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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 28 / 10 / 2025 /

Municipio: Cenfines

Institución Educativa: Colegio Tecnico Luis Carlos Galan Sarmiento

Sede: Colegio Tecnico Luis Carlos Galan Sarmiento.

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Valeri Sofia	Banderas Niño	1102644722	0
2	APS	Manangel	Uribe Gallardo	1098386694	1
3	APS	María José	Ruiz Jaramillo	1101698984	1
4	APS	Raomir	Mora Ardila	1101698928	2
5	APS	Estefany	Rueda Quiroga	1101697818	3
6	APS	Tatiana	Bravo Forero	1102490097	6
7	APS	Tomas	Gomez Bandera	1101693113	7
8	APS	Valeria	Naranjo Cardenas	1102489841	8
9	APS	Melany	Sanabria Martinez	1076907852	10
10	APS	Darcy	Gil Lopez	1098386233	11

Observaciones:

17556

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

17557

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-28

Institución y sede: Colegio Tecnico Luis Carlos Galán Sarmiento Confines - Colegio Tecnico Luis Carlos Galán Sarmiento

Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada, Colegio Técnico Luis Carlos Gálan Sarmiento, municipio Confines

Imagen No2: Evidencia Fotográfica Manipuladoras de alimentos, Colegio Técnico Luis Carlos Gálan Sarmiento, municipio Confines

Imagen No3: Evidencia Fotográfica Área de preparación de alimentos, Colegio Técnico Luis Carlos Gálan Sarmiento, municipio Confines

Imagen No4: Evidencia Fotográfica Área de consumo de los alimentos, Colegio Técnico Luis Carlos Gálan Sarmiento, municipio Confines

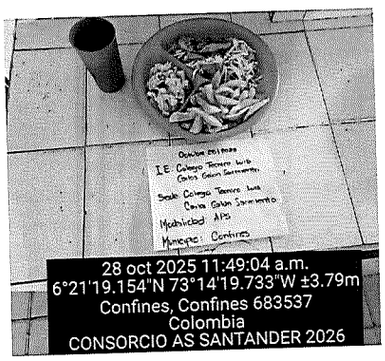

Imagen No5: Evidencia Fotográfica Menú del día, Colegio Técnico Luis Carlos Gálan Sarmiento, municipio Confines

Imagen No6: Evidencia Fotográfica Gramaje de los alimentos a entregar a los niños, niñas, jovenes y adolescentes, Colegio Técnico Luis Carlos Gálan Sarmiento, municipio Confines

17558

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**	
Colegio integrado maria Auxiliadora.	Escuela urbana Gabriela mistral		de santander.	San Joaquín	
Dirección: calle 5 # 2-34.		**Fecha Visita:** 28/10/2025.		**Hora inicio:** 8:00am	
Operador: Consorcio 82 - m santander.		**No Contrato / Convenio** 001-PCCNTR-8258066.		**Hora de terminación:** 2:30pm.	
Reporta casos de atención prioritaria	**SI**	**NO**	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria** NA		
No titulares de derecho	**Adjudicados** 58	**Atendidos** 58	**No de visita** 1	**Tipo de ración**	APS
Nombre y cargo de quien atiende la visita omaira ordoz Blanco - manipuladora.			**Nombre y cargo de quien realiza la visita** Karen manuela Rueda Ayala - Interventor		

Objeto de la visita:

verificar los lineamientos tecnicos del contrato 001-PCCNTR-8258066.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	48	**PUNTAJE OBTENIDO**	28	**PORCENTAJE %**	58,33 %
CONCEPTO FINAL			NO CONFORME.		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		**FECHA DE VISITA**	14/10/2025.		
		CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	OBSERVACIONES:
2	3	

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NC	se evidencia maleza al rededor del comedor escolar.
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	NC	las instalaciones no estan construidas de manera que facilite la operación de 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	los techos no estan construidos de manera que evite la acumulación de suciedad, techo de teja eternit
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	NC	en el area de alistamiento de las raciones preparadas se evidencia mesa de madera.
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	No cuenta con tanque de almacenamiento de agua para el comedor escolar.
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C	
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	C	
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	C	
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	los pisos no se encuentran en buen estado baldosas partidas y manchadas.
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	6	NO CUMPLE	6

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1	

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 lleva registro de temperatura refrigerado
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No lleva registro de temperatura congelado.
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.	0	No cuenta con plan de saneamiento.
23	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No cuenta con registro y control de temperatura durante la preparación y servido.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	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 cumple con la temperatura de ensalada 22,5°C y 21,1°C jugo.

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).	1	
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras)y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100,00%.

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No cuenta con programa de limpieza y desinfección, no lleva registro de las actividades.
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No cuenta con fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección.
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

17560

41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0	No se evidencia remision de aseo de octubre.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia soporte que Garantice la limpieza y desinfección periodica 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 cuenta con programa implementado de limpieza y desinfección, no lleva registro
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 que Garantice su potabilidad.
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 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 cuenta con sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No cuenta con programa de manejo de residuos con procedimientos, no lleva registro.
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo
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 cuenta con programa de control integrado de plagas, no lleva registro.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	28,57 %.

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	No se observa transporte de alimentos.
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.	0	Los utensilios ollas, pocheros, cacerola se evidencia con corrosión y cuchillos con mango de madera.
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	El equipo que cuenta no es suficiente falta. olla, pocheros, cacerola, cuchillo.
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	No cuenta con balanza en acero inoxidable
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 cuenta con control y registro de mantenimiento preventivo y correctivo.
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No cuenta con control y registro de temperatura de equipos de almacenamiento

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	16,67 %.

17567

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,00%

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 %	100,00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita se evidencia que no cuenta con plan de saneamiento, personal manipulador de alimentos no cuenta con copia contrato, certificación de afiliación ARL Yamile Alfonso Rueda CC 1104184177, Omaira Ordoz Blanco CC 1104184400 Maria Sora Baron CC 28381514. No cuenta con control y registro de temperatura de equipos y alimentos. No se evidencia remisión de aseo de octubre ni productos. No cuenta con balanza en acero inoxidable. El área de almacenamiento de las raciones preparadas se evidencia mesas de madera, techo de teja Eternit, pisos baldosas partidas y manchadas. No cuenta con tanque de almacenamiento de agua en funcionamiento. El comedor escolar queda fuera de las instalaciones educativas.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Atendido por: Omaira Ordoz	Firma: Omaira Ordoz	Cargo: Manipuladora
Atendido por: Yamile Alfonso Rueda	Firma: Yamile Alfonso	Cargo: Manipuladora
Realizada por: Karen Manuela Rueda Ayala.	Firma: Karen Manuela Rueda A.	Cargo: Interventor de campo
Realizada por: ———	Firma: ———	Cargo: ———

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio Integrado Mario Pavi Ledesma. Escuela Urbana Gabriel Ustariz	ETC	Gobernación de Santander.	Ciudad/ Municipio	San Joaquín.
Dirección:	Calle 5 # 2-34.		Fecha Visita:	28/10/2025.	Hora inicio:	8:00am
Operador:	Consorcio 82 - Mi Santander.		No Contrato / Convenio	CO1.PCCNTR.8258066.	Hora de terminación:	2:30pm

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	pechuga plancha	27g	26g	28g	26g	cumple.	30g	30g	32g	30g	cumple.	36g	36g	35g	35g	cumple.
Leguminosa	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereal (arroz)	espaguettis integral	96g	94g	97g	92g	cumple.	131g	130g	135g	127g	cumple.	159g	160g	158g	157g	cumple.
Tubérculo, raíces, plátanos	papa Frita.	44g	47g	42g	40g	cumple.	70g	77g	72g.	70g	cumple.	70g	71g	75g	70g.	cumple.
Verdura fría o caliente	ensalada ACIDULCE	52g	55g	54g	50g	cumple.	60g	63g	65g	60g	cumple.	68g	69g	67g	65g.	cumple.
Fruta/Bebida	jugo Guayaba	207ml	205ml	206ml	200ml	cumple.	209ml	207ml	205ml	200ml	cumple.	210ml	209ml	212ml	200ml.	cumple.
Agua	—															
Lácteo	—															
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						5					5					5
NO CUMPLE						0					0					0

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

Especifique en cuales preparaciones

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

17562

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
28/10/2025.	Colegio Inkercado marco Aurisiocluro.	Escuela urbana Cabirdo mixtal	CON-PCONTR-8252803	CON-PCONTR-8258066.	Semana 5 Menús No. 3, 4, Menú especial 1

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	papa	NA	NA	NA	12,25 Kg.	12,30kg	
2	plátano Hartón maduro.	NA	NA	NA	1,45Kg.	1,50kg	
3	platano Hartón verde	NA	NA	NA	0,29kg.	0,30kg	
4	Arroz Blanco x500g.	Su Despensa Barrigón S.A.	17060209	02/SEP/2026.	5.820g	6000g.	
5	Harina de maiz Blanco x500g.	molinos del Atlántico S.AS.	18 10 25.	18 oct 26.	3480g	3500g.	
6	Harina de trigo x500g.	molinos del Atlántico SAS.	24 08 25.	24 JUN 26.	745g.	1000g.	
7	Limon	NA	NA	NA	0,38 kg.	0,60kg	
8	Lulo.	NA	NA	NA	5,80kg.	5,80kg	
9	Naranja	NA	NA	NA.	5,80kg.	5,80kg	
10	Tomate de arbol.	NA	NA	NA.	4,06kg.	4,10kg	
11	Ajo	NA	NA	NA	0,21kg.	0,25kg	
12	Apio en Rama	NA	NA	NA	0,47 kg.	0,50kg	
13	Cebolla cabezona	NA	NA	NA.	0,91kg.	0,94kg	
14	Cilantro.	NA	NA	NA	0,02 kg.	0,05kg.	
15	Habichuela	NA	NA	NA	0,93kg.	0,93kg	
16	perejil	NA	NA	NA	0,19kg.	0,20kg.	
17	pimentón	NA	NA	NA	0,56kg.	0,60kg.	
18	Repollo Blanco	NA	NA	NA	1,16kg.	1,18kg.	
19	tomate.	NA	NA	NA	8,66kg.	8,70kg	
20	Zanahoria.	NA	NA	NA	2,40kg.	2,40kg.	
21	Queso	Felpidus Asociados SAS.	12oct 2025.	13NOV 2025.	3,02kg.	3,10kg.	
22	Carne de cerdo	DR. BRAHMAN SAS	P4225.	17/11/2025.	3,30kg.	3,50kg	
23	pollo pechuga	Solori Foods.	V24726 & 24725.	04 09 26.	4,23kg	4,30kg.	
24	Huevo Gallina	Galopol.	15/10/2025.	12/11/2025.	69und.	69und.	
25	Frijol. x500g.	Cuidadpenja Barrigón S.A.	01200209	02/09/2026.	630g.	1000g.	
26	Lenteja x500g	Su despensa Barrigón S.A.	03092909.	29/SEP/2026.	630g.	1000g	
27	Aceite x250ml.	comercializadora Elimer S.AS.	10/10/2025.	10 08 2026.	10,66und.	11und.	

