálica y digital 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)	1				
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1				
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83.33%	

<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD																													
		PROCESO MISIONAL				PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS																									
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES				FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																									
		Código: PDAAE-F-044				Versión: 02				Fecha de vigencia: 15/02/2023						página 1 de 1															
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																															
Institución Educativa		LA CEINSA - ESCUELA RURAL CASABIANCA				ETC		GOBERNACION DE S/OB		Ciudad/ Municipio		RIONEGRO																			
Dirección:		VEREDA EL CAÑO				Fecha Visita:		10-NOVIEMBRE-2023		Hora Inicio:		7:00 am.																			
Operador:		CONSORCIO B2M SANTANDER				No Contrato / Convenio		COOPCCNTR. 8258066		Hora de terminación:		11-30 am.																			
Instrumento: Marque con una X		Balanza		Marca		Número de menú programado		#11		Se presentaron intercambios		Si		No		N/A															
		Gramera		X		Fecha de última calibración		#11		Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A X.															
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3 X		5		7		9		1		3 X		5		9													
		2		4		6		8		10		2		4		6		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																	
		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3													
Componente		Preparación		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen													
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																															
Lácteo		Avena con Leche		221		246		235		200		238		244		216		200		C		C		212		202		200		C	
Protéico		Huevos Cocido		49		48		50		50		47		50		56		50		NC		NC		50		49		50		NC.	
Cereal acompañante		Papa chori zada		66		89		76		55		92		89		106		75		C		C		127		123		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																															
NO CUMPLE																															
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?																															
Se realizaron cambios en el menú?																															
Los cambios están aprobados por la ETC?																															
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																OBSERVACIONES															
PUNTAJE POSIBLE		9		PUNTAJE REAL		6		PORCENTAJE %		66.67%																					



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: LA CEIBA		SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL CASABLANCA														
FECHA: 10-NOV-2025	CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: C01.PCANTR.8252803	CONTRATO DE SUMINISTRO N°: C01.PCANTR.8258066														
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN		
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)		CUMPLE	NO CUMPLE
CPS-JM	Avena con leche	X		X		X		X		79,9	X		60,1	X		
	Huevo cocido.	X		X		X		X		80,3	X		62,5	X		
	Papa chorreada	X		X		X		X		82,3	X		68,1	X		
OBSERVACIONES: La ración cumple con la evaluación organoléptica y la temperatura. Las preguntas organolépticas las responde, Isabela Crisanto Roso 2°.																
Firma de quien realiza la visita: EYUPE																
Nombre: ELSA BERNAL ROBLEZ.																
Cédula Ciudadanía 28070025																
Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO.																

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: <u>10</u> <u>NOVIEMBRE</u> <u>2025</u> .1		Municipio: <u>RIONEGRO</u>			
Institución Educativa: <u>LA CEIBA</u>		Sede: <u>ESCUELA RURAL CASABLANCA</u>			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS-JM	SHARITH VANESSA	LAMUS MACIAS	7.030.199.753	0
2	CPS-JM	LIZBETH MARIANA	MURILLO PEREZ	7.100.897.741	0
3	CPS-JM	HECTOR EMILIO	PEREZ PEREZ	7.100.858.792	0
4	CPS-JM	ANGIE MELIZA	AYALA PEREZ	7.100.897.534	1
5	CPS-JM	JUAN ESTEBAN	ALBA CRISTANCH	7.097.141.419	2
6	CPS-JM	JENINIA	RODRIGUEZ ORTEGA	7.100.897.299	2
7	CPS-JM	DANIEL SANTIAGO	ALMANZAR RODRIGUEZ	7.142.724.703	3
8	CPS-JM	JOSE LUIS	PARRA NEIRA	7.097.737.868	3
9	CPS-JM	YIRETH MARIANA	LAMUS MACIAS	7.100.897.267	7
10	CPS-JM	JAIDER DAVID	SILVA ABREO	7.097.730.815	4
Observaciones: <u>No hay observaciones.</u>					

17271

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-10
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA LA CEIBA - ESCUELA RURAL CASBLANCA



Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA

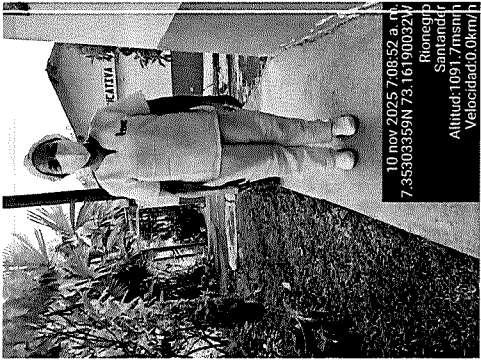


Imagen No2: MANIPULADORA



Imagen No3: ÁREA DE PREPARACIÓN

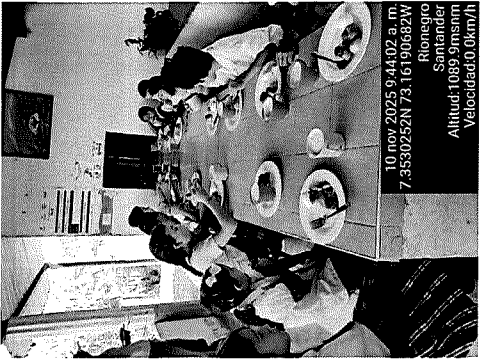


Imagen No4: ÁREA DE DISTRIBUCIÓN

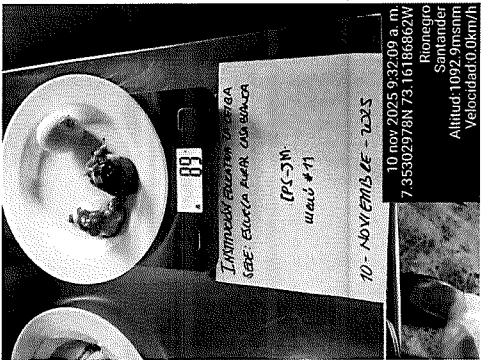


Imagen No5: GRAMAJE

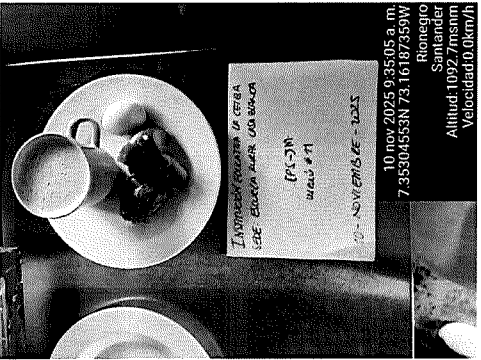


Imagen No6: PLATO MENÚ

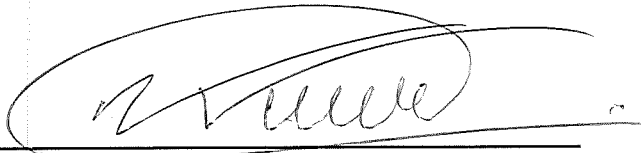
1727

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

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	10	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	/	Mes	/	Año	/
Municipio	San José de Mirandía.					
Institución educativa	Institución Educativa El Espinal					
Sede educativa	Escuela Rural Versalles					
Contrato de Interventoría No	CD1PCCNTR. 8252803					
Contrato de Operador No	CD1PCCNTR. 8258066					
Nombre de quien realiza la visita	Walter José Urrota Orozco					
Cedula	88032174					
Cargo	Interventor de Campo					
Número de contacto	3107669603					
Novedad / inconveniente	Al llegar a la institución Educativa El Espinal, sede Escuela Rural Versalles del municipio de San José de Mirandía Santander, se pudo evidenciar la escuela cerrada no hay presencia de estudiantes ni docente. No hay clases el día de hoy. Visita Fallida.					

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


Firma

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-10
Institución y sede: INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL ESPINAL - ESCUELA RURAL VERSALLES

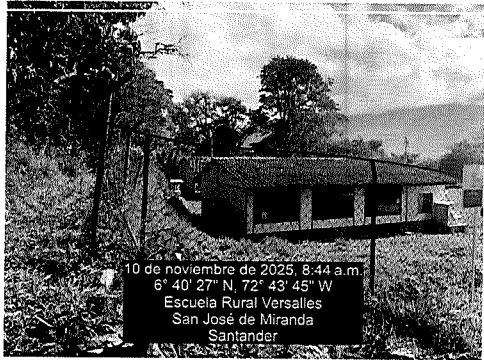


Imagen No1: SEDE EDUCATIVA



Imagen No2: FACHADA SEDE EDUCATIVA

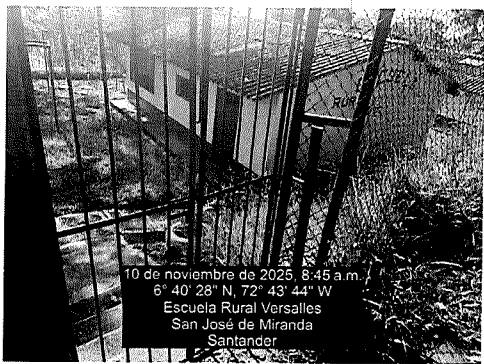
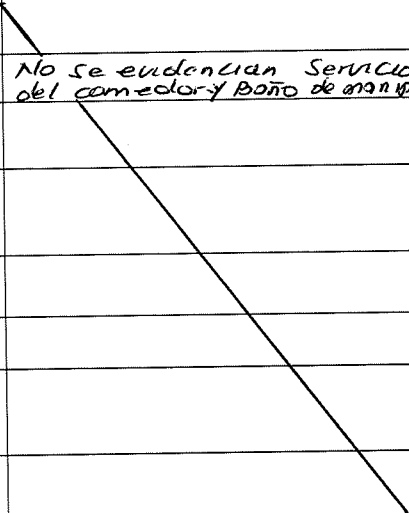
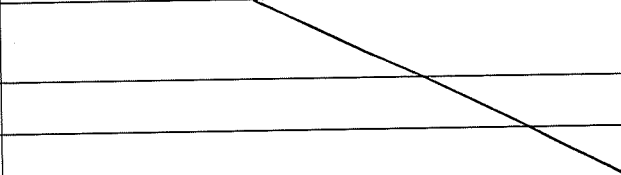


Imagen No3: PORTON DE ACCESO CERRADO



Imagen No4: INTERVENOR FRENTE A FACHADA DE SEDE EDUCATIVA

17294

 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 FRAY NEROMUCENO RAMOS.		Sede Educativa COLEGIO INTEGRADO FRAY NEROMUCENO RAMOS.		ETC GOBERNACION DE SIDER		Ciudad/ Municipio RIONEGRO	
Dirección: TRANSVERSAL 7 N° 7-56.		Fecha Visita: 11 NOVIEMBRE 2025.		Hora inicio: 6:50 am.		Hora de terminación: 4:16 pm.	
Operador: CONSORCIO B2M SANTANDER		No Contrato/ Convenio COI. PCCNTR. 8258066.					
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria NA	
No titulares de derecho		Adjudicados 720		Atendidos 250		No de visita 1ra Tipo de ración CPS-JM/JT.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita DIANA VILLAMIZAR -MANIPULADORA.		Nombre y cargo de quien realiza la visita ROBINSON DEBONER - ELSA BERNAL ROBLES -INTERVENTORA DE CALIDAD					
Objeto de la visita:		VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO. COI.PCCNTR.8258066.					
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO		47		PUNTAJE OBTENIDO		37	
				PORCENTAJE %		78.72%.	
CONCEPTO FINAL		CONFORME CON OBSERVACIONES.					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		POR VISITARE.			
		CONCEPTO EMITIDO		POR VISITARE.			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas		Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:	
5		5.					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC.					
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están contruidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C					
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C					
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C					
6	Las paredes están contruidas 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 garantiza 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 sifon sin rejilla área preparación y área de lavado drenaje gota.				
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	Se evidencia ventana área distribución y almacenamiento. sin malla anti insectos y porton sin malla y totalmente abierto.				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Se evidencian pisos área distribución y almacenamiento peguente sucios.				
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C.					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	8		NO CUMPLE		4.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia que Bulto de Limon está en el piso sin la respectiva estiba.				
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					

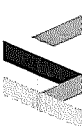
17275

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PD AE-F-017-RPS		Versión: 01	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	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	6	PORCENTAJE %	85.71 %.
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100 %.
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1			
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	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			
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			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	ND			
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.	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			

13270

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia Remisión Productos Aseo mas 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 limpieza y desinfección de Tanque de agua.		
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencian registros de actividades 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 sanitario sin bolsa.		
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1			
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.	0	Se evidencia presencia en cantidad des grandes de moscas en la almacena preparado distri.		
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	14	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	57.14 %.
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO			
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO			
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	NO			
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO			
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1			
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1			
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1			
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro).	0			
62	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1			
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1			
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83.33 %.

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
VIII SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	1			
TOTAL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100 %.
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	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/PT Se evidencian Buenas Practicas. de manUFACTURA					
No cumplen con : servicios sanitarios del comedor y Baño de manipuladora goticando. Sifón sin rejilla área preparacony área de lavado drenaje goticando, ventana area distribución y almacenamiento sin malla anti insectas, Porton sin malla y abierto totalmente. Pisos area distribución y almacenamiento peguentero baldosas sucias.					
Se evidencia: Pulto de limón sobre el piso sin estiba,					
No se evidencia certificado Médico y BPM de manipuladoras, Remiscon Aseo del mes de noviembre. Certificado limpieza de Tanque de agua, certificado de agua potable, Solo 1 recipiente de material sanitario sin bolsa, Presencia de moscas en cantidad areas preparacio, distribución, almacenamiento. y hormigas en área almacenamiento en margarina, gramera de pasta no metódica como lo exige la norma.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No tengo observaciones					
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Diana Patricia Villamizar Cabral		Diana P. Villamizar	Auxiliar de Cocina.		
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		
ETSA BERNAL ROSALES		ETSA	INTERVENTORA DE CAMPO		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		
Robinson Ordóñez		R	Interventor de campo.		

<div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>										SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD													
PROCESO MISIONAL					PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS																		
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES					FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																		
Código: PDAE-F-044					Versión: 02					Fecha de vigencia: 15/02/2023													
Página 1 de 1																							
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																							
Institución Educativa					COLEGIO INTEGRADO PRAY NEROMUCENO RAMOS					ETC													
Dirección:					TRANSVERSAL 7 Nº 7-56.					Fecha Visita:													
Operador:					CONSORCIO B2M SANTANDER					No Contrato / Convenio													
Instrumento: Marque con una X					Balanza					Marca													
					Gramera					Fecha de última calibración													
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado					1 2 3 4					5 6 7 8													
					9 10																		
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES										COMPLEMENTARIA													
GRUPO DE EDAD										Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses													
Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses																							
Componente		Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado	
				Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen								Peso / Volumen		Peso / Volumen					
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																							
Lácteo		Chocolate con leche		278		257		244		200		C.											
Proteico																							
Cereal acompañante		Arroz de plátano		121		121		124		176		C.											
Fruta		Mandarina		208		255		192		130		C.											
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																							
Proteico																							
Leguminosa																							
Cereal (arroz)																							
Tubérculo, raíces, plátanos																							
Verdura fría o caliente																							
Fruta/Bebida																							
Agua																							
Lácteo																							
Ración industrializada																							
Lácteo																							
Derivados del cereal																							
Frutas																							
Azúcares y dulces																							
Queso																							
CUMPLE												3											
NO CUMPLE												0											
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?																							
Se realizaron cambios en el menú?																							
Los cambios están aprobados por la ETC?																							
OBSERVACIONES																							
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																							
PUNTAJE POSIBLE		12		PUNTAJE REAL		12		PORCENTAJE %		100%													



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 FRAY NERO-
MUÑOZ RAMOS

SEDE EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO FRAY XEROMUCO RAMOS

FECHA: 11-NOV-25.

CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COI.PCONTR. 8252803.