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

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
28/10/2025	Colegio Inkbraclo Mario Auxiliadora.	Escuela urbana Gabriela mistral			COL.PCC.UTR.	COL.PCC.UTR.	Semana 5. menúno 3, 4, menu especial 1
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
28	Margarina x 125g.	Ducuma S.A Bic.	18095.	18/JUN/26.	232,5 g.	250g.	
29	Azucar Blanca x 500g.	Sucesores Rivera S.A.	00651609.	16/SEP/2026.	1.050g.	1.200g.	
30	Agua.	Agua mineralizada UITAZ.	17 10 25	17 DIC 2025	58 und.	58und.	
31	Laurel	NA	NA	NA	23,2g.	24g.	
32.	paprika. x 10g.	Doña Julia	151025.	15/10/27.	73,8g.	80g.	
33.	pimienta negra x 10g.	Doña Julia.	141025.	14/10/26.	59,3g.	60g.	
34.	Sal.	Comersalco S.A.	220725	NA.	525g.	550g.	
35.	tomillo en Rama	NA	NA	NA	29g.	29g	

17561

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 Inmaculado Maria Auxiliadora. **SEDE EDUCATIVA:** Escuela urbana Gabriela mistral

FECHA: 28/10/2025 **CONTRATO DE INTERVENTORIA N°** COL-PCUNTR. 8252803 **CONTRATO DE SUMINISTRO N°:** COL-PCUNTR. 8258066.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS	pechuga plancha	X	-	X	-	X	-	X	-	79,8°	X	-	65,1°	X	-	
	Espaguetis salsa rosada con queso	X	-	X	-	X	-	X	-	84,1°	X	-	67,2°	X	-	
	papa frita	X	-	X	-	X	-	X	-	79,8°	X	-	65,2°	X	-	
	Ensalada Agridulce	X	-	X	-	X	-	X	-	NA	-	-	22,5°	-	X	No cumple con la temperatura
	jugo Guayaba.	X	-	X	-	X	-	X	-	NA	-	-	21,1°	-	X	No cumple con la temperatura.

OBSERVACIONES: No cumple con temperatura de servicio de ensalada y jugo Guayaba.

Firma de quien realiza la visita: Karen Manuela Rueda Ayala.

Nombre: Karen Manuela Rueda Ayala.

Cédula Ciudadanía 1100970601

Cargo: Interventor de campo.

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 28 / 10 / 2025 /

Municipio: San Joaquín

Institución Educativa: Colegio integrado mario Auxiliadora

Sede: Escuela urbana Gabriela mistral.

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Laura Valentina	Pacheco Suarez	1222254551	0
2	APS	May Antonella	Rojas Garzon	1104185084	0
3	APS	Salome	Noriega orduz	1100452652.	1
4	APS	Melany Sofia	Sandoval Alvarez	1043489888	1
5	APS	Juan Felipe	Herran Alfonso	1104185003.	2
6	APS	Andres Felipe.	orduz torres	1100813496.	2
7	APS	Geronimo	Quiroga Pinto	1104184992.	3
8	APS	Ashlem Ximenna	Barrera cuervo.	1195465457	4
9	APS	Karen Ximena	Cardenas orduz.	1013276633	5
10	APS	maritza	Ramirez Silva	1100813232.	5

Observaciones:

17567

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

Fecha de la visita: 2025-10-28
Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO MARIA AUXILIADORA - ESCUELA URBANA GABRIELA MISTRAL

Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada comedor escolar Colegio Integrado María Auxiliadora– Escuela Urbana Gabriela Mistral.

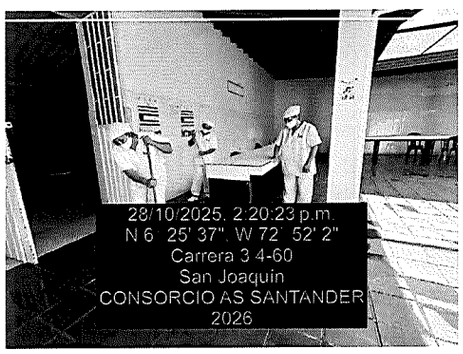

Imagen No2: Evidencia fotográfica de personal manipulador Colegio Integrado María Auxiliadora– Escuela Urbana Gabriela Mistral.

Imagen No3: Evidencia fotográfica de área de preparación Colegio Integrado María Auxiliadora– Escuela Urbana Gabriela Mistral.

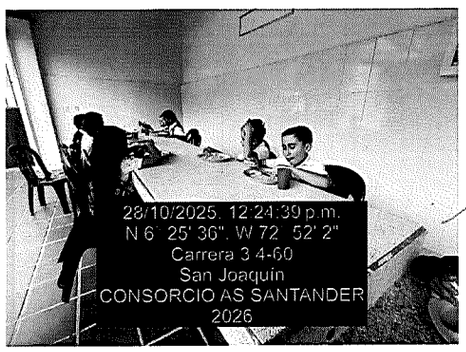

Imagen No4: Evidencia fotográfica de Beneficiarios consumiendo Colegio Integrado María Auxiliadora– Escuela Urbana Gabriela Mistral.

Imagen No5: Evidencia fotográfica de Menú entregado Colegio Integrado María Auxiliadora– Escuela Urbana Gabriela Mistral.

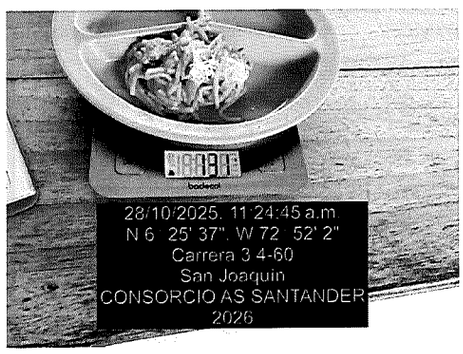

Imagen No6: Evidencia fotográfica de verificación de gramaje Colegio Integrado María Auxiliadora– Escuela Urbana Gabriela Mistral.

17368

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Centro educativo luchadero	Sede Educativa: Escuela rural Baraya		ETC: Gobernación Santander	Ciudad/ Municipio: Socorro	
Dirección: vereda Baraya		Fecha Visita: 28-10-25		Hora inicio: 8:00 AM	
Operador: Consorcio 22-M- Santander		No Contrato / Convenio: CO7.PCCNTR.8258066		Hora de terminación: 10:00 AM	
Reporta casos de atención prioritaria: SI / NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria: ND			
No titulares de derecho: Adjudicados 2	Atendidos 2	No de visita: 1	Tipo de ración: RI		
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Ida Villanueva - Docente.		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Wilson ortiz; Interventor			

Objeto de la visita:
Verificar los lineamientos tecnicos del contrato CO7.PCCNTR 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 26	PUNTAJE OBTENIDO: 16		PORCENTAJE %: 61,54 %		
CONCEPTO FINAL	No Conforme				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: N.O				
	CONCEPTO EMITIDO: Pendiente por visitar				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
0	-	Docente asignado por Rector

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NC	techo roto con agua y goteras
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	no cuenta con acceso a servicio sanitarios
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	NC	construcción con suciedad y moho
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	techos en mal estado con goteras y suciedad
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	NC	no cumple condiciones higiénico
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	Paredes con suciedad
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	NC	no cumple con espacio que garantice la conservación
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	Ventanas no cuentan con malla antiinsectos
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	NC	no cuentan con letreros en buen estado alusivos a las BPM

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
0	9

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
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.	0	se evidencia mango Para menú 3 muy verde, no apto para consumo
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

17569

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	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 interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100,00%

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	N.O	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	N.O	
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	N.O	
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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100,00 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no cuentan con procedimientos escritos
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no cuentan con ficha técnica
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	1	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Productos sin rotulo, area de Almacenamiento mal estado
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	no cuentan con certificado de potabilidad

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no cuenta con programa de manejo de residuos.
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	no cuenta con instructivo Final de residuos
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	no cuenta con control de Plagas

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	41,66 %

17570

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
37	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.o	
38	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.o	
39	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.o	
40	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.o	
41	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.o	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	-	PUNTAJE OBTENIDO	-	PORCENTAJE %	-

VI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	0	
43	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	no se evidencia mecanismo de SPQR.

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

se realiza la visita a la escuela rural Baraya la cual no cuenta con Plan de saneamiento ni se llevan documentos escritos. se entrega la ración industrializada a 2 titulares de derecho

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

se evidencia fruta mango menú 3 muy verde en varias ocasiones se ha enviado en mal estado, se solicita mejorar la entrega de las frutas.

Atendido por:	Lida Villanueva	Firma:		Cargo:	Docente
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Wilson Ortiz	Firma:		Cargo:	Interventor
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	ESCuela rural Baraya	ETC	Gobernación santander	Ciudad/ Municipio	Socorro
Dirección:	Vereda Baraya	Fecha Visita:	28/01/2025	Hora inicio:	8:00 AM
Operador:	Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio	CO7.PCCNTR.8258066	Hora de terminación:	10:00 AM

Instrumento: Marque con una X										
	Balanza		Marca	Babecol	Número de menú programado	2	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-01-2025	Número de menú entregado	2	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A X

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena	200	-	-	200	C	200	-	-	200	C					
Derivados del cereal	Ponque Amapola	40	-	-	40	C	57	-	-	50	C					
Frutas	Mandarina	727	-	-	777,6	C	720	-	-	777,6	C					
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					
NO CUMPLE						0					0					

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

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

17571

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 28 / 10 / 2025

Municipio: Socorro

Institución Educativa: Centro educativo luchadero

Sede: Escuela rural Baraya

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Ashlee Yired	Torres Duarte	7707699857	0
2	RI	Ithan David	Sarmiento osorio	1.101.699.163.	1
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Observaciones: Sin observaciones

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-28
Institución y sede: centro educativo luchadero - escuela rural baraya

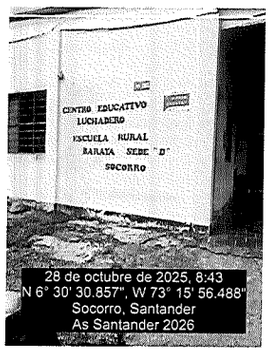

Imagen No1: fachada de la institución escuela rural baraya

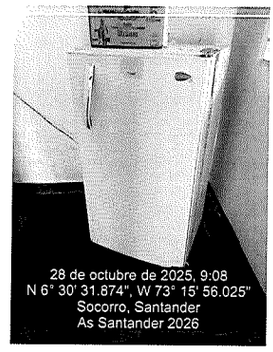

Imagen No2: nevera de la institución escuela rural baraya

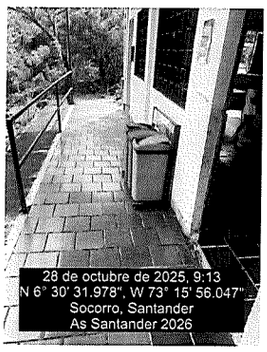

Imagen No3: área de recolección de residuos

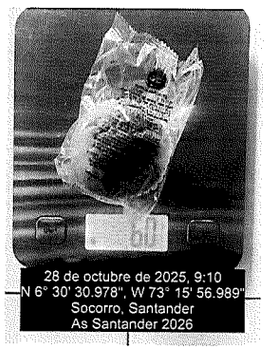

Imagen No4: gramaje del ponque amapola en la escuela rural baraya

Imagen No5: menú entregado en la institución escuela rural baraya

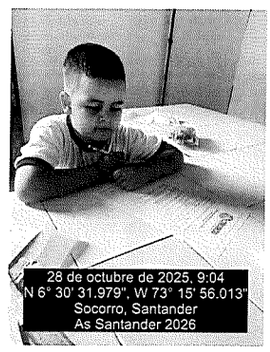

Imagen No6: encuesta aplicada a estudiante de la escuela rural baraya

17574

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	28	Mes	10	Año	2025
Fecha del incidente	Día	28	Mes	10	Año	2025
Municipio	Charala.					
Institución educativa	Colegio. El Santuario.					
Sede educativa	Escuela Rural. El Camillo.					
Contrato de Interventoría No	Cof-JCCNTR-825803.					
Contrato de Operador No	Cof. JCCNTR. 8258066.					
Nombre de quien realiza la visita	Andres José Mesa Jaramillo					
Cedula	9.684.641					
Cargo	Ingeniero de campo.					
Número de contacto	3208906814					
Novedad / inconveniente	El dia 28 de octubre del cuso en curso la visita estaba programada para la Escuela Rural El Camillo del municipio de Charala, al llegar a la sede educativa se encontraba cerrado, se indaga el motivo con un vecino manifiesta que el docente se encuentra en una actividad y por esa motivo no hubo clase en la sede. Se informa via telefonica a la coordinadora de la zona, se toma evidencia fotografica, se delegamos el firmato de novedades y se aprueba visita fallida.					

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

Andres José Mesa Jaramillo

Firma

17575

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

Fecha de la visita: 2025-10-28
Institución y sede: COLEGIO EL SANTUARIO - ESCUELA RURAL EL CARRILLO

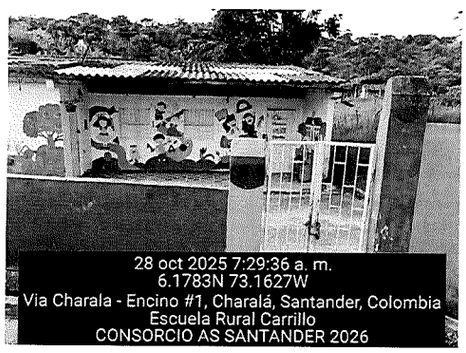

Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada, Colegio El Santuario Escuela Rural El Carrillo, Municipio Charalá

Imagen No2: Evidencia fotográfica portón con Candado, Colegio El Santuario Escuela Rural El Carrillo, Municipio Charalá

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
Institución Educativa Cauchos	Institución Educativa Cauchos	Gobernación de Santander	Mogotes

Dirección: Vereda Cauchos	Fecha Visita: 29/10/2025		Hora inicio: 8:10 am
Operador: Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio CTPCNTR 82580 66		Hora de terminación: 1:35 pm

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria
			No aplica

No titulares de derecho	Adjudicados 58	Atendidos 58	No de visita	1	Tipo de ración	Aps

Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nombre y cargo de quien realiza la visita
Blanca Azucena Figueroa Serrano Manipuladora	Adriana Lucia Gomez M Interventor de Campo

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos tecnicos del Contrato CTPCNTR 82580 66.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	47	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE %	51,06 %
CONCEPTO FINAL			No conforme.		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	18/09/2025		
		CONCEPTO EMITIDO	Favorable con requerimientos 81,5 %		

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NC	Por un costado del área de preparación de alimentos se observan objetos en desuso, residuos.
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	NC	Las instalaciones no se enwentran en acabados sanitarios
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 observa techo en acabados no sanitario (madera), presento grasa
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	Las paredes no se enwentran en acabados sanitarios, presentan grasa, grietas
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NC	El tanque de almacenamiento de agua no es de uso exclusivo para el comedor escolar
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C	
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	C	
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	se observan ventanas con vidrios sin protección
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	6	NO CUMPLE	6

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1	

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 cuenta con registros de temperatura de los alimentos refrigerados.
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se cuentan con registros de temperatura de los alimentos 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	5	PORCENTAJE %	71,43 %.

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	0	No se cuenta con los utensilios estandarizados completos (5).
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	Menú 3
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1	
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	No se cumple con la temperatura de servido de la ensalada tricolor y jugo de naranja

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1	
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	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.	0	No se evidencian registros de capacitación de las señoras Azucena Piquero cc 37.896.291, socorro serrano cc 63.476.203
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	No se observa personal ajeno al comedor escolar
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,71 %.

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se llevan registros del programa de limpieza y desinfección
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se cuenta con fichas tecnicas de los productos de limpieza y desinfección
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO		
	Código: PDAE-F-017-RPS	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Los productos de aseo no se almacenan en un sitio adecuado.
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo del mes de octubre 2025

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 que garantice limpieza y desinfección periódica 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 llevan registros del programa de limpieza y desinfección de tanques.
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	El agua es suministrada de nacimiento.
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	Durante la entrega no se evidencia el 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 llevan registros 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 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 registros del programa de control de plagas.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	28,57%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	NO	
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	0	Se observan fogones de la estufa con fuga tabla para picar y rayador en mal estado
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	0	Se observan platos desgastados.
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	No se cuenta con plancha adecuada para asar arepas, caldero grande, escurridor verduras No se cuenta con refrigerante contramuestra
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	No se evidencian instrumentos de medición tales como gramera 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 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 evidencian registros de temperatura.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00%

17579

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

VIII. SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,00 %

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 %	100,00 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

No se cumple con la temperatura de servido de la ensalada fría color y el jugo de naranja.

No se evidencian registros de capacitación de las señoras Blanca Azucena Figueroa Serrano y Socorro Serrano Serrano

NO se evidencian instrumentos de medición tales como gramera con pantalla digital, ni báscula.

No se cuenta con recipiente con tapa para el almacenamiento de contramuestras. con capacidad de 2 litros.

Se cuenta con carpeta con los documentos de las manipuladoras faltando: Hoja de vida, certificado académico, certificado de manipulación, exámenes de laboratorio, certificado de capacitación BPM, copia del contrato y certificacion de afiliacion ARL.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones de la visita

Atendido por: Blanca Azucena Figueroa S	Firma: Blanca Azucena Figueroa	Cargo: Manipuladora
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Adriana Lucia Gomez M	Firma: Adriana Lucia Gomez	Cargo: Interventor de Compa.
Realizada por:	Firma:	Cargo:

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	IE Cauchos	ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Magates
Dirección:	Vereda Cauchos	Fecha Visita:	29/10/2025	Hora inicio:	8:10 am
Operador:	Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio	CAPCNTR 8258066	Hora de terminación:	1:35 pm

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne de cerdo en tiritas	—	—	—	—	—	43	60	48	41	Cumple	54	56	47	47	Cumple
Leguminosa	Frijoles guisados	—	—	—	—	—	49	50	55	42	Cumple	84	89	84	68	Cumple
Cereal (arroz)	Arroz al perejil	—	—	—	—	—	84	103	84	70	Cumple	112	136	102	90	Cumple
Tubérculo, raíces, plátanos	Arepa de maíz blanco	—	—	—	—	—	82	86	82	80	Cumple	90	96	98	88	Cumple
Verdura fría o caliente	Ensalada Tricolor	—	—	—	—	—	62	68	63	60	Cumple	72	65	70	65	Cumple
Fruta/Bebida	Jugo de naranja	—	—	—	—	—	224	232	232	200	Cumple	217	230	225	200	Cumple
Agua	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lácteo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						—					6					6
NO CUMPLE						—					0					0

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		

Impreso por Litodisaños Tel. (607) 621 12 71

7350

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
29/10/25	IE Cauchos	IE Cauchos			CO1PCNTR8252803	CO1PCNTR8258066	Ciclo 27 al 31 Oct Menú 3
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Pollo kg	Ruth Inversiones	V24726E24725	04 09 26	6,04 kg	6,04 kg	
2	huevo de gallina	Granja El Galpal	15/10/2025	12/11/2025	68,55 gr	69 Und	
3	Queso kg	Fagrolac Asociados	18 oct 2025	18 NOV 2025	3,94 kg	3,94 kg	
4	Arroz 500gr	Sodespensa Barragan	17060209	02/sep/2026	12,16 gr	13 Und	
5	Harina de trigo 500gr	Molinos del Atlantico SAS	230925	23 JUL 26	2,01 gr	3 Und	
6	Lenteja 500gr	Molinos Sodespensa	03092909	29/sep/2026	3,05 gr	4 Und	
7	Aceite 250 ml	Comercial Zuldo Glincer SA	10/10/2025	10 08 2026	9,93 ml	10 Und	
8	Agua 200 cc	Agua Mineralizada	171025	DIC 2025	58 Und	58 Und	
9	Papa kg	NA	NA	NA	17,07 kg	17,10 kg	
10	Platano harton maduro kg	NA	NA	NA	1,45 kg	1,50 kg	
11	Tomate de árbol kg	NA	NA	NA	4,06 kg	4,10 kg	
12	Lulo kg	NA	NA	NA	5,80 kg	6,11 kg	
13	Zanahoria kg.	NA	NA	NA	2,75 kg	2,80 kg.	