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COI.PCONTR. 8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS										TEMPERATURA				OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN				TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO		
CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE			
CAS-JM/ST	chocolate con leche.	X		X		X		X		75.2	X	—	64.9	X	—	
	Arope Plátano maduro con queso	X		X		X		X		74.9	X	—	64.9	X	—	
	Mandarina.	X		X		X		X		NA	NA	NA	NA	NA	NA	

OBSERVACIONES: La Ración cumple con la evaluación organoléptica. y Temperatura
las Pringotas las responde. Jan Alexander grado jardín.

Firma de quien realiza la visita:

ELMS

Nombre:

ELSA BEATRIZ ROBLES - ROBINSON ORDOÑEZ

Cédula Ciudadanía

28030.025

Cargo:

INTERVENIENTES DE CAMPO.

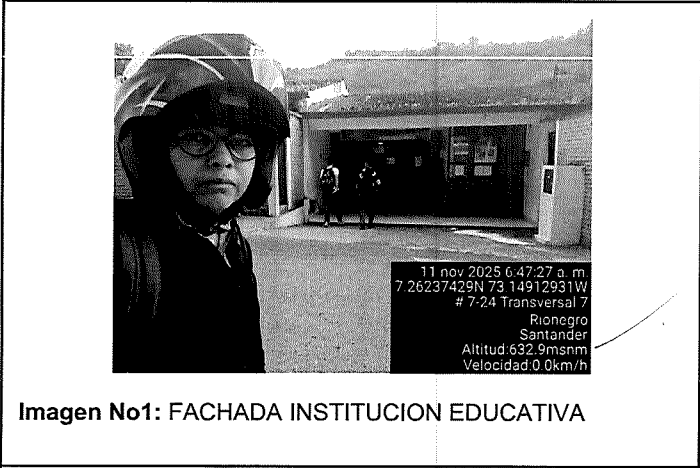
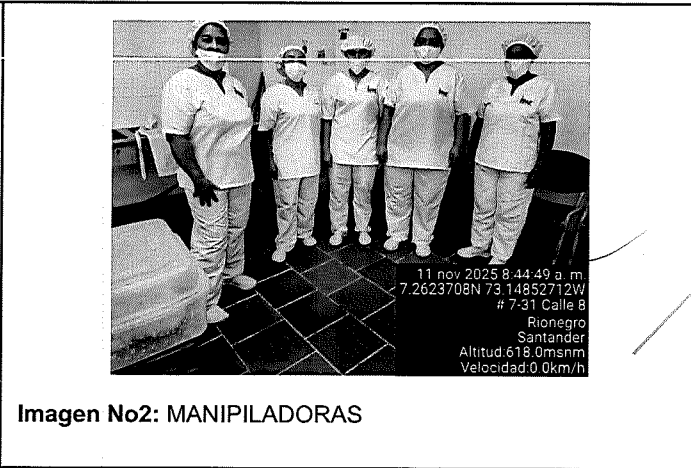
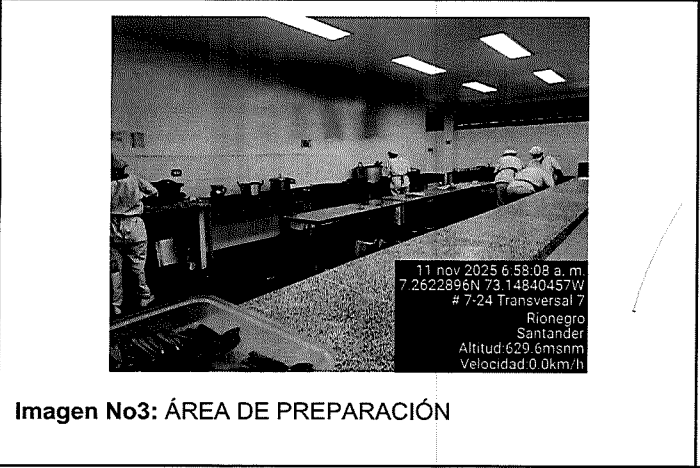
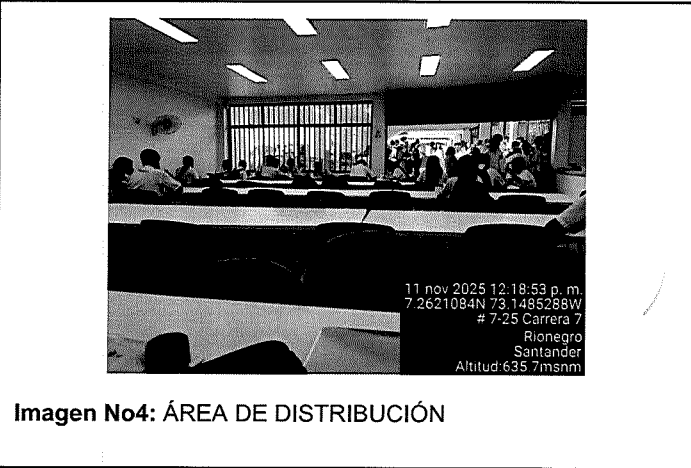
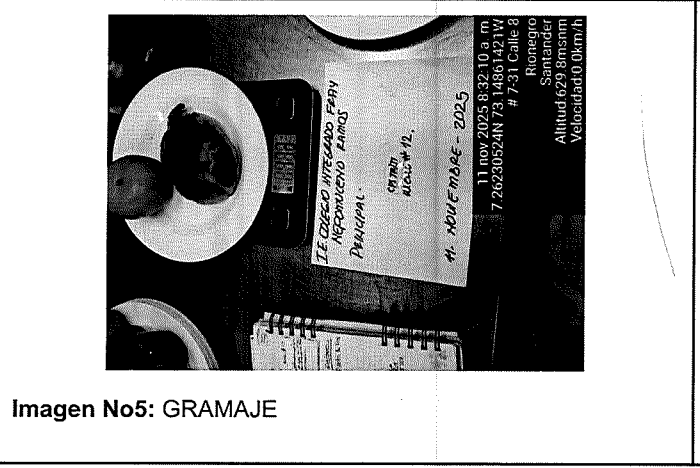
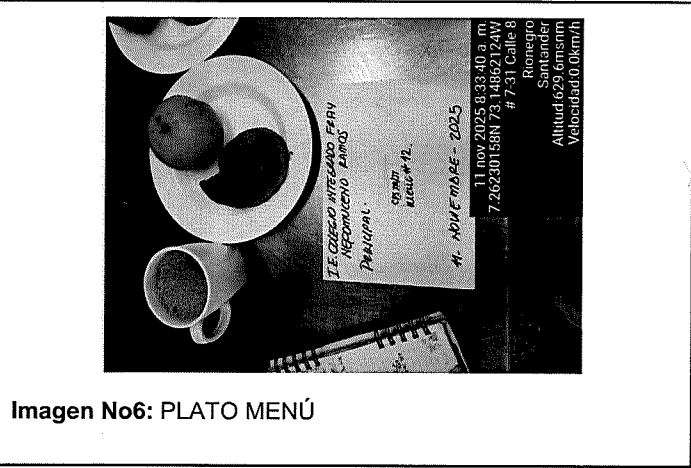
 AS DEL VALLE <small>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</small>		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 77 / 77 / 2025 / 1		Municipio: Pionegro			
Institución Educativa: colegio integrado Fray Nepomuceno Ramos		Sede: colegio integrado Fray Nepomuceno Ramos			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS	Guadalupe	Guio Pinzon	7700897665	0
2	CPS	Luis Gabriel	LOPEZ Arcia	PPT 6534734	0
3	CPS	Cristina	Vargas Ceballos	7700897669	0
4	CPS	Anny Lizeth	Vasquez Ballesteros	7707272257	2
5	CPS	Pamela Enrinar	Aguino Magallane	PPT 6823759	2
6	CPS	Vicoll Dayana	Blanco Paez	7700896963	3
7	CPS	Samuel	Suarez Escalante	7098877531	3
8	CPS	Mia montserrat	camuan Alonso	7700896237	4
9	CPS	Karen natalia	Sanchez carvajal	7030194042	4
10	CPS	Diego Alexander	vallejo Prado	7700895853	5
Observaciones: No hay observaciones					

17B3

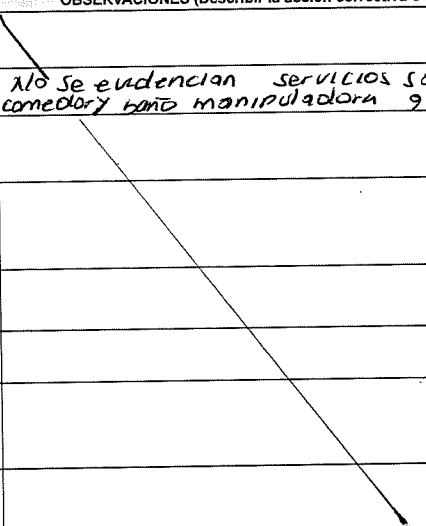
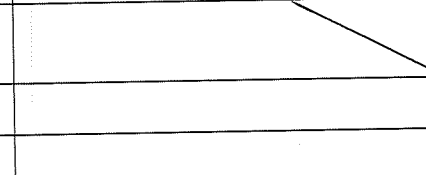
 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT				
Fecha: 11 NOVIEMBRE 2025 1		Municipio: RIOAFRERO.				
Institución Educativa: COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO RAMOS		Sede: COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO RAMOS.				
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO	
1	CPS	Luigy nicolas	vargas RODRIGUEZ	PPT 633 2696	5	
2	CPS	Dana valentina	cabeza RIVERA	7700894747	6	
3	CPS	Mariangel	Leal APARICIO	7098077670	6	
4	CPS	Juan Jose	Castro Giraldo	7777554618	7	
5	CPS	Leslie Ard	Griffin Arenas	7700894245	7	
6	CPS	Maria fernanda	Jaramillo villamizar	7030181676	7	
7	CPS	Laura catalina	Pinzon Barrera	7700893994	8	
8	CPS	Duvan Orlando	Jaimes Delgado	7700893936	9	
9	CPS	Darcy Esmeralda	Galvis Araque	7099744657	9	
10	CPS	valentina	Bojas Jaramillo	7030187280	9	
Observaciones: No hay observaciones						

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-11
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO RAMOS - INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO



17205

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO RAMOS		Sede Educativa COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO RAMOS		ETC GOBERNACIÓN DE SIDER	Ciudad/ Municipio RIO NEGRO		
Dirección: TRANSVERSAL 7 N° 7-56.		Fecha Visita: 11-NOVIEMBRE-2025		Hora inicio: 6:50 am.			
Operador: CONSORCIO B2M SANTANDER		No Contrato / Convenio CO1.PCCNTR.8258066.		Hora de terminación: 3:00 pm.			
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria NA	
No titulares de derecho		Adjudicados 166	Atendidos 80	No de visita 2da	Tipo de ración APS.		
Nombre y cargo de quien atiende la visita DIANA VILLAMIZAR - MANIPULADORA		Nombre y cargo de quien realiza la visita ELSA BERNAL ROSALES - INTERVENIENTE DE CALIDAD					
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	37	PORCENTAJE %	78.72%		
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:			
5		5.					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC					
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C					
4	Los techos están diseñados y 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					
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC					
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC					
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	8	NO CUMPLE	4.				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia almacenamiento de bulto de limbo sobre el piso sin estiba.				
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					

17280

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	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	6	PORCENTAJE %	85.71 %
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100 %
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1			
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	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	<p>No se evidencia certificado médico de manipuladora Luz Angarita cc 37.659.793, Diana Villamizar cc 63528544, Angella Orrellan cc 1.102.367.578, Luz Bolívar cc 28.337.998, Adela Ortega cc 28.337.769.</p> <p>No se evidencia certificado de BPM de manipuladoras Luz Angarita cc 37.659.793, Diana Villamizar cc 63528544, Angella Orrellan cc 1.102.367.578, Luz Bolívar cc 28.337.998, Adela Ortega cc 28.337.769.</p>		
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			
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			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO			
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	No se observo personal.		
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.	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			

17207

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAA-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia Remisión Productos Aseo 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 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 registro de actividades de limpieza y desinfección 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 sanitario sin bolsa.		
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1			
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.	0	Se evidencia presencia de moscas en contenedores, áreas preparación, distribución, almacenamiento y hormigas cerca almacenamiento margarina.		
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	14	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	57.14 %
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 y digital 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)	1			
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1			
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83.33 %



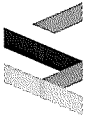
AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD										PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS									
PROCESO MISIONAL										FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES									
Código: PDAE-F-044					Versión: 02					Fecha de vigencia: 15/02/2023					página 1 de 1				
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																			
Institución Educativa Colegio Integrado fray veronícuo o romos										Extensión Sanlander									
Dirección: Transversal 7 A° 7-56										Hora inicio: 6:30am									
Operador: consorcio 82m Santander										Hora de terminación: 3:00pm									
Instrumento: Marque con una X										N/A									
Balanza										Si									
Gramera										Si									
Fecha de última calibración										No									
1 3 5 7										3 5 7 9									
2 4 6 8										4 6 8 10									
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
1 3 5 7										1 3 5 7 9									
2 4 6 8										2 4 6 8 10									
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES										CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES									
GRUPO DE EDAD										Decimo, Once 15-17 años 11 meses									
Sexto a Noveno 11-14 años 11 meses										COMPLEMENTARIA									
Componente										Preparación									
MUESTRA 1										MUESTRA 2									
MUESTRA 2										MUESTRA 3									
MUESTRA 3										MUESTRA 4									
MUESTRA 4										MUESTRA 5									
MUESTRA 5										MUESTRA 6									
MUESTRA 6										MUESTRA 7									
MUESTRA 7										MUESTRA 8									
MUESTRA 8										MUESTRA 9									
MUESTRA 9										MUESTRA 10									
MUESTRA 10										MUESTRA 11									
MUESTRA 11										MUESTRA 12									
MUESTRA 12										MUESTRA 13									
MUESTRA 13										MUESTRA 14									
MUESTRA 14										MUESTRA 15									
MUESTRA 15										MUESTRA 16									
MUESTRA 16										MUESTRA 17									
MUESTRA 17										MUESTRA 18									
MUESTRA 18										MUESTRA 19									
MUESTRA 19										MUESTRA 20									
MUESTRA 20										MUESTRA 21									
MUESTRA 21										MUESTRA 22									
MUESTRA 22										MUESTRA 23									
MUESTRA 23										MUESTRA 24									
MUESTRA 24										MUESTRA 25									
MUESTRA 25										MUESTRA 26									
MUESTRA 26										MUESTRA 27									
MUESTRA 27										MUESTRA 28									
MUESTRA 28										MUESTRA 29									
MUESTRA 29										MUESTRA 30									
MUESTRA 30										MUESTRA 31									
MUESTRA 31										MUESTRA 32									
MUESTRA 32										MUESTRA 33									
MUESTRA 33										MUESTRA 34									
MUESTRA 34										MUESTRA 35									
MUESTRA 35										MUESTRA 36									
MUESTRA 36										MUESTRA 37									
MUESTRA 37										MUESTRA 38									
MUESTRA 38										MUESTRA 39									
MUESTRA 39										MUESTRA 40									
MUESTRA 40										MUESTRA 41									
MUESTRA 41										MUESTRA 42									
MUESTRA 42										MUESTRA 43									
MUESTRA 43										MUESTRA 44									
MUESTRA 44										MUESTRA 45									
MUESTRA 45										MUESTRA 46									
MUESTRA 46										MUESTRA 47									
MUESTRA 47										MUESTRA 48									
MUESTRA 48										MUESTRA 49									
MUESTRA 49										MUESTRA 50									
MUESTRA 50										MUESTRA 51									
MUESTRA 51										MUESTRA 52									
MUESTRA 52										MUESTRA 53									
MUESTRA 53										MUESTRA 54									
MUESTRA 54										MUESTRA 55									
MUESTRA 55										MUESTRA 56									
MUESTRA 56										MUESTRA 57									
MUESTRA 57										MUESTRA 58									
MUESTRA 58										MUESTRA 59									
MUESTRA 59										MUESTRA 60									
MUESTRA 60										MUESTRA 61									
MUESTRA 61										MUESTRA 62									
MUESTRA 62										MUESTRA 63									
MUESTRA 63										MUESTRA 64									
MUESTRA 64										MUESTRA 65									
MUESTRA 65										MUESTRA 66									
MUESTRA 66										MUESTRA 67									
MUESTRA 67										MUESTRA 68									
MUESTRA 68										MUESTRA 69									
MUESTRA 69										MUESTRA 70									
MUESTRA 70										MUESTRA 71									
MUESTRA 71										MUESTRA 72									
MUESTRA 72										MUESTRA 73									
MUESTRA 73										MUESTRA 74									
MUESTRA 74										MUESTRA 75									
MUESTRA 75										MUESTRA 76									
MUESTRA 76										MUESTRA 77									
MUESTRA 77										MUESTRA 78									
MUESTRA 78										MUESTRA 79									
MUESTRA 79										MUESTRA 80									
MUESTRA 80										MUESTRA 81									
MUESTRA 81										MUESTRA 82									
MUESTRA 82										MUESTRA 83									
MUESTRA 83										MUESTRA 84									
MUESTRA 84										MUESTRA 85									
MUESTRA 85										MUESTRA 86									
MUESTRA 86										MUESTRA 87									
MUESTRA 87										MUESTRA 88									
MUESTRA 88										MUESTRA 89									
MUESTRA 89										MUESTRA 90									
MUESTRA 90										MUESTRA 91									
MUESTRA 91										MUESTRA 92									
MUESTRA 92										MUESTRA 93									
MUESTRA 93										MUESTRA 94									
MUESTRA 94										MUESTRA 95									
MUESTRA 95										MUESTRA 96									
MUESTRA 96										MUESTRA 97									
MUESTRA 97										MUESTRA 98									
MUESTRA 98										MUESTRA 99									
MUESTRA 99										MUESTRA 100									
MUESTRA 100										MUESTRA 101									
MUESTRA 101										MUESTRA 102									
MUESTRA 102										MUESTRA 103									
MUESTRA 103										MUESTRA 104									
MUESTRA 104										MUESTRA 105									
MUESTRA 105										MUESTRA 106									
MUESTRA 106										MUESTRA 107									
MUESTRA 107										MUESTRA 108									
MUESTRA 108										MUESTRA 109									
MUESTRA 109										MUESTRA 110									
MUESTRA 110										MUESTRA 111									
MUESTRA 111										MUESTRA 112									
MUESTRA 112										MUESTRA 113									
MUESTRA 113										MUESTRA 114									
MUESTRA 114										MUESTRA 115									
MUESTRA 115										MUESTRA 116									
MUESTRA 116										MUESTRA 117									
MUESTRA 117										MUESTRA 118									
MUESTRA 118										MUESTRA 119									
MUESTRA 119										MUESTRA 120									
MUESTRA 120										MUESTRA 121									
MUESTRA 121										MUESTRA 122									
MUESTRA 122										MUESTRA 123									
MUESTRA 123										MUESTRA 124									
MUESTRA 124										MUESTRA 125									
MUESTRA 125										MUESTRA 126									
MUESTRA 126										MUESTRA 127									
MUESTRA 127										MUESTRA 128									
MUESTRA 128										MUESTRA 129									
MUESTRA 129										MUESTRA 130									
MUESTRA 130										MUESTRA 131									
MUESTRA 131										MUESTRA 132									
MUESTRA 132										MUESTRA 133									
MUESTRA 133										MUESTRA 134									
MUESTRA 134										MUESTRA 135									
MUESTRA 135										MUESTRA 136									
MUESTRA 136										MUESTRA 137									
MUESTRA 137										MUESTRA 138									
MUESTRA 138										MUESTRA 139									
MUESTRA 139										MUESTRA 140									
MUESTRA 140										MUESTRA 141									
MUESTRA 141										MUESTRA 142									
MUESTRA 142										MUESTRA 143									
MUESTRA 143										MUESTRA 144									
MUESTRA 144										MUESTRA 145									
MUESTRA 145										MUESTRA 146									
MUESTRA 146										MUESTRA 147									
MUESTRA 147										MUESTRA 148									
MUESTRA 148										MUESTRA 149									
MUESTRA 149										MUESTRA 150									
MUESTRA 150										MUESTRA 151									
MUESTRA 151										MUESTRA 152									
MUESTRA 152										MUESTRA 153									
MUESTRA 153										MUESTRA 154									
MUESTRA 154										MUESTRA 155									
MUESTRA 155										MUESTRA 156									
MUESTRA 156										MUESTRA 157									
MUESTRA 157										MUESTRA 158									
MUESTRA 158										MUESTRA 159									
MUESTRA 159										MUESTRA 160									
MUESTRA 160										MUESTRA 161									
MUESTRA 161										MUESTRA 162									
MUESTRA 162										MUESTRA 163									
MUESTRA 163										MUESTRA 164									
MUESTRA 164										MUESTRA 165									
MUESTRA 165										MUESTRA 166									
MUESTRA 166										MUESTRA 167									
MUESTRA 167										MUESTRA 168									
MUESTRA 168										MUESTRA 169									
MUESTRA 169										MUESTRA 170									
MUESTRA 170										MUESTRA 171									
MUESTRA 171										MUESTRA 172									
MUESTRA 172										MUESTRA 173									
MUESTRA 173										MUESTRA 174									
MUESTRA 174										MUESTRA 175									
MUESTRA 175										MUESTRA 176									
MUESTRA 176										MUESTRA 177									
MUESTRA 177										MUESTRA 178									
MUESTRA 178										MUESTRA 179									
MUESTRA 179										MUESTRA 180									
MUESTRA 180										MUESTRA 181									
MUESTRA 181										MUESTRA 182									
MUESTRA 182										MUESTRA 183									
MUESTRA 183										MUESTRA 184									
MUESTRA 184										MUESTRA 185									
MUESTRA 185										MUESTRA 186									
MUESTRA 186										MUESTRA 187									
MUESTRA 187										MUESTRA 188									
MUESTRA 188										MUESTRA 189									
MUESTRA 189										MUESTRA 190									
MUESTRA 190										MUESTRA 191									
MUESTRA 191										MUESTRA 192									
MUESTRA 192										MUESTRA 193									
MUESTRA 193										MUESTRA 194									
MUESTRA 194										MUESTRA 195									
MUESTRA 195										MUESTRA 196									
MUESTRA 196										MUESTRA 197									
MUESTRA 197										MUESTRA 198									
MUESTRA 198										MUESTRA 199									
MUESTRA 199										MUESTRA 200									
MUESTRA 200										MUESTRA 201									
MUESTRA 201										MUESTRA 202									
MUESTRA 202										MUESTRA 203									
MUESTRA 203										MUESTRA 204									
MUESTRA 204										MUESTRA 205									
MUESTRA 205										MUESTRA 206									
MUESTRA 206										MUESTRA 207									
MUESTRA 207										MUESTRA 208									
MUESTRA 208										MUESTRA 209									
MUESTRA 209										MUESTRA 210									
MUESTRA 210										MUESTRA 211									
MUESTRA 211										MUESTRA 212									
MUESTRA 212										MUESTRA 213									
MUESTRA 213										MUESTRA 214									
MUESTRA 214										MUESTRA 215									
MUESTRA 215										MUESTRA 216									
MUESTRA 216										MUESTRA 217									
MUESTRA 217										MUESTRA 218									
MUESTRA 218										MUESTRA 219									
MUESTRA 219										MUESTRA 220									
MUESTRA 220										MUESTRA 221									
MUESTRA 221										MUESTRA 222									
MUESTRA 222										MUESTRA 223									
MUESTRA 223										MUESTRA 224									
MUESTRA 224										MUESTRA 225									
MUESTRA 225										MUESTRA 226									
MUESTRA 226										MUESTRA 227									
MUESTRA 227										MUESTRA 228									
MUESTRA 228										MUESTRA 229									
MUESTRA 229										MUESTRA 230									
MUESTRA 230										MUESTRA 231									
MUESTRA 231										MUESTRA 232									
MUESTRA 232										MUESTRA 233									
MUESTRA 233										MUESTRA 234									
MUESTRA 234										MUESTRA 235									
MUESTRA 235										MUESTRA 236									
MUESTRA 236										MUESTRA 237									
MUESTRA 237										MUESTRA 238									
MUESTRA 238										MUESTRA 239									
MUESTRA 239										MUESTRA 240									
MUESTRA 240										MUESTRA 241									
MUESTRA 241										MUESTRA 242									
MUESTRA 242										MUESTRA 243									
MUESTRA 243										MUESTRA 244									
MUESTRA 244										MUESTRA 245									
MUESTRA 245										MUESTRA 246									
MUESTRA 246										MUESTRA 247									
MUESTRA 247										MUESTRA 248									
MUESTRA 248										MUESTRA 249									
MUESTRA 249										MUESTRA 250									
MUESTRA 250										MUESTRA 251									
MUESTRA 251										MUESTRA 252									
MUESTRA 252										MUESTRA 253									
MUESTRA 253										MUESTRA 254									
MUESTRA 254										MUESTRA 255									
MUESTRA 255										MUESTRA 256									
MUESTRA 256										MUESTRA 257									
MUESTRA 257										MUESTRA 258									
MUESTRA 258										MUESTRA 259									
MUESTRA 259										MUESTRA 260									
MUESTRA 260										MUESTRA 261									
MUESTRA 261										MUESTRA 262									
MUESTRA 262										MUESTRA 263									
MUESTRA 263										MUESTRA 264									
MUESTRA 264										MUESTRA 265									
MUESTRA 265										MUESTRA 266									
MUESTRA 266										MUESTRA 267									
MUESTRA 267										MUESTRA 268									
MUESTRA 268										MUESTRA 269									
MUESTRA 269										MUESTRA 270									
MUESTRA 270										MUESTRA 271									
MUESTRA 271										MUESTRA 272									
MUESTRA 272										MUESTRA 273									
MUESTRA 273										MUESTRA 274									
MUESTRA 274										MUESTRA 275									
MUESTRA 275										MUESTRA 276									
MUESTRA 276										MUESTRA 277									
MUESTRA 277										MUESTRA 278									
MUESTRA 278										MUESTRA 279									
MUESTRA 279										MUESTRA 280									
MUESTRA 280										MUESTRA 281									
MUESTRA 281										MUESTRA 282									
MUESTRA 282										MUESTRA 283									
MUESTRA 283										MUESTRA 284									
MUESTRA 284										MUESTRA 285									
MUESTRA 285										MUESTRA 286									
MUESTRA 286										MUESTRA 287									
MUESTRA 287										MUESTRA 288									
MUESTRA 288										MUESTRA 289									
MUESTRA 289										MUESTRA 290									
MUESTRA 290										MUESTRA 291									
MUESTRA 291										MUESTRA 292									
MUESTRA 292										MUESTRA 293									
MUESTRA 293										MUESTRA 294									
MUESTRA 294										MUESTRA 295									
MUESTRA 295										MUESTRA 296									
MUESTRA 296										MUESTRA 297									
MUESTRA 297										MUESTRA 298									
MUESTRA 298										MUESTRA 299									
MUESTRA 299										MUESTRA 300									
MUESTRA 300										MUESTRA 301									
MUESTRA 301										MUESTRA 302									
MUESTRA 302										MUESTRA 303									
MUESTRA 303										MUESTRA 304									
MUESTRA 304										MUESTRA 305									
MUESTRA 305										MUESTRA 306									
MUESTRA 306										MUESTRA 307									
MUESTRA 307										MUESTRA 308									
MUESTRA 308										MUESTRA 309									
MUESTRA 309										MUESTRA 310									
MUESTRA 310										MUESTRA 311									
MUESTRA 311										MUESTRA 312									
MUESTRA 312										MUESTRA 313									
MUESTRA 313										MUESTRA 314									
MUESTRA 314										MUESTRA 315									
MUESTRA 315										MUESTRA 316									
MUESTRA 316										MUESTRA 317									
MUESTRA 317										MUESTRA 318									
MUESTRA 318										MUESTRA 319									
MUESTRA 319										MUESTRA 320									
MUESTRA 320										MUESTRA 321									
MUESTRA 321										MUESTRA 322									
MUESTRA 322										MUESTRA 323									
MUESTRA 323										MUESTRA 324									
MUESTRA 324										MUESTRA 325									
MUESTRA 325										MUESTRA 3									



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

FECHA: 11-11-2025	INSTITUCIÓN EDUCATIVA colegio integrado Fray neomuceno Ramos		SEDE EDUCATIVA: colegio integrado Fray neomuceno Ramos			Contrato de Interventoría N°: 8252803	Contrato de Suministro N°: 0078047882528066	Ciclo de menú: 13.
	Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO			
						CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1		papa	—	NA	NA	95.2 kg	96 kg	—
2		Arroz Blanco	Al karon	07252710	27-10-2026	2108091	2150091	—
3		Pasta Espagueti	la nieve	473H	08-10-2026	1062591	1075091	—
4		Cumin	—	NA	NA	16.6 kg	16.8 kg	—
5		Culo	—	NA	NA	16.6 kg	16.7 kg	—
6		mandarina	—	NA	NA	14.3 kg	15 kg	—
7		mango	—	NA	NA	4.9 kg	5 kg	—
8		Manzana	—	NA	NA	2 kg	2 kg	—
9		Piña	—	NA	NA	4.7 kg	5 kg	—
10		Tomate Arbol	—	NA	NA	11.7 kg	12 kg	—
11		Ajo en Pepa	—	NA	NA	60091	70091	—
12		cebolla cabezona	—	NA	NA	13 kg	14 kg	—
13		Pimenton	—	NA	NA	3.7 kg	3.2 kg	—
14		Repollo	—	NA	NA	3.5 kg	3.6 kg	—
15		Tomate cocina	—	NA	NA	12. kg	13 kg	—
16		queso Doble crema	Loma Campesino	291025	28-11-2026	26.6 kg	26.7 kg	—
17		carne de res	DR BRAHMAN	4425	28-11-2025	15.6 kg	15.6 kg	—
18		Pechuga de Pollo	SOLACI	129526E29525	22-10-2026	38.2 kg	38.2 kg	—
19		Aceite	Ideal	271025	27-08-2026	32.607114 de 250ml	32 botellas de 250ml	—
20		Azucar Blanco	Sº Despensa	01521510	15-10-2026	365591	370091	—
21		Leche Condensada	RICOLAC	25017	18-01-2026	249091	250091	—
22		caurel en Rama	—	NA	NA	3491	4091	—
23		Paprika	DORCA Julia	07102025	07102026	11091	12091	—
24		Pimienta	DORCA Julia	141025	14102026	11091	12091	—
25		Sal	JE	220725	—	150091	150091	—
26		Tomillo en Rama	—	NA	NA	33291	35091	—
27		uva Deshidratada	Sº Despensa	5074	24-10-2026	83091	84091	—



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

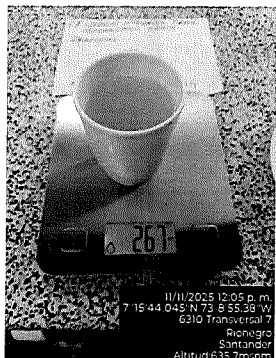
ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Colegio Integrado fray nelson rodríguez Ramos		SEDE EDUCATIVA: Colegio Integrado fray nelson rodríguez Ramos														
FECHA: 11/11/2025	CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: COPCCNTR8252803															
CONTRATO DE SUMINISTRO N°: C19CCNTR82528066																
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN		
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)		CUMPLE	NO CUMPLE
APS	Huevo en tortilla	X		X		X		X		72c	X		63c	X		—
	frijoles Guisados	X		X		X		X		75c	X		64c	X		—
	Arroz al Perejil	X		X		X		X		77c	X		63c	X		—
	Deditos de Hamaca con Queso	X		X		X		X		75c	X		64c	X		—
	Tomate en castignos con lechuga y mango	X		X		X		X		NA	—		4c	X		—
	Limonada	X		X		X		X		NA	—		2c	X		—
OBSERVACIONES:																
la ración cumple con la evaluación organoléptica y de temperatura																
Firma de quien realiza la visita:																
Nombre: Robinson Odonez																
Cédula Ciudadanía 1098635136																
Cargo: Intenentor de campo.																