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

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

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: IE Cauchos | **SEDE EDUCATIVA:** IE Cauchos

FECHA: 29/10/2025 | **CONTRATO DE INTERVENTORIA N°** COLPCCNTR 8252803 | **CONTRATO DE SUMINISTRO N°:** COLPCCNTR 8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS	Carne de cerdo a la plancha	X	—	X	—	X	—	X	—	70,3	X	—	62,2	X	—	
	Frijoles guisados	X	—	X	—	X	—	X	—	78,6	X	—	65,3	X	—	
	Arroz al perejil	X	—	X	—	X	—	X	—	71,5	X	—	63,5	X	—	
	Arepa de maíz blanco	X	—	X	—	X	—	X	—	71,3	X	—	64,1	X	—	
	Ensalada tricolor	X	—	X	—	X	—	X	—	NA	—	—	19,5	—	X	No cumple temperatura de servido
	Jugo de naranja	X	—	X	—	X	—	X	—	NA	—	—	24,5	—	X	No cumple temperatura de servido

OBSERVACIONES:

Firma de quien realiza la visita: ODRoncancioGomez M

Nombre: Adriana Lucia Gomez M

Cédula Ciudadanía 37898409

Cargo: Interventor de Campo

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 29 / 10 / 2025 /

Municipio: Mogotes

Institución Educativa: IE Cauchos

Sede: IE Cauchos

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Edward Leandro	Jimenez Forero	1100223325	1
2	APS	Elkin Estiven	Ruiz Serrano	1100452595	2
3	APS	Sara Ximena	Ruiz Lopez	1186714465	2
4	APS	Erika Valeria	Serrano Serrano	1100222658	3
5	APS	Maria Guadalupe	Bautista Gonzalez	1100222593	4
6	APS	Andres Felipe	Ruiz Serrano	1100222564	5
7	APS	Cesar Augusto	Torres Florez	1100222212	8
8	APS	Sixto Manuel	Ruz Jimenez	1100221997	9
9	APS	Yuliana Milena	Duràn Ruz	1100221281	10
10	APS	Jose Antonio	Figueroa Jaimes	1101623637	11

Observaciones:

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

1758

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

Fecha de la visita: 2025-10-29

Institución y sede: Institución Educativa Cauchos Mogotes - Institución Educativa Cauchos

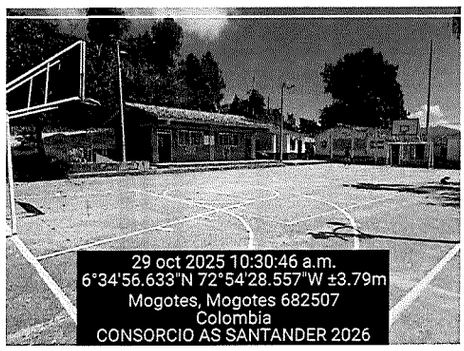

Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada, Institución Educativa Cauchos, municipio Mogotes

Imagen No2: Evidencia Fotográfica Manipuladoras de alimentos, Institución Educativa Cauchos, municipio Mogotes

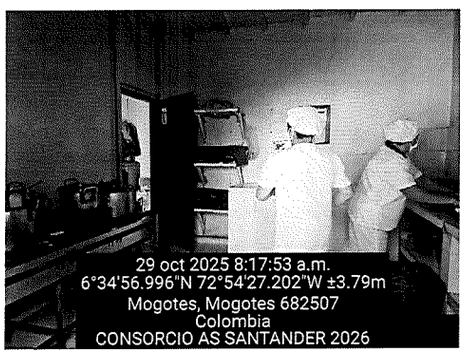

Imagen No3: Evidencia Fotográfica Área de preparación de alimentos, Institución Educativa Cauchos, municipio Mogotes

Imagen No4: Evidencia Fotográfica Área de consumo de los alimentos de los niños, niñas, jovenes y adolescentes, Institución Educativa Cauchos, municipio Mogotes

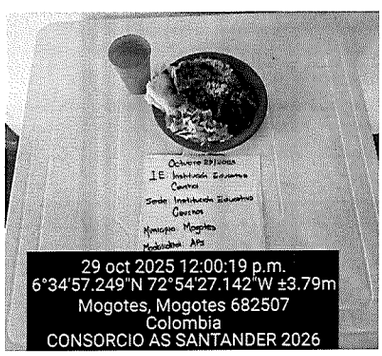

Imagen No5: Evidencia Fotográfica Menú del día, Institución Educativa Cauchos, municipio Mogotes

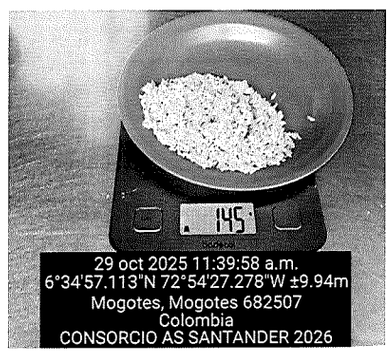

Imagen No6: Evidencia Fotográfica Gramaje de los alimentos a entregar a los niños, niñas, jovenes y adolescentes, Institución Educativa Cauchos, municipio Mogotes

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
Colegio Nuestra Señora de Fatima	Colegio Nuestra Señora de Fatima		Onzaga

Dirección: Carrera 2 Nº 7-21	Fecha Visita: 30/10/2025		Hora inicio: 8:55am
Operador: Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio: COLPCANTR 8258066		Hora de terminación: 2:55pm

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria
			No aplica

No titulares de derecho	Adjudicados 168	Atendidos 168	No de visita	1	Tipo de ración	APS

Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nombre y cargo de quien realiza la visita
Luz Dary Abril Camacho Manipuladora	Adriana Lucia Gomez M Interventor de Campo

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos tecnicos del Contato COLPCANTR 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	48	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE %	47,92 %

CONCEPTO FINAL	No Conforme
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: 26/09/2025
	CONCEPTO EMITIDO: Favorable 91,50%

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	NC	Las instalaciones no se encuentran en acabados sanitarios
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 no se encuentra en acabados Sanitarios, presentan manchas.
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 con pintura desgastada
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	Se observan ventanas con vidrios sin proteccion
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	8	NO CUMPLE	4

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	El almacenamiento de los insumos se realiza en estantes estos presentan corrosión
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	se evidencia faltante de queso 4.593 kg
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	No se evidencia remision de recibido a Satisfacion

17587

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se cuenta con registros de temperatura de los alimentos refrigerados
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se cuenta con registros de temperatura de los alimentos congelados.
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	Se evidencia lote y fecha de vencimiento del agua no legible

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	14,29%

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	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	Menú 4
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 que el tomate en cosquitas y jugo de tomate de árbol no cumple con la temperatura de servido

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).	1	
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100,00%.

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencian procedimientos, escritos del programa de limpieza y desinfección
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se cuenta con fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO		
	Código: PDAE-F-017-RPS	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, prótegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	se evidencia jabon en polvo sin rotulo
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0	se evidencia, remisión de octubre con faltante jabon polvo de 835gr, 102 Bolsa resellable

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 que garantice la limpieza y desinfección periodica 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 evidencian registros de limpieza y desinfección de tanques
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	El agua es suministrada del acueducto municipal
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	Durante la entrega no se evidencia el 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 llevan registros del programa de manejo de residuos
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se instructivo que especifique la disposición final de residuos.
50	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se llevan registros del programa de control de plagas.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	28,57 %

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	NO	
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	0	Utensilios como sartenes, cacerola, olla rayador, presentan corrosión
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	0	Los recipientes presentan rayones, sin brillo
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 insuficiente.
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	No se evidencian instrumentos de medición tales como gramera y báscula
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 ni registros de mantenimiento preventivos y correctivos de equipos
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se cuenta con registros de temperatura

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00 %

17589

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,00 %

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 %	100,00 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

El almacenamiento de los insumos se realizan en estantería presenta corrosión

Se evidencia faltante de queso de 4.593 kg

Se evidencia que el tomate en cascos y el jugo de tomate de árbol no cumple con la temperatura de servido

Se evidencio jabon aseo in-oloro y biodegradable x 1000 sin rotulado

se evidencia remisión de aseo de octubre 2025 con faltante de 835 gr de jabon en polvo y 102 bolsas resellables

No se evidencian instrumentos de medición tales como gramera con pantalla digital en acero inoxidable ni báscula

No se observa carpeta por manipuladora de los siguientes documentos: Hoja de vida, copia cedula, certificado academico, certificado medico, examenes, bpm, contrato y certificado de ARL.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No tengo ninguna observacion de la visita

Atendido por: Luz Dary Abril Camacho	**Firma:** Luz Dary Abril	**Cargo:** manipuladora
Atendido por:	**Firma:**	**Cargo:**
Realizada por: Adriana Lucia Gomez M	**Firma:**	**Cargo:** Interventoria de Campo
Realizada por:	**Firma:**	**Cargo:**

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio Nuestra Señora de Fatima		ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Onzaga	
Dirección:	Carrera 2 No 7-21		Fecha Visita:	30/10/2025	Hora inicio:	8:55 am	
Operador:	Consorcio 82- M Santander		No Contrato / Convenio	CO1PCCNTR8258066	Hora de terminación:	2:55 pm	

Instrumento: Marque con una X										
	Balanza		Marca	Baidad	Número de menú programado	4	Se presentaron intercambios	Si	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/25	Número de menú entregado	4	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Huevo cocido	50	50	51	50	Cumple	50	50	52	50	Cumple					
Leguminosa	Lentejas guisadas	91	92	125	87	Cumple	125	159	163	125	Cumple					
Cereal (arroz)	Arroz al pimentón	135	137	154	129	Cumple	146	145	162	143	Cumple					
Tubérculo, raíces, plátanos	Pure de papa con queso	146	144	144	142	Cumple	204	184	184	181	Cumple					
Verdura fría o caliente	Tomate en ensalada	74	74	76	70	Cumple	114	132	98	90	Cumple					
Fruta/Bebida	Jugo de tomate de arbol	205	214	206	200	Cumple	211	218	215	200	Cumple					
Agua	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
Lácteo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						6					6					—
NO CUMPLE						0					0					—