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 11 / 11 / 2025 /		Municipio: Rionegro			
Institución Educativa: Colegio Integrado Fray Nipomuceno Ramos.		Sede: Colegio Integrado Fray Nipomuceno Ramos.			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Carmen Alicia	Acosta Vargas	1.102.636.509	10
2	APS	Tomás Antonio	Ramirez Galvis	1.095.921.265	10
3	APS	Juan Felipe	Cardenas Vivas	1.100.892.904.	10
4	APS	Daniel Fernando	Vargas Alfonso.	1.100.892.582.	10
5	APS	Keidy Yariant	Atelis Sarabia	1.095.809.308	10.
6	APS	José David	Sinusterra Mosquera	1.098.712.465.	10
7	APS	Oscar Andrés	Rodríguez Belvez	1.092.343.838.	11.
8	APS	Ximena	Cala Almeida	1.095.307.676.	11.
9	APS	Yaira Luciana.	Luna Zafara.	1.097.500.123.	11
10	APS.	Sofía	Sánchez Castillo	1.097.101.884.	11.
Observaciones:					

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-11
Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO RAMOS - COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO RAMOS

 <p>11/11/2025 7:14 a. m. 7°15'44.436"N 73°8'57.054"W Bucaramanga-San Alberto Rionegro Santander Altitud:627.1msnm</p>	 <p>11 nov 2025 8:44:49 a. m. 7.2623708N 73.14852712W # 7-31 Calle 8 Rionegro Santander Altitud:618.0msnm Velocidad:0.0km/h</p>
 <p>11/11/2025 11:52 a. m. 7°15'43.802"N 73°8'54.956"W 6310 Transversal 7 Rionegro Santander Altitud:635.7msnm</p>	 <p>11/11/2025 12:05 p. m. 7°15'44.045"N 73°8'55.38"W 6310 Transversal 7 Rionegro Santander Altitud:635.7msnm</p>
 <p>11/11/2025 8:13 a. m. 7°15'44.088"N 73°8'55.18"W # 7-58 Calle 8 Rionegro Santander Altitud:636.2msnm</p>	 <p>11/11/2025 12:33 p. m. 7°15'43.81"N 73°8'55.077"W 6310 Transversal 7 Rionegro Santander Altitud:635.7msnm</p>

12243

 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 <u>Escuela Normal Superior Sady Tobón Calle</u>		Sede Educativa <u>Escuela Rural Corral Falso</u>		ETC <u>Gobernación de Santander</u>		Ciudad/ Municipio <u>Gerrito</u>	
Dirección: <u>Vereda Corral Falso</u>		Fecha Visita: <u>11 Noviembre 2025</u>		Hora inicio: <u>7:29 am</u>		Hora de terminación: <u>10:50 am</u>	
Operador: <u>Consorcio 82-M Santander</u>		No Contrato / Convenio <u>CON.PCCNTR.8258066</u>					
Reporta casos de atención prioritaria		SI ☐ NO ☒		Identifique la causal del caso de atención prioritaria <u>NA</u>			
No titulares de derecho		Adjudicados <u>16</u>		Atendidos <u>16</u>		No de visita <u>1</u>	
				Tipo de ración <u>CPS-JM</u>			
Nombre y cargo de quien atiende la visita <u>Volanda Pérez Flores - Manipuladora</u>		Nombre y cargo de quien realiza la visita <u>HEIDI JAVI AUTOLUET - Inspector de Campo</u>					
Objeto de la visita: <u>Verificación de cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato N° CON.PCCNTR.8258066</u>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO <u>47</u>		PUNTAJE OBTENIDO <u>28</u>		PORCENTAJE % <u>59.57 %</u>			
CONCEPTO FINAL				<u>no conforme</u>			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA <u>27 Marzo 2025</u>			
				CONCEPTO EMITIDO <u>favorable con requerimientos</u>			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS <u>1</u>		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio: <u>1</u>		OBSERVACIONES: <u>—</u>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	No se cuenta con unidad sanitaria de uso exclusivo de la manipuladora.				
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	NC	Se evidencia las instalaciones del área de preparación y consumo, no facilitan el proceso de limpieza y desinfección, falta encharque				
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 deterioramiento 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.	C					
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	Falta malla antiinsecto en ventanas del área de preparación y consumo.				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C					
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<u>7</u>	NO CUMPLE	<u>5</u>				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1					
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	Se evidencia remisión de víveres le hace falta los firmas correspondientes.				

17294

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos refrigerados ni registros correspondientes.		
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.		
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 servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1			
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	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 in situ.	1			
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1			
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	La Manipuladora Yolanda Pérez Flórez CC 37721435 No cuenta con certificación Médica.		
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	No se observa ingreso de personal ajeno		
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1			
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1			
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	No se evidencia insumos de Aseo correspondientes al mes de Noviembre		
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 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 productos 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			

17295

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1				
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento del contrato. Falta insumo de aseo del 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 registros de limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipientes 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 registros con procedimientos ni registros de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes de las 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.	NO	No se observo uso de hielo			
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1				
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia documentación referente con programa de manejo de residuos con procedimientos escritos ni registros de actividades.			
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo sobre la disposición final de los residuos.			
50	Se aplica la separación in sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1				
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1				
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se 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	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				
62	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0				
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia documentación sobre el almacenamiento de neveras y congeladores.			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50.00%	

<div><div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Se evidencia extintor multipropósito de 10lb con fecha de vencimiento octubre 2025.		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	00.00%
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1			
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
<p>Se dejan las siguientes observaciones: Falta firmas correspondientes a la remisión de víveres. Falta plan de saneamiento. Falta documentación de la manipuladora copia cédula, copia del contrato, certificado médico, académico, certificado ARL. Falta 1 recipiente con tapa para el almacenamiento de contramuestras de capacidad 2 litros. Falta insumos correspondientes al mes de noviembre. Falta báscula con pantalla digital en acero inoxidable de 5kg Falta extintor multipropósito con recarga y fecha de vencimiento vigente. SPQR se evidencia bombona de gas en el área de preparación. Falta balanza este día.</p>					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
no hay ninguna observacion.					
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Yolanda Perez Moroz.		Yolanda Perez M	Manipuladora,		
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		
HENSOY AUTAUET FLOREZ		HENSOY AUTAUET	Inspector de Campo		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		
Jennifer Castillo		Jennifer Castillo	Intervenor de		

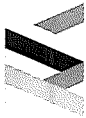


AS DEL VALLE

Aimentos Saludables del Valle S.A.S.

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

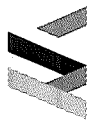
FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:				Contrato de Interventoría N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
11/11/25	Escuela Normal Superior Sady Tabón Calle	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Semana 3 Menú 13 espada 12	Observaciones
Item	MATERIA PRIMA							
1	Harina de Avena sabor a Fresa	Ingol Fress SA	301025	27 OCT 2026	240gr	400gr		
2	Harina de Trigo San Miguel	Molino San Miguel SAS	152834509	10 AB 26	600gr	700gr		
3	Pan blanco x 40g	Industrias de Alimentos Junior	01 11 2025	21 11 2025	1.00 unid	1 unid		
4	Pan blanco x 60g	Industrias de Alimentos Junior	01 11 2025	21 11 2025	12 unid	12 unid		
5	Pan blanco x 80g	Industrias de Alimentos Junior	01 11 2025	21 11 2025	3 unid	3 unid		
6	curubac	—	—	—	1920 Kg	1950 Kg		
7	Mongo	—	—	—	3460 Kg	3500 Kg		
8	Ajo	—	—	—	20gr	20gr		
9	Tomate	—	—	—	240gr	250gr		
10	Leche entero en polvo Nutrabac	Indulino SAS	2210255201	10 2026	418gr	500gr		
11	Queso del Llano	Indulcel	2710 25	25 11 2025	270gr	400gr		
12	Pollo pechuga con piel	Solati Foods	V24726 E24725	04 09 26	1420 Kg	1420 Kg		
13	Huevo de Gallina	Galapoo	05 11 25	03 12 25	1.45 unid	3 unid		
14	Aréite Ideal	Comercializadora Elincor SAS	2210 2025	20 08 2026	322.5 ml	400 ml		
15	Margarino Lo Preferido	Ququeso SA	03 09 15	03 JUN 26	68.75 gr	100 gr		
16	Azúcar blanca	Incaco SAS	200625	200627	145gr	500gr		
17	Leche condensado Azucarado	Alimentos Alcor SAS	25017	18 ENE 26	95gr	100gr		
18	Panet. Cño Sante	Trepich Borrero	12 09 2025	12 03 2026	65gr	250gr		
19	Pimiente Negra Dona Julia	Productos Pego	201025	201026	4gr	10gr		
20	Aqua x 200cc	Aqua Mitracado VITRA2	171025	17 DIC 2025	16 unid	16 unid		
21	Polvo de homeor Dona Julia	Productos Pego	080925	080926	4gr	10gr		
22	Sal Refiso	Brinso SA	5101213371	—	50gr	500gr		
23	Tomillo en ramo	—	—	—	8gr	8gr		



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

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Escuela Normal Superior Sedy Tobón C.		SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Corral Falso															
FECHA: 11/11/2025		CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: COM.PCCNTR.8252803															
		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COM.PCCNTR.8258066															
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN			
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO					
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE		
CPS-JM	Chocolate con Leche	X		X		X		X		83.1°C	X		66.3°C	X			
	Arepas de plátano maduro con queso	X		X		X		X		81.3°C	X		63.4°C	X			
	Mandarina en porción	X		X		X		X		NA	-		NA	-			
OBSERVACIONES: El estudiante Deivy Santiago Rios Jaimes del grado 5° responde a los prequesitos característicos organolepticos.																	
Firma de quien realiza la visita: HEYSSON AUTOUET - <i>Heysson Autouet</i>																	
Nombre: HEYSSON AUTOUET FLORES - VERONICA CASTELLANO P.																	
Cédula Ciudadanía 88034683 ~ 10016224089																	
Cargo: Inspector de campo - Intendente de campo																	



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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 11 / 11 / 2025 /
Institución Educativa: Escuela Normal Superior
Sady Tobón Calle

Municipio: Cerrito
Sede: Escuela Rural Corol Falso

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS-JM	Edileidys Carolino	Martínez González	N46566854975	0°
2	CPS-JM	Yennifer Sulay	Antolínez Antolínez	1098132292	1°
3	CPS-JM	Dilan Santiago	Calderón Romero	1098132310	1°
4	CPS-JM	Darikson Arbey	Pérez Avellaned	1050103008	1°
5	CPS-JM	Nilyffer Kamilo	Corraja Calderón	1098131892	3°
6	CPS-JM	Ariadny Nicolle	Duarte Cordon	1126429811	3°
7	CPS-JM	Luis David	Oritz Calderón	1098131980	3°
8	CPS-JM	Sorith Tfiaro	Romero Pérez	1098131879	4°
9	CPS-JM	Jeimar Leonardo	Villamizar Antolínez	1098131782	4°
10	CPS-JM	Deivy Santiago	Rios Jaimes	1098131624	5°

Observaciones:

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-11
Institución y sede: ESCUELA NORMAL SUPERIOR SADY TOBON CALLE - Escuela Rural Corral Falso



Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada, Escuela Normal Superior Sady Tobón Calle - Escuela Rural Corral Falso Cerrito

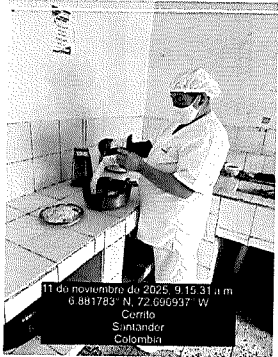


Imagen No2: Evidencia fotográfica manipuladora, Escuela Normal Superior Sady Tobón Calle - Escuela Rural Corral Falso - Cerrito



Imagen No3: Evidencia fotográfica área de preparación, Escuela Normal Superior Sady Tobón Calle - Escuela Rural Corral Falso - Cerrito



Imagen No4: Evidencia fotográfica área de consumo, Escuela Normal Superior Sady Tobón Calle - Escuela Rural Corral Falso - Cerrito



Imagen No5: Evidencia fotográfica gramaje, Escuela Normal Superior Sady Tobón Calle - Escuela Rural Corral Falso Cerrito



Imagen No6: Evidencia fotográfica menú del día, Escuela Normal Superior Sady Tobón Calle - Escuela Rural Corral Falso - Cerrito

1730

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa <i>Instituto Tecnico Industrial Emeterio Duarte Suarez</i>		Sede Educativa <i>Instituto Tecnico Industrial Emeterio Duarte Suarez</i>		ETC <i>Gobernador de Santander</i>		Ciudad/ Municipio <i>Medellin</i>	
Dirección: <i>Cra 10 #17-725, Barrio la Esmeralda</i>		Fecha Visita: <i>11-11-2025</i>		Hora inicio: <i>8:19 am</i>		Hora de terminación: <i>4:15 pm</i>	
Operador: <i>Conrado 82-M Santander</i>		No Contrato / Convenio <i>COI PCENTR. 8258066</i>					
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria <i>N.A</i>	
No titulares de derecho		Adjudicados <i>465</i>		Atendidos <i>465</i>		No de visita <i>1</i>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita <i>Clara Beatriz Sepulveda Merchán (Manipuladora)</i>		Nombre y cargo de quien realiza la visita <i>Walter Jose Pinzote Orozco (Interventor)</i>		Tipo de ración <i>APS</i>			
Objeto de la visita: <i>Verificar el cumplimiento de las lineamientos tecnicos y del contrato # COI PCENTR. 8258066</i>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO <i>47</i>		PUNTAJE OBTENIDO <i>24</i>		PORCENTAJE % <i>51,06 %</i>			
CONCEPTO FINAL		<i>No conforme.</i>					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA <i>27-10-2025</i>		CONCEPTO EMITIDO <i>Favorable con observaciones</i>			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico - RPS <i>5</i>		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio: <i>4</i>		OBSERVACIONES: <i>Falta una manipuladora para la cantidad de beneficiarios focalizados</i>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C					
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C					
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	<i>en techos del area de preparación se evidencio formación de humedad</i>				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C					
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	<i>tambien en el area de preparación y el area de distribución se evidencian presencia de humedad</i>				
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NC	<i>No existe tanque de almacenamiento de agua de uso exclusivo del comedor escolar</i>				
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	NC	<i>No existe separación física del area de almacenamiento y el area de preparación, se observo productos almacenados muy cerca a estos</i>				
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	C					
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	<i>se evidencia ventanilla del area de preparación con vidrios rotos y otros sin protección (Malla anti insectos)</i>				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C					
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<i>7</i>	NO CUMPLE	<i>5</i>				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	<i>1</i>					
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	<i>1</i>					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	<i>1</i>					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	<i>0</i>	<i>Se evidencia recepción esta solo esta firmada por la manipuladora.</i>				

17303

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencian registros ni formatos ni se muestra la temperatura de almacenamiento ni se evidencian en refrigeración			
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidencian registros ni formatos ni se muestra la temperatura de almacenamiento ni se evidencian 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	4	PORCENTAJE %	57,14%	
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1				
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1				
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1				
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1				
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0	No se evidencian documentación correspondiente a registros y control de temperatura durante la preparación y el servicio			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80,00%	
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1				
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1				
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1				
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1				
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	No se cumple con la temperatura de servicio por grupo de temperatura de servicio y la evaluación			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80,00%	
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1				
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1				
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencian certificación médica para manipular alimentos para ninguno de los manipuladores			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencian registros de capacitación para ninguno de los manipuladores			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O				
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	0	Se evidenciarán cuatro (4) manipuladores de acuerdo a la ficha técnica la cantidad mínima deben ser cinco (5).			
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						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia documentación referente al programa de 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 evidencian 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				

17304

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1				
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - contrato			
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia registro de la L y D periódica del tanque de almacenamiento de agua, este no es de uso exclusivo del comedor escolar.			
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia documentación referente a la implementación del programa de L y D del tanque de almacenamiento de agua.			
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No se evidencia soporte de la 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.	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 evidencia documentación referente a la implementación del programa de manejo de residuos.			
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de los residuos.			
50	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	/			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0	Se evidencia presencia de plagas (cucarachas) en área de almacenamiento.			
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia documentación referente a la implementación del programa de control integrado de plagas.			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	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 observó vehículo de transporte de alimentos.			
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	/			
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O	/			
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	/			
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	/			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)						
PUNTAJE ESPERADO	/	PUNTAJE OBTENIDO	/	PORCENTAJE %	/	
VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	/			
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	/			
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Menaje (platos y vasos) insuficiente para la atención de beneficiarios, contar con juego de cubiertos x sillas			
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro).	0	Se debe contar con balanza y 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 documentación sobre el registro y control de temperatura de almacenamiento			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33,33 %	

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Extintor multipropósito de 10lb Fecha de carga vencida. (Octubre de 2024).		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00%
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	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					
<div>- Para cada una de las manipuladoras falta copia del contrato copia afiliación a ARL, Hogas de vida.</div> <div>- Se evidenció presencia de plagas (cucaracha) en area de almacenamiento.</div> <div>- Congelados, dado se almacena el pollo presenta oxidado en la parti inferior externa.</div>					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Ninguna					
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Clara Beatriz Sepulveda Merchain		Clara Sepulveda	Manipuladora		
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Talia Ruiz Espinel		Talia Ruiz	Manipuladora		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		
Walter José Urmutia Orozco		Walter Urmutia	Interventor de Campo		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		



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 Tumbaco Duarte Suarez

SEDE EDUCATIVA: Instituto Tecnico Industrial Tumbaco Duarte Suarez

FECHA: 11-11-2025

CONTRATO DE INTERVENTORIA N° CD1PCCN7R.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CD1PCCN7R.8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS										TEMPERATURA					OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
													T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE		
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE							
APS	Carne a la Plancha	X		X		X		X		93,3°C	X	-	81,5°C	X	-	/	
	Frijoles Guisados	X		X		X		X		91,1°C	X	-	69,2°C	X	-		
	Amoz con Zucchini	X		X		X		X		89,3°C	X		65,9°C	X	-		
	Ajopu de Maiz Blanco	X		X		X		X		81,1°C	X		64,8°C	X	-		
	Ensalada de Tomate y Cebolla	X		X		X		X		N.A	-	-	20,1°C	-	X		No se cumplio con la tempe- ratura de servicio, esta se encuentra por encima de 4°C
	Jugo de Tomate de Arbol	X		X		X		X		N.A	-	-	21,0°C	-	X		No se cumplio con la temperatura de servicio superior a 4°C
	Aguá envasada	X		X		X		X		N.A	-	-	N.A	-	-	/	
																/	
																/	

OBSERVACIONES:

Firma de quien realiza la visita:

Nombre:

Cédula Ciudadanía

Cargo:

Walter Jose Zúñiga Orozco

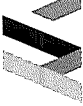
Walter Jose Zúñiga Orozco
Interventor de Campo



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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:				Contrato de Interventoría N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
		PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA			
Item	MATERIA PRIMA						CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
11-11-2025	Instituto Tecnico Industrial Eusebio Duarte Suarez	Instituto Tecnico Industrial Eusebio Duarte Suarez			001PM17R-252803	001PM17R-2528066	3	
1	Papa	N.A.	N.A.	N.A.	154,91 Kg	192,6 Kg		
2	Plantano Harston Verde	N.A.	N.A.	N.A.	2,33 Kg	2,5 Kg		
3	Aroz Blanco	Molinos del Sur	14 10 2025	14 10 2026	10 866013	125 Lb		
4	Harina de Trigo	Molinos del Sur	15 28 24 50 9	09 ABR 26	95,85 Lb	100 Lb		
5	Pasta Espagueti	Molinos del Sur	36	07/SEP/26	28,5 Lb	28,5 Lb		
6	Limón	N.A.	N.A.	N.A.	58,13 Kg	60,3 Kg		
7	Lulo	N.A.	N.A.	N.A.	46,5 Kg	47,2 Kg		
8	Mandarina	N.A.	N.A.	N.A.	39,99 Kg	41,6 Kg		
9	Mango	N.A.	N.A.	N.A.	18,6 Kg	20,2 Kg		
10	Morazana	N.A.	N.A.	N.A.	9,36 Kg	9,5 Kg		
11	Piña	N.A.	N.A.	N.A.	13,02 Kg	13,1 Kg		
12	Ajo	N.A.	N.A.	N.A.	1,29 Kg	1,5 Kg		
13	Pepio en Pasa	N.A.	N.A.	N.A.	3,26 Kg	3,29 Kg		
14	Cebolla Cabezona	N.A.	N.A.	N.A.	75,79 Kg	16,2 Kg		
15	Cilantro	N.A.	N.A.	N.A.	0,35 Kg	0,4 Kg		
16	Lechuga	N.A.	N.A.	N.A.	20,51 Kg	21,8 Kg		
17	Perejil	N.A.	N.A.	N.A.	2,33 Kg	2,48 Kg		
18	Tomate	N.A.	N.A.	N.A.	7,88 Kg	8,06 Kg		
19	Peperillo	N.A.	N.A.	N.A.	12,44 Kg	13,08 Kg		
20	Tomate	N.A.	N.A.	N.A.	55,06 Kg	58,07 Kg		
21	Zanahoria	N.A.	N.A.	N.A.	23,97 Kg	24,71 Kg		
22	Queso	Industria del Queso	27/10/25	25/11/2025	49,8 Kg	68,96 Kg		
23	Carne de Res	Dr. Brinduan	44 25	28/11/2025	38,67 Kg	38,67 Kg		
24	Pechuga de Pollo	RAT. INVERIONES	V29526 E29525	22 10 26	47,81 Kg	47,94 Kg		
25	Huevo de Gallina	Nuevo Galapal	05/11/25	03/12/25	533 vds	536 vds		
26	Trigo	Comercial de Grains	04 10 25	04/ABR/2026	27,75 Lb	28 Lb		

12308

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 11 / 11 / 2025		Municipio: Málaga			
Institución Educativa: Instituto Tecnológico Industrial Emeteño Parte Sur		Sede: Instituto Tecnológico Industrial Emeteño Parte Sur			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Flenk Santiago	Abn Espinel	1096955674	6
2	APS	Samuel Andres	Ayala Rojas	1096956287	6
3	APS	Jhoan Estiben	Bonilla Torres	1096953532	6
4	APS	Andres Camilo	Buitrago Sierra	1102380064	6
5	APS	Mathias	Camacho Merchan	1096956327	6
6	APS	Esteban	Collantes Pita	1028498314	6
7	APS	Fimy Anyeli	Colmenares Sepulveda	1096961041	6
8	APS	Whendyy Natalia	Gomez Gomez	1098817208	6
9	APS	Danny Sebastian	Gomez Peña	1122933651	6
10	APS	David Ricardo	Granados Puentes	1096956906	6
Observaciones:					

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-11
Institución y sede: INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUAREZ - INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUAREZ

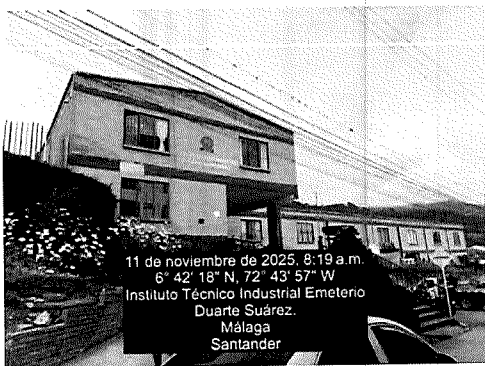


Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA

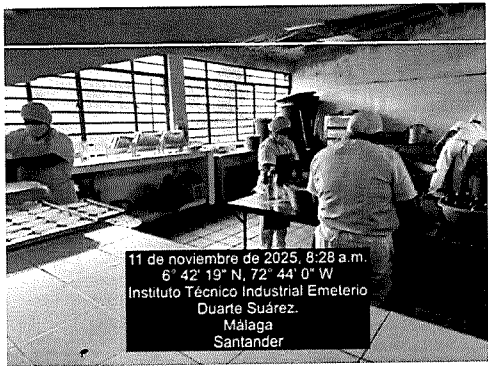


Imagen No2: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

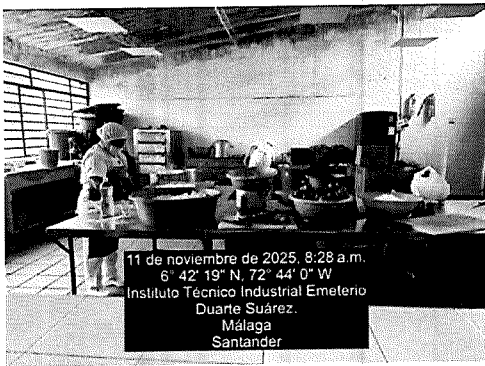


Imagen No3: AREA DE PREPARACIÓN



Imagen No4: AREA DE DISTRIBUCIÓN

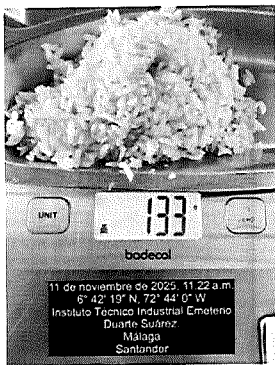


Imagen No5: VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

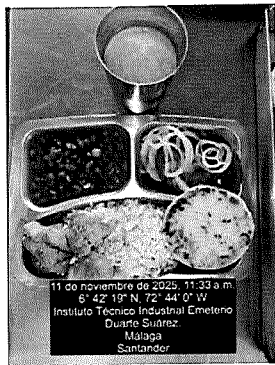


Imagen No6: MENÚ SUMINISTRADO

17312

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN				
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO						
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024		
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO								
Institución Educativa		Sede Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio			
Instituto Agrícola		Escuela rural lagunillas		Gobernación Santander	Charta			
Dirección: vereda lagunillas		Fecha Visita: 12-11-2025		Hora inicio: 7:30 AM				
Operador: Consorcio 82m Santander		No Contrato / Convenio: CORPCNTR 8258066		Hora de terminación: 10:30 AM				
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	2	Tipo de ración	CPS
Nombre y cargo de quien atiende la visita				Nombre y cargo de quien realiza la visita				
Lizeth Johana Suarez manipuladora				Robinson Ordonez Interventor de campo				
Objeto de la visita:								
verificar los lineamientos técnicos del contrato CORPCNTR 8258066								
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)						
PUNTAJE ESPERADO	49	PUNTAJE OBTENIDO	43	PORCENTAJE %	87.75%			
CONCEPTO FINAL				Conforme con observaciones				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA	14-06-2025			
				CONCEPTO EMITIDO	Favorable			
TOTAL DE MANIPULADORAS								
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:				
7		7		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 comedor están rusticas				
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 y comedor es en eternit y presenta moho.				
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 de la cocina y comedor están rusticas y 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.		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	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.		C	/				
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.		C	/				
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS								
CUMPLE	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.		7	/				
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.		7	/				
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.		7	/				
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).		7	/				

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	7	/		
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	7	/		
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	7	/		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%.
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	7	/		
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	7	/		
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7	/		
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	7	/		
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	7	/		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%.
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	7	/		
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	7	/		
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	7	/		
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	7	/		
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	7	/		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%.
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	7	/		
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	7	/		
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	7	/		
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 capacitación BPM		
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	7	/		
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	7	/		
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	7	/		
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	7	/		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	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.	7	/		
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	/		
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	7	/		

17311

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	7	/		
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	no se evidencia la remision de aseo mede 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 el documento soporte del lavado del tanque		
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	/		
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	no se evidencia el 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.	7	/		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	7	/		
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	/		
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	7	/		
50	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	7	/		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	/		
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	no se evidencia el Programa de control de plagas		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	77	PORCENTAJE %	73.33%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	/		
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	/		
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	NO	/		
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	/		
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	/		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—
VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	7	/		
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	7	/		
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	7	/		
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	7	/		
62	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	7	/		
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	5	PORCENTAJE %	83.33%

<div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR														
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Instituto Agrícola		SEDE EDUCATIVA: Escuela rural bogomillal														
FECHA: 12-11-25		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COTPCENTR 8252803														
		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COTPCENTR 82258066														
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN		
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
CPS-Jm	Batido de avena con sabor a fresa	X		X		X		X		NA	X	X	30	X		—
	Frita de Harina de trigo	X		X		X		X		73	X		62	X		—
	mango en Porcion	X		X		X		X		NA	—	—	NA	—	—	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																



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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 12 / 11 / 2025 /		Municipio: Chonta			
Institución Educativa: Instituto Agrícola		Sede: Escuela Rural Lagunillas			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS-Jm	Hector Javier	Valera Espinoza	8057659	7
2	CPS-Jm	Sara Sofia	Lopez Sandoval	1098080218	2
3	CPS-Jm	Quanniel Saray	valera Espinoza	8057716	3
4	CPS-Jm	James Dario	Rodriguez Vera	1099622687	4
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Observaciones:

17320

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-12
Institución y sede: INSTITUTO AGRICOLA - ESCUELA RURAL LAGUNILLAS



Imagen No1: FACHADA



Imagen No2: MANIPULADORA



Imagen No3: MENÚ



Imagen No4: AREA DE PREPARACION

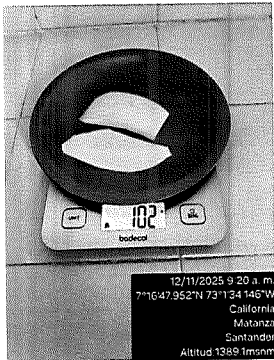


Imagen No5: GRAMAJE



Imagen No6: AREA DE DISTRIBUCION

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 Chantá.