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100%	Se da cumplimiento a los gramajes a entregar a los niños

1434

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
30/10/25	Colegio Nuestra Señora de Fatima	Colegio Nuestra Señora de Fatima			001PCONTR252803	001PCONTR258066	Ciclo 27 al 31 Oct Menú 4
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Pollo kg	Ratt Inversiones	N24726E24725	040926	19,21 kg	19,21 kg	
2	Huevo de gallina	Granja El Salpal	15/10/2025	12/11/2025	30,55 gr	31 Und	
3	Arroz 500 gr	Sodexpensa Barranquilla SA	17060209	02/sep/2026	19,67 gr	20 Und	
4	Harina de trigo 500 gr.	Molinos del Atlantico SAS	23 09 25	23 JUL 26	6,33 gr	7 Und	
5	Aceite 250 ml	Comercializadora Elmer	10/10/2025	10 08 2026	20,16 ml	21 Und	
6	Agua 200 cc	Agua Mineralizada	171025	DIC 2025	168 Und	168 Und	
7	Azucar 500 gr	Sodexpensa Barranquilla	01520710	07 OCT 2026	2102 gr	3 Und	
8	Paprika 10gr.	Productos Pegio	290925	290926	8,40 gr	9 Und	
9	Pimienta 10gr	Productos Pegio	141025	14/10/26	4,20 gr	5 Und	
10	Papa kg	NA	NA	NA	28,33 kgr	28,40 kg	
11	Platano maduro kg	NA	NA	NA	4,20 kgr	4,21 kg	
12	Tomate kg	NA	NA	NA	5,12 kg	5,19 kg	

1454

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 Nuestra Señora de Fátima | **SEDE EDUCATIVA:** Colegio Nuestra Señora de Fátima

FECHA: 30/10/2025 | **CONTRATO DE INTERVENTORIA N°** COLPCNTR 8252803 | **CONTRATO DE SUMINISTRO N°:** COLPCNTR 8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS.	Huevo cocido	X	—	X	—	X	—	X	—	72,5	X	—	66,8	X	—	
	Lentejas guisadas	X	—	X	—	X	—	X	—	70,9	X	—	63,3	X	—	
	Arroz al pimenton	X	—	X	—	X	—	X	—	77,3	X	—	63,8	X	—	
	Pure de papa con queso	X	—	X	—	X	—	X	—	77,9	X	—	65,9	X	—	
	Tomate en cosquitos	X	—	X	—	X	—	X	—	NA	—	—	16,7	—	X	No cumple temperatura de servido
	Jugo de tomate de arbol	X	—	X	—	X	—	X	—	NA	—	—	14,9	—	X	No cumple temperatura de servido.

OBSERVACIONES:

Firma de quien realiza la visita: [signature]
Nombre: Adriana Lucia Gómez M
Cédula Ciudadanía 37898409
Cargo: Interventor de Campo

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

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 30 / 10 / 2025 /

Municipio: Onzaga

Institución Educativa: Colegio Nuestra Señora de Fatima

Sede: Colegio Nuestra Señora de Fatima

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Luis Alejandro	Gil Gómez	1100813144	6
2	APS	Mireya	Rojas Fonseca	1100812952	6
3	APS	Hugo David	Pelayo Orduz	1186713026	7
4	APS	Luis Maria	Durán Saavedra	1186713586	7
5	APS	Snayder	Cotaño Zambrano	1056777834	8
6	APS	Manangel	Hernandez Diaz	1100966281	8
7	APS	Joseph Alejandro	Rojas Gomez	1097118222	9
8	APS	Nicol Daniela	Vargas Sotelo	1023864384	9
9	APS	Sofia	Bohorquez Garzon	1095809430	10
10	APS	Ana Maria	Amaya Quintero	1100812526	11

Observaciones:

Impreso por Litadiseños Tel. (607) 621 12 71

11693

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-30
Institución y sede: Colegio Nuestra Señora de Fátima Onzaga - Colegio Nuestra Señora de Fátima

Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada, Colegio Nuestra Señora de Fatima, municipio Onzaga

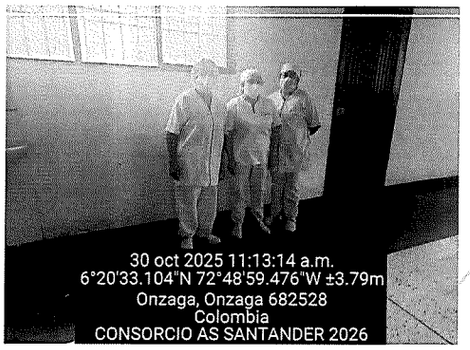

Imagen No2: Evidencia Fotográfica Manipuladoras de alimentos, Colegio Nuestra Señora de Fátima, municipio Onzaga

Imagen No3: Evidencia Fotográfica Área de preparación de los alimentos, Colegio Nuestra Señora de Fátima, municipio Onzaga

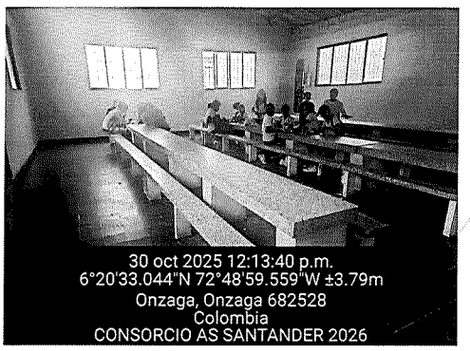

Imagen No4: Evidencia Fotográfica Área de consumo de los alimentos, Colegio Nuestra Señora de Fátima, municipio Onzaga

Imagen No5: Evidencia Fotográfica Menú del día, Colegio Nuestra Señora de Fátima, municipio Onzaga

Imagen No6: Evidencia Fotográfica Gramaje de los alimentos a entregar a los titulares de derecho, Colegio Nuestra Señora de Fátima, municipio Onzaga

17595

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

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	30.	Mes	10.	Año	2025.
Fecha del incidente	Día	30	Mes	10.	Año	2025.
Municipio	Contratación.					
Institución educativa	Instituto Tecnico Industrial San Juan Bosco.					
Sede educativa	Escuela Urbana John F. Kennedy.					
Contrato de Interventoría No	Cot. PCCNTR. 825 2803.					
Contrato de Operador No	Cot. PCCNTR. 825 8066					
Nombre de quien realiza la visita	Gustavo Jose Mesquera Jaimes					
Cedula	9.694.641.					
Cargo	Interventor de campo.					
Número de contacto	3208906814					
Novedad / inconveniente	El dia 30 de octubre del año en curso la visita estaba programada para la Escuela Urbana John F. Kennedy del municipio de Contratación, se indaga el motivo con los profesores me informan que estan en paro por 24 horas por ende y por ese motivo no hubo clase en la sede. Se informa via telefonica a la coordinadora de la zona, se toma evidencia fotografica, se diligencia el formato de novedades y se reporta la visita fallida.					

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

Gustavo Jose Mesquera J.

Firma

17596

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

Fecha de la visita: 2025-10-30
Institución y sede: INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL SAN JUAN BOSCO - ESCUELA URBANA JOHN F. KENNEDY

Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada, Instituto Técnico Industrial San Juan Bosco, Escuela Urbana John F. Kennedy, Municipio Contratación

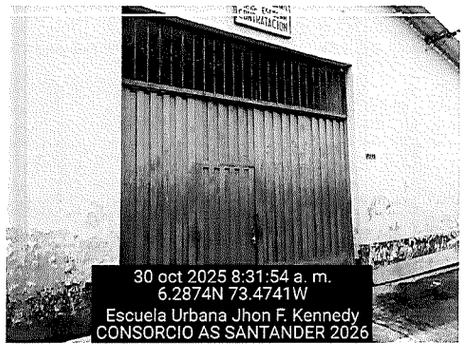

Imagen No2: Evidencia fotográfica portón con Candado, Instituto Técnico Industrial San Juan Bosco, Escuela Urbana John F. Kennedy, Municipio Contratación

17597

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

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	30	Mes	10	Año	25
Fecha del incidente	Día	30	Mes	10	Año	25
Municipio	Simacota					
Institución educativa	Colegio la llanita					
Sede educativa	Escuela rural macanas					
Contrato de Interventoría No	CO7. PCCNTR. 8252803					
Contrato de Operador No	CO7. PCCNTR. 8258066					
Nombre de quien realiza la visita	Wilson Ortiz					
Cedula	7707694225					
Cargo	Interventor					
Número de contacto	3773742487					
Novedad / inconveniente	se realiza la visita a la escuela rural macanas, donde se evidencia que no se presenta clase por el paro establecido por los docentes se deja evidencia fotografica.					

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

Wilson Ortiz.

Firma

17598

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

Fecha de la visita: 2025-10-30
Institución y sede: colegio la llanita - escuela rural macanas

Imagen No1: fallada de la institución visita fallida

Imagen No2: fallada de la institución visita fallida

17599

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 1 de 4
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
	Código: PDAE-F-017-RPS	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024	

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa: Instituto Técnico Industrial San Juan Bosco.	Sede Educativa: Escuela Urbana Pablo Uva.	ETC: Educación de Santander	Ciudad/ Municipio: Barbosa.
Dirección: Cra 3 # 1-220.	Fecha Visita: 31/10/2025.		Hora inicio: 8:00 am.
Operador: Ceusenu 82-11 Santander.	No Contrato / Convenio: CCF-PCCNTP-825 8066.		Hora de terminación: 11:30 am.

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

No titulares de derecho	Adjudicados	Atendidos	No de visita	Tipo de ración
	99.	99.	1.	CAJA.

Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nombre y cargo de quien realiza la visita
Carmen Cecilia Torres Barrera.	

Objeto de la visita: Verificacion del cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato. N°ccf-pccntp-825 8066.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	49.	PUNTAJE OBTENIDO	25.	PORCENTAJE %	53-19%.

CONCEPTO FINAL	NC Conforme.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: Pendiente por visitar
	CONCEPTO EMITIDO: N.A.