17321

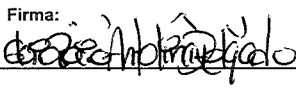
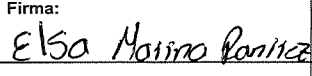
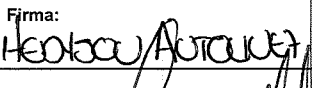
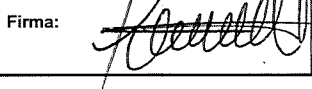
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD					Pag. 1 de 4		
	PROCESO MISIONAL			PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN				
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO							
	Código: PDAE-F-017-RPS			Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024		
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO								
Institución Educativa		Sede Educativa		ETC Gobernación		Ciudad/ Municipio		
Agropecuaria Felipe Cordero		Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero de Santander		Concepción				
Dirección:		Vereda Barboza Finca la Alejandria			Fecha Visita:		12 Noviembre 2025	
Operador:		Consortio 82-M Santander			No Contrato / Convenio		COM-PCNTR 8258066	
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		
		167		167		1		
						Tipo de ración		
						APS		
Nombre y cargo de quien atiende la visita				Nombre y cargo de quien realiza la visita				
Gloria Ambalinez Delgado- Manipuladora				HEONSON AUTAVUELT- Inspector de Campo				
Objeto de la visita: Verificación de cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato N° COM-PCNTR 8258066								
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)						
PUNTAJE ESPERADO		47		PUNTAJE OBTENIDO		25		
						PORCENTAJE %		
						53.19%		
CONCEPTO FINAL				No conforme				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA				
				2010312025				
				CONCEPTO EMITIDO				
				Favorable				
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 FÍSICAS Y SANITARIAS								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C						
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	No se cuenta con unidad sanitaria de uso exclusivo de los manipuladores					
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 en ladrillo					
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 techos altos para una buena limpieza y desinfección, se encuentran con suciedad y 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 en ladrillo, suav de difícil limpieza y desinfección.					
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	No se cuenta con malla antiinsecto en ventanas y rejillas del área de preparación y consumo.					
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C						
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C						
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS								
CUMPLE	7	NO CUMPLE	5					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)								
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1						
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1						
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1						
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de viveres en sedes educativas (remisiones).	1						

17320

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 2 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAA-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024		
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos refrigerados ni registros correspondientes. Fallo 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.				
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1					
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43%		
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1					
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1					
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1					
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1					
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0				No se evidencia documentación referente a los registros de control durante la preparación y el servicio	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN							
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%		
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1					
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1					
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1					
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1					
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0				No se cumple con la temperatura de servicio del pique 14.1°C y del jugo de tomate de Grbal 18.3°C	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES							
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%		
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada 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 Manipuladores Leonor Mendoza Bohard CC 28.076.697 Gloria Antolina Delgado CC 1.098.150.724 y Eliso Romiray Duarte CC 1.099.894.411 No cuentan con certificación Médica	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0				La Manipuladora Leonor Mendez Bohard CC 28.076.697 No cuenta con certificado BPM.	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O				No se dosifica 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				Fallo dotación higiénica en unidad sanitaria. Jabón desinfectante - papel higiénico y papeleras con tapa y bolsa.	
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 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 de aseo. 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					

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1				
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento del contrato. Faltan inscripciones de aseo del 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 registros de limpieza y desinfección periódica 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 recipiente 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.	1				
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia documentación referente a un 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.	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 plagas (moscos) 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 actividades preventivas y correctivas. Falta soporte de fumigación.			
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				
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.	NO				
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 cuchillos con mango de madera y dados de picar se encuentran despostados.			
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1				
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1				
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro).	0	No se cuenta con bascula con pantalla digital de cero inoxidable mínimo de 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 encuentran actualizados 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 de neveras y congeladores.			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33.33%	

17324

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Se evidencia extintor multiproposito de 10Lb despresurizado y con fecha de vencimiento octubre 2025		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	00.00%
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1			
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
Se dejan las siguientes observaciones: Falto plan de saneamiento No se cumple con la temperatura de servicio del pique y del jugo de tomate de arbol. Faltan documentos de los manipuladores copia, cédula, copia del contrato, certificado médico, académico certificado BPM y ARL. Falta dotación higiénica en la unidad sanitaria. Falta insumos aseo mes Noviembre. SPQR Se evidencia presencia de plagas (moscas) en el área de preparación y consumo. Falto soporte de fumigación. Falta bascula con pantalla digital en acero de 5kg. Falto recarga extintor multiproposito de 10lb y se encuentra vencido.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No hay ninguna observación					
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Gloria Roao Antolinat Delgado			Manipuladora		
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Elsa Molina Ramirez			Manipuladora		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		
Hector Autouet Florez			Inspector de Campo		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		
Jeniffer Castillo P.			Interventor de c.		



AS DEL VALLE

Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

FECHA: 12/11/25 INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Instituto Tecnico Agrario Felipe Cordero

Item MATERIA PRIMA

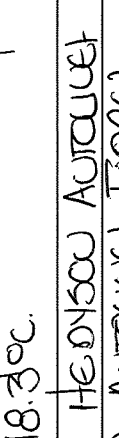
1	Papa
2	Ambros blanco Casanare
3	Papito espagueti La Nieve
4	Jugo
5	Mandarina
6	Mango
7	Manzana
8	Pino
9	Ajo
10	Cebollo cabazon
11	Glantro
12	Lecuga
13	Pimenton rojo
14	repollo blanco
15	Tomate
16	Zorahoria
17	Queso del Llano
18	Carnes de Res
19	Pollo pechugo con piel
20	Aceite Ideal
21	Azucar blanco
22	Leche condensado Azucarado
23	Agua x 200 cc
24	Leurel
25	Paprika Dono Julia
26	Pimienta Negra Dono Julia
27	Sol Refrescal

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

SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
Instituto Tecnico Agrario Felipe Cordero	—	—	48.76 kg	50.00 kg	Menú
Molinos el Nopal SAS	14102025	14/10/2026	9335 kg	9500 kg	Menú 3 Menú 14 especial
Molinos el Nopal SAS	36	06/SEP/26	9.027.5 kg	9050 kg	
—	—	—	16.70 kg	17.00 kg	
—	—	—	14.36 kg	14.50 kg	
—	—	—	4460 kg	4500 kg	
—	—	—	2940 kg	2969 kg	
—	—	—	4680 kg	4915 kg	
—	—	—	3000 gr	3050 gr	
—	—	—	4090 kg	4106 kg	
—	—	—	40 gr	40 gr	
—	—	—	5060 kg	5100 kg	
—	—	—	2150 kg	2200 kg	
—	—	—	4190 kg	4214 kg	
—	—	—	2170 kg	2600 kg	
—	—	—	8.16 kg	8.20 kg	
—	—	—	12.31 kg	12.40 kg	
—	—	—	12.43 kg	12.43 kg	
—	—	—	15.36 kg	15.36 kg	
—	—	—	7.095 ml	7.115 ml	
—	—	—	2225 kg	2300 kg	
—	—	—	1955 gr	1960 gr	
—	—	—	167.00 unid	167 unid	
—	—	—	33.4 gr	34 gr	
—	—	—	125.3 gr	130 gr	
—	—	—	83.6 gr	100 gr	
—	—	—	1000 gr	1500 gr	



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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero		SEDE EDUCATIVA: Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero														
FECHA: 12/11/2025		CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: 001.PC.NTR. 8252803														
CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: 001.PC.NTR. 8252803		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 001.PC.NTR. 8258066														
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN		
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)		CUMPLE	NO CUMPLE
APS	Pechuga Gratinada	X		X		X		X		90.72	X		63.92	X		
	Arroz blanco	X		X		X		X		88.52	X		73.82	X		
	Papa Frita	X		X		X		X		93.42	X		77.82	X		
	Pique (Tomate, cebolla, cabeza de ajonjolí, limón)	X		X		X		X		NA	-		19.12		X	No se cumple con la temperatura de servicio del pique: 19.12°C
	Jugo de tomate de arbol	X		X		X		X		NA	-		18.32		X	No se cumple con la temperatura de servicio del jugo de tomate de arbol: 18.32°C
<p>OBSERVACIONES: La estudiante Dara Moyerly Reyes Cáceres del grado 11° responde a los preguntas característicos organolépticos. No se cumple con la temperatura de servicio del pique 19.12°C y del jugo de tomate de arbol 18.32°C.</p>																
<p>Firma de quien realiza la visita:  HEDYSON AUTAUET - </p>																
<p>Nombre: HEDYSON AUTAUET FLOREST - HENRIFFER CASTRILLO P</p>																
<p>Cédula Ciudadanía 88034683 - 1096224/089</p>																
<p>Cargo: Inspector de Campo - Interventor de Campo</p>																



ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 12 / 11 / 2025 /		Municipio: Concepción			
Institución Educativa: Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero		Sede: Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Juan José	Tolosa Hernández	1145933787	0°
2	APS	Linda Valeria	Jaroba Fernandez	1098152302	1°
3	APS	Andres Felipe	Conajal Castellon	1098151837	2°
4	APS	Nicolas Yesid	Cáceres Conajal	1097918948	3°
5	APS	Isabella	Flórez Conajal	1098151776	4°
6	APS	Rafael Santiago	Correo Salazar	1096957163	5°
7	APS	María Elizabeth	Rojas Merchón	1098151588	6°
8	APS	Fernex Alejandro	Reyes Rojas	1098151434	7°
9	APS	Dayra Lisbeth	Torres Cerinzo	1097358046	8°
10	APS	Omar Alexander	Mendez Sandoval	1098151046	10°

Observaciones:

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-12
Institución y sede: Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero - Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero

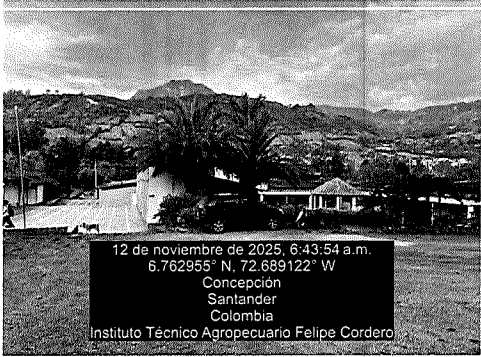


Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada, Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero

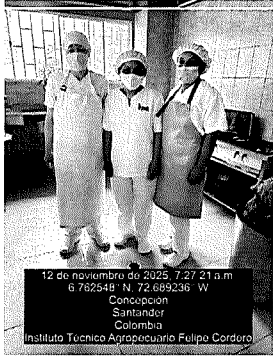


Imagen No2: Evidencia fotográfica manipuladora, Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero



Imagen No3: Evidencia fotográfica área de preparación, Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero



Imagen No4: Evidencia fotográfica área de consumo, Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero

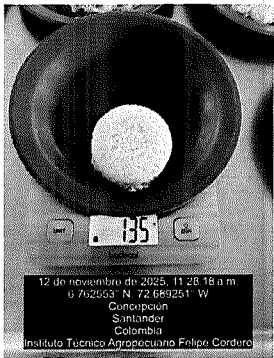


Imagen No5: Evidencia fotográfica gramaje, Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero



Imagen No6: Evidencia fotográfica menú del día, Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa <i>Instituto Tecnico Judicial (Emeterio Doarte Suarez)</i>		Sede Educativa <i>Escuela Rural Pantano Grande</i>		ETC <i>Gobernación de Santander</i>		Ciudad/ Municipio <i>Nalaga.</i>	
Dirección: <i>Veneda Pantano Grande.</i>		Fecha Visita: <i>12-11-2025</i>		Hora inicio: <i>8:14am</i>			
Operador: <i>Consorcio 82-M Santander.</i>		No Contrato / Convenio <i>CONPCEINT. 8258066</i>		Hora de terminación: <i>11:15am</i>			
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria <i>N.A</i>	
No titulares de derecho		Adjudicados <i>4</i>		Atendidos <i>4</i>		No de visita <i>1</i>	
				Tipo de ración		<i>CPS</i>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita <i>Flor Alba Galeano Ochoa (Manipuladora)</i>				Nombre y cargo de quien realiza la visita <i>Walter Jose Urrutia Ochoa (Interventor)</i>			
Objeto de la visita: <i>Verificar el cumplimiento de las lineamientos tecnico y del contrato # CONPCEINT. 8258066.</i>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO		<i>47</i>		PUNTAJE OBTENIDO		<i>27</i>	
				PORCENTAJE %		<i>57,45%</i>	
CONCEPTO FINAL				<i>No conforme.</i>			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA <i>Pendiente por vigilar</i>			
				CONCEPTO EMITIDO <i>N.A</i>			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:			
<i>1</i>		<i>1</i>					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	<i>C</i>					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	<i>NC</i>	<i>No se cuenta con servicio sanitario de uso exclusivo del Personal M.A</i>				
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	<i>C</i>					
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	<i>C</i>					
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	<i>C</i>					
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	<i>NC</i>	<i>se evidencio desprendimiento de pintura en paredes del área de preparación y en el área de distribución</i>				
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	<i>NC</i>	<i>Se evidencio tanque de almacenamiento de agua, este no es de uso exclusivo del comedor escolar.</i>				
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	<i>C</i>					
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	<i>NC</i>	<i>sifon ubicado en el lavaplatos presenta filtraciones.</i>				
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	<i>C</i>					
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	<i>C</i>					
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	<i>C</i>					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE		<i>8</i>		NO CUMPLE		<i>4</i>	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	<i>1</i>					
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	<i>1</i>					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	<i>1</i>					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	<i>0</i>	<i>No se evidencia recibido a satisfacción de la entrega de víveres.</i>				

17333

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4			
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencia registro ni formatos 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	4	PORCENTAJE %	57.14 %		
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1					
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1					
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1					
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1					
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0				No se evidencia documentación correspondiente a registro y control de temperatura durante la preparación y el servicio.	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN							
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00 %		
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1					
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1					
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1					
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1					
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	1					
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES							
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100 %		
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada in situ.	1					
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1					
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0				No se evidencia certificación médica (Apto para manipular alimentos) para la manipuladora FLOR ALBA SALEMA ORDUZ.	
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 la manipuladora FLOR ALBA SALEMA ORDUZ.	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O					
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1					
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1					
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1					
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR							
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43 %		
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO							
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia documentación 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 documentación referente a concentraciones, manera de preparación empleo y la rotación de productos, no se cuenta con Fichas técnicas.				
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1					

17330

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo, de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - 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 periódica de tanques de almacenamiento de agua, este no es de uso exclusivo de comedores.		
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 limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.		
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No se evidencia soporte de potabilidad de agua usada en el comedor.		
46	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	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 evidencia documentación referente a la implementación del programa de manejo de residuos.		
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de los residuos.		
50	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia documentación referente a la implementación del programa de control integrado de plagas.		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	35,71 %
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	No se observó vehículo de transporte de alimentos		
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O			
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O			
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O			
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1			
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1			
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	se debe dotar con ollas spres, pinzas y 2 uds. Juego de cucharillos x 5 uds, Vasos x 4 uds. (Pocillo) y plancha para asar.		
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro).	0	No se cuenta con instrumentos de medición Balanza, bascula, Termómetro.		
62	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	No se 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 %

[illegible]

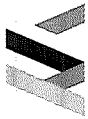
<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD															
		PROCESO MISIONAL					PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS										
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES					FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES										
		Código: PDAE-F-044					Versión: 02										
		Fecha de vigencia: 15/02/2023					página 1 de 1										
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																	
Institución Educativa		Escuela Rural Parteno Grande		ETC		Gobernación de Santander		Ciudad/ Municipio		Medellan							
Dirección:		Vereda Parteno Grande		Fecha Visita:		12-11-2025		Hora inicio:		8:14am							
Operador:		Dioscoro 82-M Santander		No Contrato / Convenio		001PENR-82580666		Hora de terminación:		11:15am							
Instrumento: Marque con una X		Balanza		Marca		Número de menú programado		Se presentaron intercambios		Si							
		Gramera		Fecha de última calibración		Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización		Si							
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		5		7		9							
		2		4		6		8		10							
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																	
GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primer, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses					
Componente		Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)	
				Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso esperado	
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Lácteo				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Protéico				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Cereal acompañante de trigo				70g		70g		70g		70g		70g		70g		70g	
Fruta				80g		80g		80g		80g		80g		80g		80g	
Ración para preparar en sitio - Almuerzo				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Proteico				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Leguminosa				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Cereal (arroz)				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Tubérculo, raíces, plátanos				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Verdura fría o caliente				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Fruta/Bebida				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Agua				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Lácteo				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Ración industrializada				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Lácteo				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Derivados del cereal				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Frutas				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Azúcares y dulces				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Queso				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
CUMPLE				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
NO CUMPLE				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Se realizaron cambios en el menú?				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
Los cambios están aprobados por la ETC?				210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml		210 ml	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES		9		9		9		9		9		9		9		9	
PUNTAJE POSIBLE		9		9		9		9		9		9		9		9	
PORCENTAJE %		100%		100%		100%		100%		100%		100%		100%		100%	
OBSERVACIONES																	



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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA									
FECHA:	Escuela Rural Pantano Grande,								
12-11-2025	Contrato de Interventoría N°: 001PE070E8252003								
Ciclo de menú: 3									
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	Contrato de Interventoría N°:	Contrato de Suministro N°:	Observaciones		
1	Papa	N.A.	N.A.	N.A.	0,33 Kg	0,35 Kg			
2	Harina de trigo	Molinos SAS	152824509	09/10/26	0,16 Kg	0,54 Kg			
3	Pan Blanco x 40g	Industrias Alimenticias SAS	01/11/2025	21/11/2025	1 uds	1 uds			
4	Pan Blanco x 60g	Industrias Alimenticias SAS	01/11/2025	21/11/2025	2 uds	2 uds			
5	Pan Blanco x 80g	Industrias Alimenticias SAS	01/11/2025	21/11/2025	1 uds	1 uds			
6	Mango	N.A.	N.A.	N.A.	0,8 Kg	0,84 Kg			
7	Leche en Polvo	Indomilo SAS	1510255201	10/2026	106,4 g	265 g			
8	Curry	N.A.	N.A.	N.A.	0,48 Kg	0,62 Kg			
9	Tomate	N.A.	N.A.	N.A.	60g	108g			
10	Queso	Indulac del Ecuador	04/11/25	03/12/2025	80g	81g			
11	Pechuga de Pollo	DATA Inversiones SAS	V29326629525	22/10/26	0,72	1 Kg			
12	Aceite	Comercializadora Elancer SAS	23/10/2025	23/08/2026	80ml	110ml			
13	Margarina	Dupont SA DIC	06085	06/MAY/2025	16,3 g	51g			
14	Azúcar	Jacarca SAS	200625	20/06/27	50g	52g			
15	Agua x 200ml	Agua Mineralizada VITA 3	17/10/25	17/DIC/2025	4 uds	4 uds			
16	Pimienta Negra	Producto Puro	18/09/25	18/09/26	0,1 uds	1 uds			
17	Sal	Brinca SA	50422	N.A.	50g	501g			
18	Tomillo	N.A.	N.A.	N.A.	2g	5g			

		ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR															
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: <i>Instituto Tecnico Industrial Emiliano Duarte Suarez</i>		SEDE EDUCATIVA: <i>Escuela Rural Pentano Grande</i>															
FECHA:		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° <i>001PEENVR.8252803</i>		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: <i>001PEENVR.8258066</i>													
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN			
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO					
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE		
<i>CPS</i>	<i>Bebido de Avena con sabor a fresa con leche</i>	X		X		X		X		85,10°	X		61,70°	X			
	<i>Frita de Harina de Trigo</i>	X		X		X		X		83,40°	X		62,10°	X			
	<i>Mayo en Porción</i>	X		X		X		X		N.A	-	-	N.A	-	-		
OBSERVACIONES:																	
Firma de quien realiza la visita: <i>(Firma)</i>																	
Nombre: <i>Walter Jose Urrutia Orozco</i>																	
Cédula Ciudadanía: <i>188032171</i>																	
Cargo: <i>Interventor de Campo</i>																	



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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 12, 11, 2025, 1		Municipio: Málaga			
Institución Educativa: Instituto Tecnico Indios		Sede: Escuela Rural. Pantano Grande			
Instituto Emeterio Duarte Suarez					
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS	Dina Maria	Anas Cordero	1096961169	0
2	CPS	Asly Sharlot	Pomero Daza	1093435881	1
3	CPS	Angel Sautrago	Pomero Daza	1098131931	3
4	CPS	Shaira Alejandra	Perez Cordero	1096957631	4
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Observaciones:

17 322

18328

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-12
Institución y sede: INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUAREZ - ESCUELA RURAL PANTANO GRANDE



Imagen No1: FACHADA SEDE EDUCATIVA



Imagen No2: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

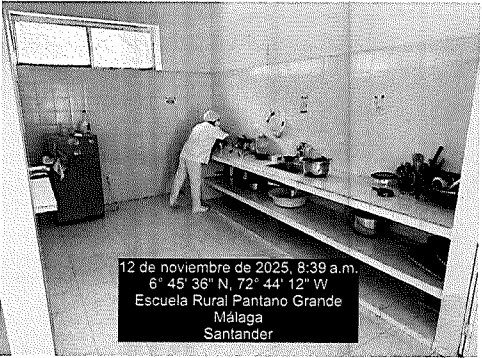


Imagen No3: AREA DE PREPARACIÓN



Imagen No4: AREA DE DISTRIBUCIÓN

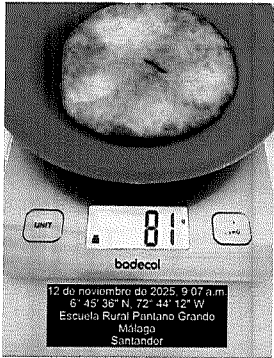


Imagen No5: VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

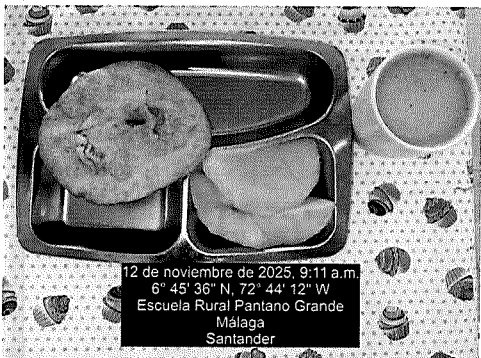


Imagen No6: MENÚ SUMINISTRADO

17329

		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 SANTO TOMAS		ETC OBSERVACIONES DE SIDER.		Ciudad/ Municipio ZAPATUCA	
Dirección: CARRETA 6 #19-40.		Fecha Visita: 12-NOVIEMBRE-2025		Hora inicio: 7:4 am		Hora de terminación: 2:20 pm.	
Operador: CONSORCIO 82M SANTANDER		No Contrato / Convenio CO1.PCCNTR. 8258066					
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria NA.	
No titulares de derecho		Adjudicados 312		Atendidos 204.		No de visita 2da Tipo de ración APS.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita LAURA 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		47		PUNTAJE OBTENIDO		30	
				PORCENTAJE %		63.83%.	
CONCEPTO FINAL				NO CONFORME			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA POR VISITAR			
				CONCEPTO EMITIDO POR JUTAR			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:			
4		4.					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC					
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C.					
4	Los techos están diseñados y 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					
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC					
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC					
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	8	NO CUMPLE	4.				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1					
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0					
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 sin Firmas Transportador e Institución Educativa.				

17330

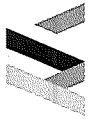
 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 2 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024		
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencia registro 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.	1					
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	42.86 %		
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1					
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1					
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1					
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1					
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0				No se evidencian registros control de temperatura Preparación y distrib. 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 servicio.	1					
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1					
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1					
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0				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).	NO				No se observa 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.	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	Se evidencian Registros de limpieza y desinfección sin diligencia.				
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					

17331

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1				
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia Remisión de productos de Aseo mas correspondiente mas 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 certificado de limpieza y desinfección de tanque de agua.			
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencian procedimientos escritos 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 ante 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.	1				
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencian registros de manejo de residuos diligenciados			
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.	0	Se evidencian presencia de gusanos del tipo de los vegetales almacenados que se descomponen y palomas distr.			
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 registros de control integrado de plagas diligenciados.			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	42.86 %	
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO				
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO				
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	NO				
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO				
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO				
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)						
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %		
VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1				
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1				
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1				
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro).	0				
62	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1				
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencian registros de temperatura de Neveras y congeladores diligenciados.			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66.67 %	

17332

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	No se evidencia extintor de multipropósito de 10 lb		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1			
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
Durante la visita en la modalidad APS se evidencian Buenas Prácticas de manufactura.					
No cumplen con: Servicios sanitarios del comedor, sifón sin rejilla, ventanas sin malla anti-insectos; pisos area distribución sucios con manchas,					
Se evidencia almacenamiento de vegetales en estado de descomposición y lixiviados en piso; Remisión sin firmas.					
No se evidencian Registros de Temperatura congelación, refrigeración Preparación, Servido y de Neveras, Incumplimiento del jugo y ensalada.					
Se evidencian registros de limpieza y desinfección, manejo de Residuos, control de Plagas sin diligenciar, certificados de agua potable, gramera de pasta no metálica y digital como lo exige la norma,					
No se evidencia extintor multipropósito de 10lb.					
Se evidencian Palomas en el área de distribución y presencia de gusanos en lixiviado de vegetales en descomposición.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
El tomate llega muy pequeño y maduro Se daña muy rápido La Guayaba última mente con mucho Gusano					
Atendido por: Laura M Carreño		Firma: Lauralle	Cargo: Manipulador		
Atendido por: _____		Firma: _____	Cargo: _____		
Realizada por: EISA BERNAL ROBLES		Firma: E 2013	Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO		
Realizada por: _____		Firma: _____	Cargo: _____		



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: 12-NOV-2025		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° CO1.PCCNTR. 8252803																	
CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1.PCCNTR. 8253666.																			
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA			OBSERVACIÓN						
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO							
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE				
APS.	Pechuque Grotinada	X		X		X		X		X.			75,8	X		67,2	X		
	Arroz Blanco	X		X		X		X		X.			78,9	X		63,2	X		
	Papas Fritas.	X		X		X		X		X.			79,0	X		65,4	X		
	Pique Tomate cebolla cabeza cilantro, limon	X		X		X		X		X			NA	NA	NA	23,3	-	X.	
	Jugo de Tomate de Arbol	X		X.				X		X			NA	NA	NA	22,1	-	X.	
OBSERVACIONES: La Pasion cumple con la evaluación organoleptica y no cumple la temperatura del jugo y ensalada. las preguntas organolepticas las responde, Valentina Rodriguez de qo.																			
Firma de quien realiza la visita: ELMYS																			
Nombre: ELSA BERNAR ROBLES.																			
Cédula Ciudadania 28070025.																			
Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO.																			

17336



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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 12 / NOVIEMBRE 2025 /		Municipio: ZAPATOCA			
Institución Educativa: INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS		Sede: INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	TOMAS JOSÉ	UTRÍA RUEDA	1.102.550.600	0
2	APS	LUCIANA	LEON NAURE	1.097.793.761	1
3	APS	JUAN DAVID	ALMEIDA PEDRAZA	1.222.254-213	2
4	APS	MARIA JOSE	PRADA OTERO	1.102.550.070	3
5	APS	SARA SOFIA	SERRANO REYES	1.101.360.455	4
6	APS	DIEGO RAFAEL	QUINERO BUITRAGO	1.097.125.399	5
7	APS	PAULA ANDREA	DIAZ MERCADO	1.102.549.485	6
8	APS	CRISTIAN	DIAZ BLARTE	1.102.549.401	7
9	APS	DANNA JULIETH	DIAZ OLAVE	1.185.713.809	8
10	APS	LUIS FELIPE	RUEDA FLORES	1.098.709.285	9

Observaciones: No hay observaciones

17332

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-12
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS - INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS



Imagen No1: FACHADA INSTITUCION EDUCATIVA

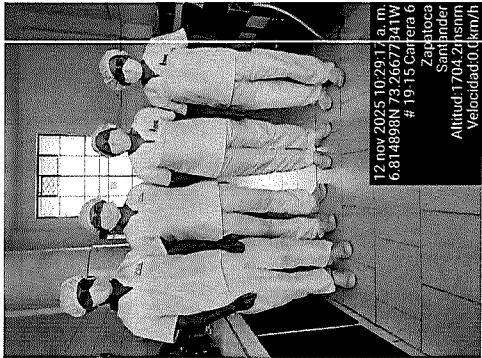


Imagen No2: MANIPULADORES



Imagen No3: ÁREA DE PREPARACIÓN



Imagen No4: ÁREA DE DISTRIBUCIÓN

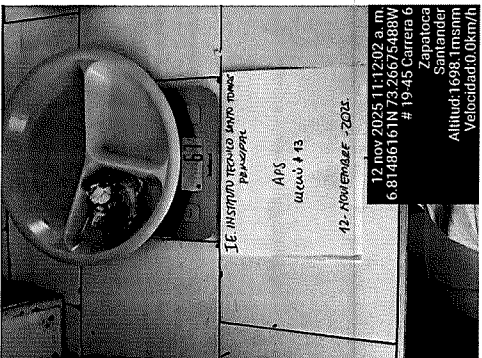


Imagen No5: GRAMAJE

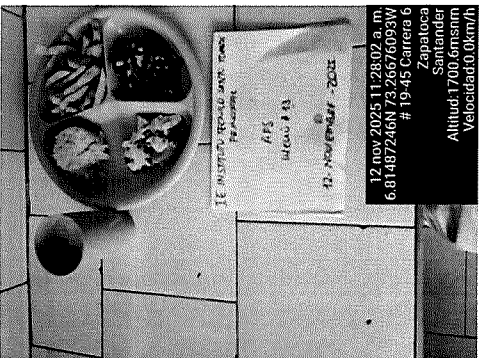


Imagen No6: PLATO MENÚ

17330

 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 Luz de la Esperanza		Sede Educativa Escuela Rural Arenales		ETC Gobernación Santander		Ciudad/ Municipio Tona	
Dirección: Vereda Arenales		Fecha Visita: B-11-2025		Hora inicio: 7:00AM			
Operador: CONDICION 82M Santander		No Contrato / Convenio COTPCENTE 8258066		Hora de terminación: 7:30PM			
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria NA	
No titulares de derecho		Adjudicados 97		Atendidos 97		No de visita 7	
				Tipo de ración		APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita Yuly Paola Delgado Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita Robinson Ordóñez interventor de campo					
Objeto de la visita: Verificar los lineamientos técnicos del contrato COTPCENTE 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 29-07-2025			
				CONCEPTO EMITIDO favorable			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico, ETC -RPS 2		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio: 2		OBSERVACIONES: 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 escolar 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	El techo el rustico y Presenta manchas en el area de cocina			
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 Presenta manchas y es rustico			
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 de la cocina y 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 FÍSICAS 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.		7	/			
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.		7	/			
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.		7	/			
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).		7	/			

17340

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 2 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	7	/			
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	7	/			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	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.	7	/			
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	7	/			
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7	/			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	7	/			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	7	/			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%	
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	7	/			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	7	/			
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	7	/			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	7	/			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	7	/			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%	
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	7	/			
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	7	/			
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	NO se evidencia certificación médica 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 registro de asistencia en capacitación en BPM			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	7	/			
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	7	/			
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	7	/			
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	7	/			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR						
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75.00%	
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	/			
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	/			
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	7	/			



Código: PDAE-F-044

Versión: 02

Fecha de vigencia: 15/02/2023

página 1 de 1

PROCESO MISIONAL

PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

Institución Educativa Escuela rural Arencas

Dirección: Vereda Arencas

Operador: Condonio 82m Santander

ETC

Fecha Visita:

Edenilson Santander

Ciudad/ Municipio

Tona

No Contrato / Convenio

12-11-25

Hora inicio:

10:00am

Número de menú programado

14

Se presentaron intercambios

1:30pm

Número de menú entregado

14

Presentaron soporte de autorización

N/A

Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

SI

No

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

SI

No

Instrumento: Balanza

Marca

badeco1

Fecha de última calibración

Instrumento: Gramera

Marca

18-09-25

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

SI

No

Instrumento: Balanza

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Instrumento: Gramera

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

SI

No

Instrumento: Balanza

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Instrumento: Gramera

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

SI

No

Instrumento: Balanza

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Instrumento: Gramera

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

SI

No

Instrumento: Balanza

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Instrumento: Gramera

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

SI

No

Instrumento: Balanza

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Instrumento: Gramera

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

SI

No

Instrumento: Balanza

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Instrumento: Gramera

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

SI

No

Instrumento: Balanza

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Instrumento: Gramera

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

SI

No

Instrumento: Balanza

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Instrumento: Gramera

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

SI

No

Instrumento: Balanza

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Instrumento: Gramera

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

SI

No

Instrumento: Balanza

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración

Instrumento: Gramera

Marca

18-09-25

Fecha de última calibración



FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Escuela rural	Alcaves	ETC	Calificación	Santander	Ciudad/ Municipio	Tona
Dirección:	Vereda alcaves		Fecha Visita:	13-11-23		Hora Inicio:	10:00am
Operador:	CONSORCIO S2 m	Santander	No Contrato / Convenio			Hora de terminación:	1:30pm
Instrumento: Marque con una X	Balanza	Marca	Número de menú programado	14	Se presentaron intercambios	Si	No
	Gramera		Número de menú entregado	14	Presentaron soporte de autorización	Si	No
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	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	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario: Jornada mañana - complemento alimentario: Jornada tarde																	

Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde

Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																

Ración para preparar en sitio - Almuerzo

Proteico	Vegetal de pollo	49g	53g	47g	40g	C										
Leguminosa	Ensalada de pollo															
Cereal (arroz)	Arroz de pollo	780g	779g	782g	419g	C										
Tubérculo, raíces, plátanos	Patate con queso	730g	729g	733g	123g	C										
Verdura fría o caliente	Ensalada de Agu. dulce	720g	725g	722g	715g	C										
Fruta/Bebida	500g de mandarina	226g	230g	229g	200ml	C										
Agua																
Lácteo																

Ración industrializada

Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																

CUMPLE
NO CUMPLE

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?