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C.	
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	NC.	Se evidencia techo de madera en el area de almacenamiento. No se facilita la ejecucion de limpieza y desinfeccion.
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C.	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC.	Se evidencia paredes con deterioro de pintura en el area de preparacion.
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C	
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C.	
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NC.	Se evidencia sifon desprendido en el area de preparacion.
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC.	Se evidencia Ventana sin la malla antiinsecto para la proteccion de entrada de plagas.
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	8.	NO CUMPLE	4.

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia estiba de madera para almacenamiento de los insumos que no facilita la limpieza y desinfeccion.
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1.	
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	Se evidencia kardex pero no para todos los productos.
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	Se evidencia remisiones de alimentos pero no para la entrega en la sede educativa.

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 hace registro de almacenamiento de los alimentos refrigerados.
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0.	No se hace registro de almacenamiento de los alimentos 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	2.	PORCENTAJE %	28.57%.

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1.	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1.	Se evidencia menu especial.
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	0.	Se evidencia arepa mixta. Carne, frutas, jugo no cumple el gramaje ideal de los grados de 2° a 5°.
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 Compromiso Sabor de Kandy Arbol, Tras de pechuga a plancha, Pasta fusion y Jugo no cumplen con la temperatura de servido

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5.	PUNTAJE OBTENIDO	3.	PORCENTAJE %	60.00%.

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1.	
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1.	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1.	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	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	7.	PORCENTAJE %	100.00%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0.	No se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0.	No se cuentan con fichas tecnicas (concentraciones, modo de preparacion y empleo)
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1.	

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

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Instituto Técnico Industrial San Juan Bosco. | SEDE EDUCATIVA: Escuela Urbana Pablo Neruda.

FECHA: 31/10/2025 | CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: Cot. 20CNTR. 8252803. | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: Cot. 20CNTR. 8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
CAM.	Sobaek. de Tamate de Arbol.	X	-	X	-	X	-	X	-	NA	-	-	24,5	-	X	Se evidencia complemento pero cumple con la temperatura de Servido.
	Tiras de pechuga Asaneada	X	-	X	-	X	-	X	-	85.5	X	-	76,5	-	X	Se evidencia complemento pero cumple con la temperatura de Servido.
	Pasta fritas.	X	-	X	-	X	-	X	-	92.8	X	-	54,3	-	X	Se evidencia complemento pero cumple con la temperatura de Servido.

OBSERVACIONES: Se evidencian complementos. pero cumplen con la temperatura de Servido.

Firma de quien realiza la visita: Andrea José Mesa Juan Jaramillo

Nombre: Andrea José Mesa Juan Jaramillo.

Cédula Ciudadanía 9.694.641.

Cargo: Interventor de campo

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

17601

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
31/10/2025	Instituto Tecnico Industrial San Juan Bosco	Escuela Urbana Pablo Cuca			Cel. Pecnip 825 2803	Cel. Pecnip 825 8066	Semana N° 01. Menú #1 col. Menu especial
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
							No se evidencia ninguna materia prima en la sede educativa.

1760

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 31 / 10 / 2025

Municipio: Cartagena.

Institución Educativa: Instituto Tecnico Industrial San Juan Bosco.

Sede: Escuela Urbana Pueblo Bueno.

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CAJM.	Salome.	Amaya Junco.	TI. 1'096.074.511.	3.
2	CAJM	Juan. Jose.	Arevalo Pieles.	TI. 1'141.355.588.	3.
3	CAJM	Danna. Guadalupe.	Caceres Santacolia.	TI. 1'099.282.941.	4.
4	CAJM	Alejandro.	Carreño. Olaya.	TI. 1'102.490.271.	4.
5	CAJM	Juan. Jose.	Amaya. Pulido.	TI. 1'141.344.753.	5.
6	CAJM	Nicolas.	Diaz. Pedroque.	TI. 1'097.127.456.	5.
7	CAJM	Maria. Salome.	Diaz. Gallegos.	TI. 1'099.282.864.	5.
8	CAJM	Jennifer. Isabella.	Romero. Garces.	TI. 1'099.282.846.	5.
9	CAJM	Valery. Viviana.	Vasquez. Garcia.	TI. 1'033.783.790.	5.
10	CAJM.	Mia. Isabela.	Castaño. Lopez.	TI. 1'186.964.138.	3.

Observaciones: _____

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

17607

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

Fecha de la visita: 2025-10-31
Institución y sede: INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL SAN JUAN BOSCO - ESCUELA URBANA PABLO GIUA

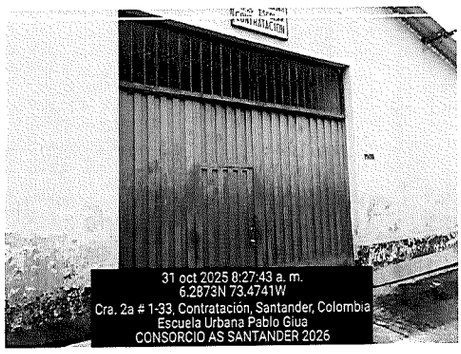

Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada, Instituto Técnico Industrial San Juan Bosco, Escuela Urbana Pablo Giua, Municipio Contratación

Imagen No2: Evidencia fotográfica Manipuladora, Instituto Técnico Industrial San Juan Bosco, Escuela Urbana Pablo Giua, Municipio Contratación

Imagen No3: Evidencia fotográfica de cumplimiento de menú, Instituto Técnico Industrial San Juan Bosco, Escuela Urbana Pablo Giua, Municipio Contratación

Imagen No4: Evidencia fotográfica entrega, Instituto Técnico Industrial San Juan Bosco, Escuela Urbana Pablo Giua, Municipio Contratación

Imagen No5: Evidencia fotográfica de cumplimiento de menu, Instituto Técnico Industrial San Juan Bosco, Escuela Urbana Pablo Giua, Municipio Contratación

Imagen No6: Evidencia fotográfica de almacenamiento, Instituto Técnico Industrial San Juan Bosco, Escuela Urbana Pablo Giua, Municipio Contratación

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: Institucion Educativa La Aguada.	Sede Educativa: Institucion Educativa La Aguada.	ETC: Entorno de San Jacinto	Ciudad/ Municipio: Cepita.
Dirección: Vereda La Aguada.	Fecha Visita: 04/11/2025.		Hora inicio: 8:30 am.
Operador: Consenso 82-11 San Jacinto	No Contrato / Convenio: Cef-PICNTR-8258066.		Hora de terminación: 1:30 pm.

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: — N.A —				
No titulares de derecho	Adjudicados: 77.	Atendidos: 77.	No de visita: 1.		Tipo de ración: APS.		
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Dens Margoleth Echavez.			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Guadalupe Mesa Jimenez Jimenez				

Objeto de la visita: Verificacion del cumplimiento de los lineamientos Tecnicos del contrato. Nº Cef-PICNTR-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	Pandemia no hubo visita			
	CONCEPTO EMITIDO	NO.			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C.	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC.	No se cuenta con acceso a baños sanitarios exclusivos para la manipuladoras.
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	NC.	Las instalaciones del comedor escolar no estan construidos de manera que facilita la operacion de limpieza y desinfeccion.
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 techo con humedad no se garantizan las condiciones higienicas sanitarias.
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 pared con encharcamiento de humedades.
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C.	
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	NC.	El area de almacenamiento no cumple con el espacio minimo que garantice la conservacion de los alimentos y/o productos
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NC.	No se evidencian sifones en el area de preparacion.
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC.	Se evidencia sin tela antiinsecto para la proteccion de ingreso de plagas.
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC.	Se evidencia pisos en mal estado que no garantizan las condiciones higienico-sanitarias.
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C.	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
4.	8.

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0.	Se evidencia que el almacenamiento de los insumos, materia prima se encuentra guardado en cajas de plastico.
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1.	
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0.	Se evidencia que no tiene la firma de cada uno.
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0.	Se evidencia que no tiene la firma de la manipuladora.

17609

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 tiene registro de almacenamiento de los alimentos refrigerados
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0.	No se tiene registro de almacenamiento de los alimentos 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	2.	PORCENTAJE %	28.57%.

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0.	No se encuentra publicado el ciclo de menu aprobado recientemente por la ETC.
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1.	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1.	
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1.	
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0.	Se evidencia consistencia, Cocción adecuada y sin dolor, no cumplieron la temperatura de Servido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5.	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60.00%.

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1.	
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1.	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1.	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1.	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO.	No se observa personal ajeno.
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 %	100.00%.

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0.	No se cuenta con un programa de limpieza y desinfección con procedimientos escritos, no se llevan registros de las actividades.
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0.	No se cuenta con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1.	

17070

41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0.	Se evidencia jabon en polvo sin el rotulado establecido
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0.	Se evidencia que hace falta un kilo de jabon en polvo para el mes de octubre.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0.	No se generan soportes de limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente 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 existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanque y/o recipiente.
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 que alleguen que se realizan pruebas del cloro residual y/o de 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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, no se llevan registros de las actividades.
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 cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y no se llevan registros de las actividades.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14.	PUNTAJE OBTENIDO	5.	PORCENTAJE %	35.71%.

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O.	
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O.	
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O.	
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	0.	Se evidencia cuchillo de madera para su preparacion.
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 balanza en acero inoxidable de 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 existe manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo y no tiene hojas de vida de los equipos y cronograma de mantenimiento
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0.	No se evidencia registros de temperatura para revisar.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6.	PUNTAJE OBTENIDO	2.	PORCENTAJE %	33.33%.

17677

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguasx 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0.	Se evidencia recarga de extintor multiproposito de 10 lb. Vencido.

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1.	PUNTAJE OBTENIDO	0.	PORCENTAJE %	0.0%.

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2.	PUNTAJE OBTENIDO	2.	PORCENTAJE %	100.00%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Al finalizar la visita. Se socializa. las no conformidades. el operador realiza. las observaciones. Se firma. con conformidad. y se deja una copia

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Atendido por: Doris Mendoza Gutierrez	Firma: Doris Mendoza G.	Cargo: Manipuladora.
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Claudia José Mesa Jaramillo	Firma: Claudia José Mesa J.	Cargo: Interventoria de Campo.
Realizada por:	Firma:	Cargo:

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
04/11/25	Instituciones Educativas La Cogenda	Instituciones Educativas La Agrenda			Con. SCGATP-8832803	Con. SCGATP-825 8066	Semana Nº 02. Menu Nº 8 al Menu Nº 10
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1.	Arroz Blanco x 500gr.	Sedes Pensa.	18112905	19 May 2026	24 Und	25 Unidad	
2.	Hojuelas de Maiz Blanco x 500gr.	Molinos del Alimento	13C925	13 Sep 26	15 Und	15 Unidad	
3.	Tostadas.	Industria de Alimentos Javier	25/10/2025	14/11/2025	29 Und	29 Unidad	
4.	Queso.	Lacteos campestre	28 Oct 25	27 Nov 25	6 kg.	7 kg.	
5.	Carne de Cerdo.	Dr. Biotecnicos	P4325	24/11/2025	6 kg.	6 kg.	
6.	Lechuga.	Selecta.	V290526 E29525	22 10 26	7 kg.	8 kg.	
7.	Pierna x Pollo.	Calipollo.	15/10/2025	12/11/2025	105 Und	105 Und	
8.	Arepa. Seca. x 500gr.	Sedes Pensa.	C2372410	24 Oct. 2026	4 Unds	4 Unds	
9.	Frijol x 500gr.	Sedes Pensa.	01200209	02/09/2026	4 Unds	4 Unds.	
10.	Aceite x 250ml.	Ideal.	10/09/2025	10 09 2026	9 Unds	10 Unds.	
11.	Margarina.	Diprosa	117095	17 Jun 25	6 Unds	7 Unds.	
12.	Azucar en Blanco x 500gr.	Sedes Pensa	01525510	15/Oct/2026	4 Unds	4 Unds.	
13.	Sal x 500gr.	Comercializadora de quimicos industriales	220725	N.O	1 Unds	1 Unds	

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: Institucion Educativa la Aguada

SEDE EDUCATIVA: Institucion Educativa la Aguada.

FECHA: 04/11/25

CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: Col.Fcentr.8257803

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: Col.Fcentr.8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS	Pechuga de pollo en cuadros	X	-	X	-	X	-	X	-	86.1	X	-	70.1	X	-	
	Espagueth en salsa.	X	-	X	-	X	-	X	-	85.4	X	-	67.8	X	-	
	Jugo frita	X	-	X	-	X	-	X	-	80.3	X	-	56.1	-	X	Se evidencia cumplimiento pero cumple con la temperatura de Servicio
	Ensalada Agridulce.	X	-	X	-	X	-	X	-	N.A	-	-	20.5	-	X	Se evidencia cumplimiento pero cumple con la temperatura de Servicio.
	Jugo de Mandarina.	X	-	X	-	X	-	X	-	N.A	-	-	20.4	-	X	Se evidencia cumplimiento pero cumple con la temperatura de Servicio.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento. pero cumplen con la temperatura de Servicio como las pechuga frita, Ensalada Agridulce y Jugo de Mandarina.

Firma de quien realiza la visita: Claudia Jose Restrepo Jaramillo

Nombre: Claudia Jose Restrepo Jaramillo

Cédula Ciudadanía 9.699.641

Cargo: Interventor de campo

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 04 / 11 / 2025

Municipio: Caparé

Institución Educativa: Institucion Educativa las Aguadas

Sede: Institucion Educativa las Aguadas

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	Aps	Aduan Alexander	Cuenca Olivares	Rc 1'094.227.204	0
2	Aps	Thiago James	Betancur Cuenca	Rc 1'095.726.545	1
3	Aps	Angel Miguel	Nieto Pejas	Rc 1'095.313.327	2
4	Aps	Keiner Leandro	Sepulveda Cuenca	TI 1'101.598.299	3
5	Aps	Oscar Julian	Jaimes Aranteo	TI 1'096.958.004	4
6	Aps	Jose Luis	Jaimes Pejas	TI 1'097.919.354	5
7	Aps	Osmar Santiago	Cifuentes Hernandez	TI 1'101.598.013	6
8	Aps	Darwin Yhael	Jaimes Jaimes	TI 1'102.012.202	7
9	Aps	Jander Andres	Betancur Lopez	TI 1'101.597.315	10
10	Aps	Jose Daniel	Caballero Jaimes	CE 1'101.596.796	11

Observaciones:

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

Fecha de la visita: 2025-11-04

Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA LA AGUADA - INSTITUCION EDUCATIVA LA AGUADA

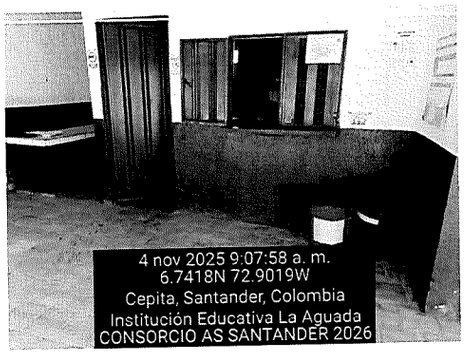

Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada, Institución Educativa La Aguada, Institución Educativa La Aguada, Municipio Cepita

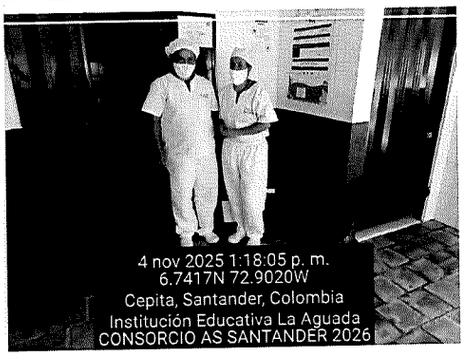

Imagen No2: Evidencia fotográfica Manipuladora, Institución Educativa La Aguada, Institución Educativa La Aguada, Municipio Cepita

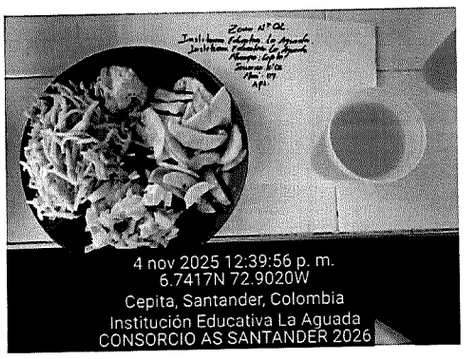

Imagen No3: Evidencia fotográfica de cumplimiento de menú, Institución Educativa La Aguada, Institución Educativa La Aguada, Municipio Cepita

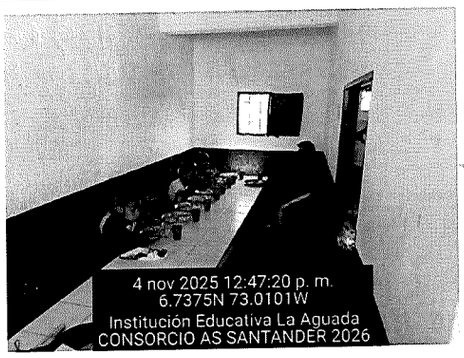

Imagen No4: Evidencia fotográfica entrega, Institución Educativa La Aguada, Institución Educativa La Aguada, Municipio Cepita

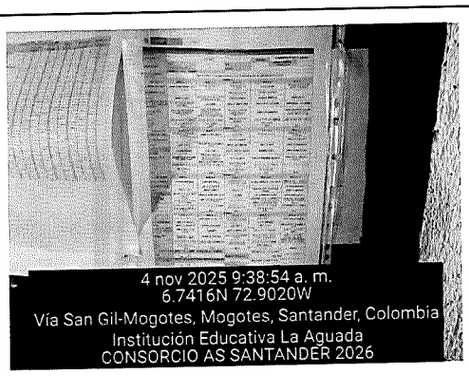

Imagen No5: Evidencia fotográfica de cumplimiento de menu, Institución Educativa La Aguada, Institución Educativa La Aguada, Municipio Cepita

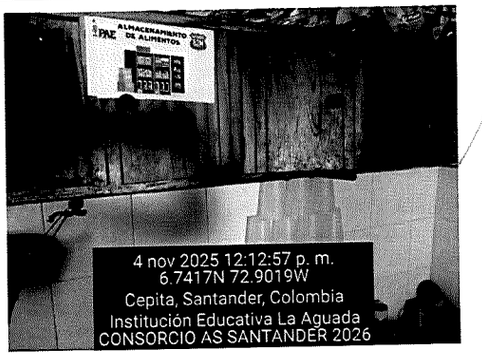

Imagen No6: Evidencia fotográfica de almacenamiento, Institución Educativa La Aguada, Institución Educativa La Aguada, Municipio Cepita

17618

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Institucion Educativa Verdalito.	Sede Educativa: Escuela Rural Buenos Aires bajo.	ETC: Gobernación de Cundinamarca	Ciudad/ Municipio: Sasaima.
Dirección: Verdalito Buenos Aires	Fecha Visita: 04/11/2025.		Hora inicio: 7:25am
Operador: Consorcio 32-M Santander.	No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066.		Hora de terminación: 10:50am

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

No titulares de derecho	Adjudicados: 11	Atendidos: 11	No de visita: 1	Tipo de ración: RI

Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nombre y cargo de quien realiza la visita
Lymari Johana Chaparro - Docente.	Karen Manuela Rueda Ayala - Interventor.

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos tecnicos del contrato CO1.PCCNTR.8258066.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	44.44%

CONCEPTO FINAL	NO CONFORME.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: N.O
	CONCEPTO EMITIDO: pendiente por visitar

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
———	———	La entrega lo realiza la docente.

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	NC	las instalaciones no estan construidas de manera que facilite la operacion de limpieza
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	los techos no estan construidos de manera que evite la acumulacion de suciedad, techo de machimbre.
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	las paredes no estan construidas de material impermeable, pared con ladrillo.
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	C	
8	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	las ventanas que comunican con el ambiente exterior no estan provistas de malla antiinsecto
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	NC	No se evidencia letreros alusivos a la aplicacion BPM.

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	4	NO CUMPLE	5

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
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	No se evidencia recibido a satisfacción remision en la sede educativa.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	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 MENUS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	No se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la etc.
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	Docente no utiliza dotación.
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	No	Realiza entrega docente.
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	NO	
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia registro de capacitación Lymori Johana Chaparro. cc 37520622.
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No cuenta con programa de limpieza y desinfección no lleva registro de las actividades
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No cuenta con Ficha tecnica de productos de limpieza y desinfección.
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	1	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Los productos de aseo no se evidencia identificados.
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo del mes octubre.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	No se evidencia soporte que garantice potabilidad.

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 evidencia recipiente sin bolsa plastica.
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No cuenta con programa de manejo de residuos, con procedimiento, no lleva registro.
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo.
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No cuenta con programa de control integrado de plagas, no lleva registro.