Se realizaron cambios en el menú?

Los cambios están aprobados por la ETC?

PUNTAJE POSIBLE	20	PUNTAJE REAL	20	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES
la ración cumple con el gramo establecido						

17343

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	7	/		
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	7	/		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	NO se evidencia el documento soporte del lavado del tanque		
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	/		
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	NO se evidencia el 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.	7	/		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	7	/		
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	/		
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	7	/		
50	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	7	/		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	/		
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	NO se evidencia el Programa de control de plagas		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	80.00%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	/		
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	/		
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	NO	/		
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	/		
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	/		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—
VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	7	/		
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	7	/		
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	7	/		
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	7	/		
62	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	7	/		
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	5	PORCENTAJE %	83.33%

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



Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

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

[illegible]



INSTITUCIÓN EDUCATIVA: colegio coz de la esperanza

Escuela Rural Arenales

CONTRATO DE INTERVENTORIA N°
CO-7 PCC WTE 8252803

CO7 PCCATE 8258066

[illegible]

La ración cumple con la evaluación organoléptica y de temperatura

4

20

638

for



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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 13 / 11 / 25 /		Municipio: Tona			
Institución Educativa: Colegio Luz de la Esperanza					
Sede: Escuela rural Arenales					
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Brener Mateo	Narvaez mendez	7148455300	9
2	APS	Omar fabian	Rodriguez villamiza	1099744233	8
3	APS	Jose manuel	Perez vera	1096067366	8
4	APS	Jaiber Andres	James Portilla	1096071559	8
5	APS	Alexis	villamizar Cafacho	1099745577	7
6	APS	Juan David	Vargas Gonzalez	1097788323	7
7	APS	Emily nicoll	Guerrero maldonado	1091061260	0
8	APS	Yuleth katerne	mendez Antolinez	1097140337	2
9	APS	Dama valentina	Torra villamiza	1097510593	7
10	APS	Jhon stiven	Peña Rodriguez	1093796800	4

Observaciones:

12347

17348

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-13
Institución y sede: COLEGIO LUZ DE LA ESPERANZA - ESCUELA RURAL ARENALES



Imagen No1: FACHADA



Imagen No2: MANIPULADORAS

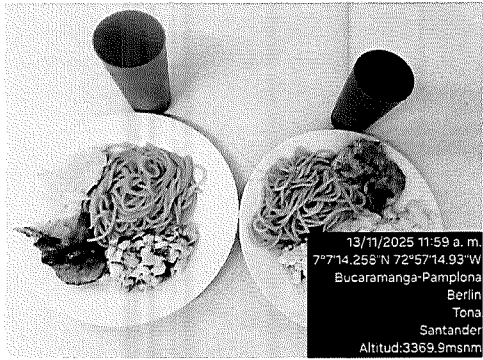


Imagen No3: MENÚ



Imagen No4: GRAMAJE

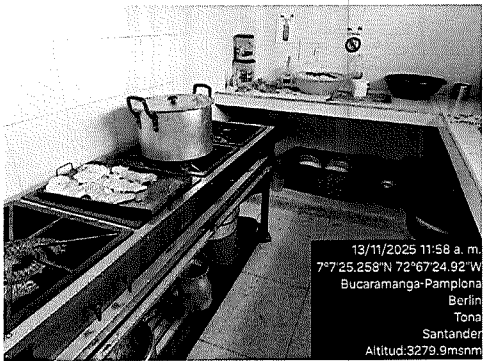
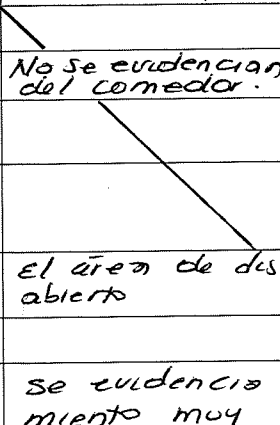
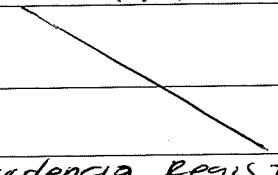


Imagen No5: AREA DE PREPARACION

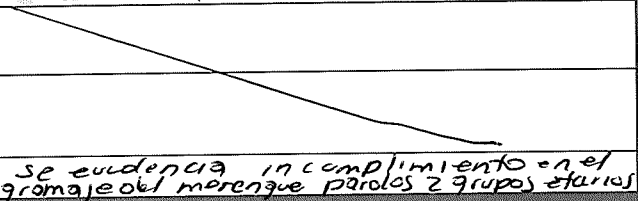
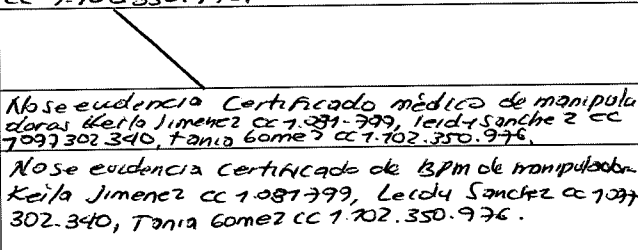
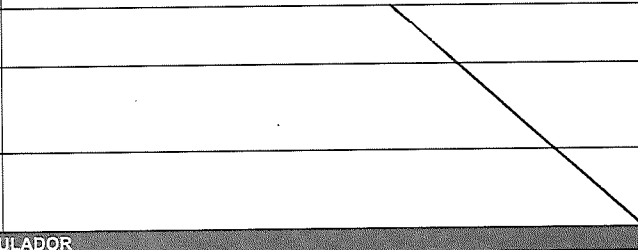
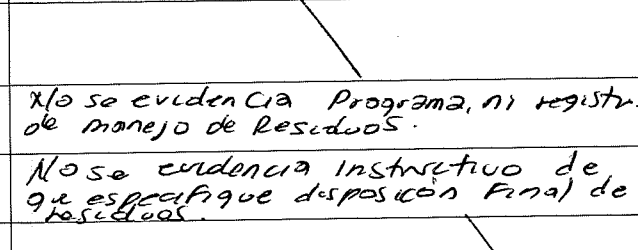
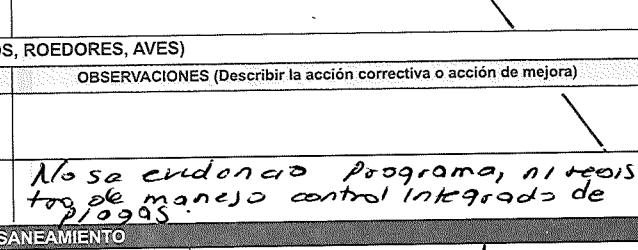
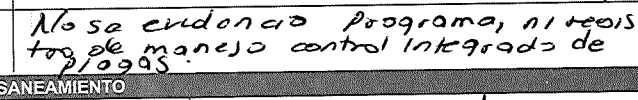


Imagen No6: AREA DE DISTRIBUCION

17349

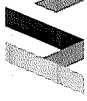
		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 3	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI					
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI							
Institución Educativa INSTITUTO INE GRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES		Sede Educativa INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES DE SIDER		ETC GOBERNACIÓN DE SIDER		Ciudad/ Municipio EL PLAYON	
Dirección: CARRERA 6 N° 70-90		Fecha Visita: 13-NOVIEMBRE-2025		Hora inicio: 7:25 am.		Hora de terminación: 3:00 pm.	
Operador: CONSORCIO 82M SANTANDER		No Contrato / Convenio CO1.PCCNTR.8258066					
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		NA	
No titulares de derecho		Adjudicados 688.		Atendidos 665.		No de visita 119	
				Tipo de ración		RI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita TANIA GOMEZ - MANIPULADORA		Nombre y cargo de quien realiza la visita ESA BERNAL ROLLES -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 28		PUNTAJE OBTENIDO 13		PORCENTAJE % 46,43 %.			
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 RI 3		No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada: 4.		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, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC					
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.	NC	El área de distribución es un lugar abierto				
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.	NC	Se evidencia lugar de almacenamiento muy pequeño.				
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.	NO	No se observan ventanas.				
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	5	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	Se evidencia almacenamiento de raciones en canastilla directamente sobre el piso sin estibas.				
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.	0					
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de viveres en sedes educativas (remisiones).	0					
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	5.	PUNTAJE OBTENIDO	2.	PORCENTAJE %	40.00 %		

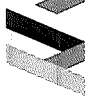
17350

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 2 de 3		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN				
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI						
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024		
II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES								
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1						
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1						
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	0						
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.	0	Se evidencia llegar a manipuladoras con pantalón y zapatos de uniforme. Keila Jimenez cc 1.081.799.690, Leidy Sanchez cc 1097 302340, Tania Gomez cc 1.102.350.976.					
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						
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0						
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1						
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1						
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1						
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR								
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57.14 %			
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 evidencian programas, ni registros 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 evidencian Fichas técnicas de productos de Aseo.					
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	NO	No se observa para este menú					
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Se evidencian productos de Aseo almacenados juntos en el mismo lugar de almacenamiento de Raciones.					
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 del mes de noviembre.					
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 certificados 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	1						
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0						
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0						
34	Se aplica la separación in 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						
TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO								
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	27.27 %			

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 13 / NOVIEMBRE / 2025 /		Municipio: EL PLAYON			
Institución Educativa: INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO MERCADO CAMILO TORRES		Sede: INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	SALOME	CORREA OAZA	1.097.305.457.	6
2	RI	SERASTIAN	PARON LOPEZ	1.097.305.496.	6
3	RI	ANDRES FELIPE	HERNANDEZ MESA	1.097.504.019	7
4	RI	MARIANA	ALARCON CORREA	1.097.789.281.	7
5	RI	DIEGO ARCEY	VARGAS JAIMES	1.097.304.991	8
6	RI	ANJA MARIA	ALVAREZ ESTEBAN	1.048.456.984.	8
7	RI	MARIA JOSE	CARRILLO SOCOTA	1.032.878.849.	9
8	RI	DANIEL	SANGUINO ISCALA	1.097.503.565	9
9	RI	PABLO	HIGUERA HIGUERA	1.097.104.783	10
10	RI	ANGIE VALENTINA	REYES RIVERA	1.096.704.189	11
Observaciones: No hay observaciones.					

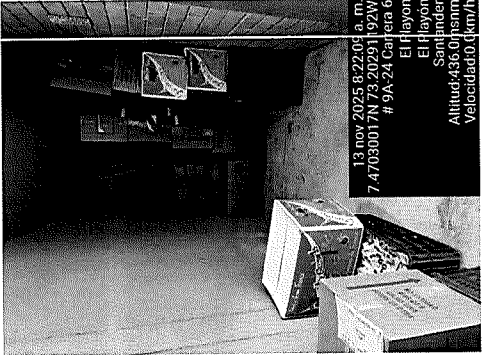
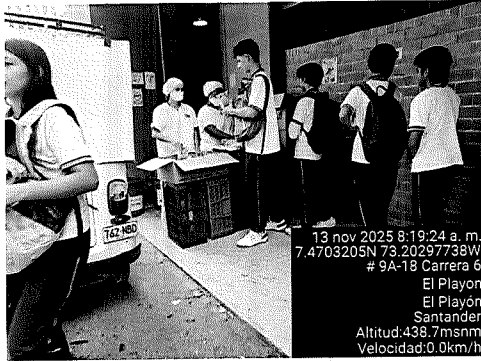
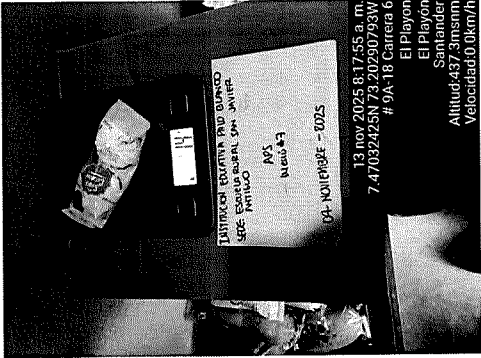
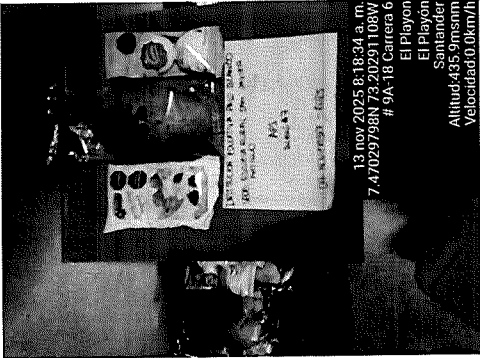
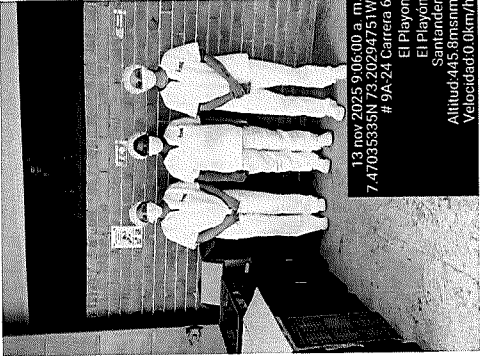
<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 13 / NOVIEMBRE / 2025 /		Municipio: EL PLAYON			
Institución Educativa: INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES		Sede: INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RJ	ANGELA SOFIA	ARCHILA RODRIGUEZ	1.097.107.840	10
2	RJ	KAREN DAYAN	GOMEZ TELLEZ	1.095.308.255	10
3	RJ	NICOLAS CAMILO	ORDUZ MENDOZA	1.098.075.034	10
4	RJ	ANDRES FELIPE	ROJAS ORTEGA	1.097.304.164	10
5	RJ	WILSON	GALEANO LANCHEROS	1.142.717.438	10
6	RJ	JHONY ALEXANDER	ACEVEDO ACEVEDO	1.082.914.006	11
7	RJ	LIZETH DANIELA	LANCHEROS ARGUMENTI	1.097.499.863	11
8	RJ	JAVIER	PICON CARPASQUI	1.096.207.903	11
9	RJ	JULIANA STEFANY	CARRILLO PEREZ	1.095.309.125	11
10	RJ	CARLOS ADRIAN	MENDOZA ACOSTA	1.097.100.979.	11
Observaciones: No hay observaciones					

17350

17355

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-13
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES - INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES

	
Imagen No1: FACHADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Imagen No2: ÁREA DE ALMACENAMIENTO
	
Imagen No3: ÁREA DE DISTRIBUCIÓN	Imagen No4: GRAMAJE
	
Imagen No5: PLATO MENÚ	Imagen No6: MANIPULADORAS