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	25,00%.

17620

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 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

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	No se observa transporte de alimentos.
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).	0	No cuenta con ficha técnica de información del PAE, ni ficha de ETA.
43	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	No se evidencia mecanismo para atender SPQR.

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita se evidencia que no cuenta con plan de saneamiento, no se evidencia ciclo de menú aprobado, docente no utiliza dotación, no cuenta con registro de capacitación Lymari Johana Chaparro cc. 37520622. No cuenta con ficha técnica de información de PAE, ni ficha de ETA. no se evidencia mecanismo para atender SPQR.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Atendido por:	Lymari J Chaparro S	Firma:	[signature]	Cargo:	Docente
Atendido por:	—	Firma:	—	Cargo:	—
Realizada por:	Karen Manuela Rueda Ayala.	Firma:	[signature]	Cargo:	Interventor de campo.
Realizada por:	—	Firma:	—	Cargo:	—

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institucion Educativa Carrillo Escuela Rural Buenos Aires	ETC	Gobernacion de Santander.	Ciudad/ Municipio	San Gil.
Dirección:	Vereda Buenos Aires	Fecha Visita:	04/11/2025.	Hora inicio:	7:25am.
Operador:	Consorcio 82-M Santander.	No Contrato / Convenio	021-PCCNTR.8258066.	Hora de terminación:	10:50am.

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza		Marca					BADECOL.													
	Gramera	X	Fecha de última calibración					18/09/2021													
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3	X	5		7		9											
		2		4		6		8		10											

Número de menú programado	7	Se presentaron intercambios	Si			No	X	N/A													
Número de menú entregado	7	Presentaron soporte de autorización	Si			No		N/A	X												
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado			1		3	X	5		7		9										
			2		4		6		8		10										

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena no lact.	207ml.	—	—	200ml	cumple	211ml	215ml	200ml	200ml	cumple	210ml	212ml	—	200ml.	cumple
Derivados del cereal	Galleta arcoiris.	49g	—	—	40g	cumple	51g	57g	50g.	50g	cumple	67g	65g.	—	60g.	cumple
Frutas	Mandarina	196g	—	—	142,9g.	cumple	184g	175g	197g.	142,9g	cumple	217g	215g.	—	171,4g.	cumple.
Azúcares y dulces	—															
Queso	—															
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	Se evidencia cumplimiento de Gramaje.

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 04 / 11 / 2025 /

Municipio: San Gil.

Institución Educativa: Institución Educativa Vasquez.

Sede: Escuela Rural Buenos Aires Bajo.

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Sharoll Valentina	Palomino Matallana.	1100977687	0
2	RI	Isabela	Beltran Barajas.	1097142702	1
3	RI	Luciana	Gualdron Chaves	1238838162	1
4	RI	Lia Gabriela	Ruiz Ribero.	1239088401.	1
5	RI	Santiago	Torres Duque	1238838205.	1
6	RI	Dylan Yohan	Wonduroga Serrano.	1101262913	1
7	RI	Diego Alejandro	Daza Montilla	1100973573	2
8	RI	Mariajose	Jaimes Castellanos	1186714177.	3
9	RI	Ana Sofia.	Angulo Angulo	1013278236.	4
10	RI	Analucia.	Gomez Chaparro.	1100973441.	4

Observaciones:

17623

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

Fecha de la visita: 2025-11-04
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA VERSALLES - ESCUELA RURAL BUENOS AIRES DOS

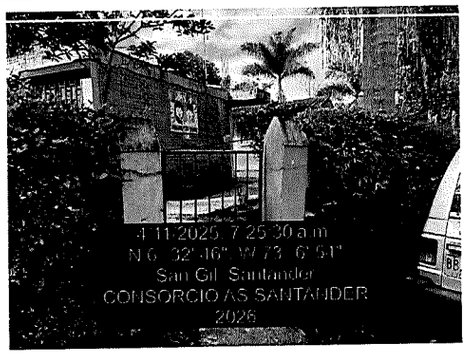

Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada Institución Educativa Versalles– Escuela Rural Buenos Aires Dos.

Imagen No2: Evidencia fotográfica de docente Institución Educativa Versalles– Escuela Rural Buenos Aires Dos.

Imagen No3: Evidencia fotográfica de almacenamiento Institución Educativa Versalles– Escuela Rural Buenos Aires Dos.

Imagen No4: Evidencia fotográfica de Beneficiarios consumiendo Institución Educativa Versalles– Escuela Rural Buenos Aires Dos.

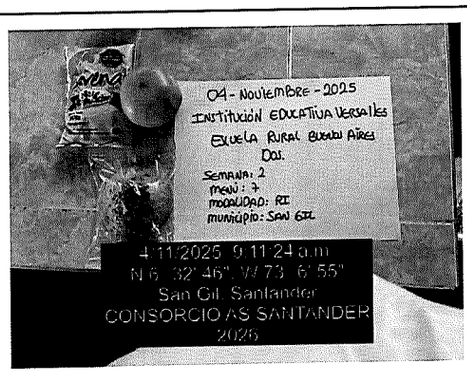

Imagen No5: Evidencia fotográfica de Menú entregado Institución Educativa Versalles– Escuela Rural Buenos Aires Dos.

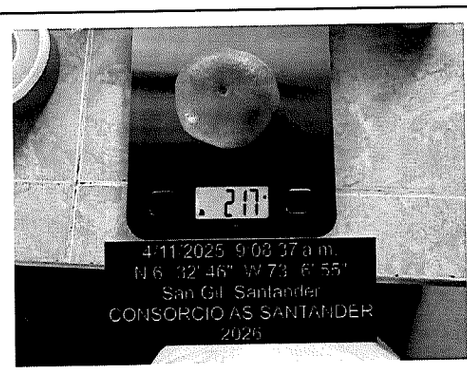

Imagen No6: Evidencia fotográfica de verificación de gramaje Institución Educativa Versalles– Escuela Rural Buenos Aires Dos.

17624

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: Centro educativo verdin	Sede Educativa: Centro educativo Verdin	ETC: Gobernación de santander	Ciudad/ Municipio: Socorro
Dirección: Vereda verdin	Fecha Visita: 04-11-25		Hora inicio: 8:00 AM
Operador: Consorcio 82n- santander	No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066		Hora de terminación: 1:00 PM

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: 7		Tipo de ración: APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Maria Figueredo; Manipuladora				Nombre y cargo de quien realiza la visita: Wilson Ortiz; Interventor			

Objeto de la visita: Verificación de los lineamientos tecnicos y del contrato CO1.PCCNTR.8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 48	PUNTAJE OBTENIDO: 29		PORCENTAJE %: 60,42%		
CONCEPTO FINAL	No Conforme				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: Pendiente por visitar	CONCEPTO EMITIDO: N.e			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	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	techos en deterioro, con pintura desgastada
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 sucias, manchadas
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C	
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C	
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	C	
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	Ventanas sin malla antiinsectos en el area de servido
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	NC	no cuenta con letreros alusivos a las BPM

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
8	4

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	no cuenta remisión en Fisico

17625

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	no se llevan registros escritos
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	no se llevan registros escritos
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57,14 %

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	0	se entrego menú 4 y era menu 7 no presenta soporte
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1	
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1	
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	
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 %	100,00 %

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	sin procedimientos escritos
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no cuentan con fichas tecnicas
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

17626

41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	no cuentan con certificado o evidencia de lavado 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 cuentan con programa implementado de limpieza y desinfección
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 cuenta con certificado de Potabilidad
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.	0	no cuenta con certificado de Potabilidad

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 cuenta con programa de manejo de residuos con procedimientos escritos
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	no se evidencia instructivo que especifique disposición final
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 cuenta con un control integrado de Plagas

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	40,00 %

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O	
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	-	PUNTAJE OBTENIDO	-	PORCENTAJE %	-

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	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	sin registro mantenimiento de equipos
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cuentan con registros

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66,67 %

17627

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza la visita a la escuela rural verdin la cual cuenta con 20 titulares de derecho en los cuales se les Realiza entrega de la ración preparada en sitio Almuerzo, no cuentan con carpeta de Plan de saneamiento no cuentan con Ficha tecnica.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

sin Observaciones

1

Atendido por: María del transito Rueda	Firma:	Cargo: manipuladora
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Wilson Ortiz	Firma:	Cargo: Interventor.
Realizada por:	Firma:	Cargo:

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Centro educativo Verdin		ETC	Gobernación Santander	Ciudad/ Municipio	Socorro	
Dirección:	Vereda Verdin		Fecha Visita:	04-11-2025	Hora inicio:	8:00 AM	
Operador:	Consorcio 82-M Santander		No Contrato / Convenio	Cot. PCCNTR. 8258066	Hora de terminación:	1:00 PM	

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne Res	36	37	-	35	C	41	42	43	41	C	48	50	49	47	C
Leguminosa	Lenteja Guisada	25	26	-	23	C	38	40	41	37	C	70	71	72	67	C
Cereal (arroz)	Arroz Al Pimenton	55	55	-	55	C	70	71	72	70	C	98	100	99	90	C
Tubérculo, raíces, plátanos	Pure Papa	75	80	-	73	C	83	88	80	83	C	730	725	737	722	C
Verdura fría o caliente	tomate casquito	50	50	-	50	C	65	60	63	60	C	65	70	71	65	C
Fruta/Bebida	tomate Arbol	200	200	-	200	C	200	200	200	200	C	200	200	200	200	C
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						6					6					6
NO CUMPLE						0					0					0

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO	Se entrego menú 41 y estaba establecido menú 7
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	78	PUNTAJE REAL	78	PORCENTAJE %	100 %	Sin observaciones.

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

17628

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: Centro educativo Verdin

SEDE EDUCATIVA: Centro educativo Verdin

FECHA: 04-11-2025

CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1.PCCNTR.8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS	Carne res A la Plancha	X	-	X	-	X	-	X	-	70c	X	-	68c	X	-	
	Lenteja Guisada	X	-	X	-	X	-	X	-	75c	X	-	65c	X	-	
	Arroz Al Pimenton	X	-	X	-	X	-	X	-	69c	X	-	64c	X	-	
	Pure papa	X	-	X	-	X	-	X	-	70c	X	-	63c	X	-	
	tomate casquitos	X	-	X	-	X	-	X	-	N.A	-	-	4c	X	-	
	Jugo tomate arbol	X	-	X	-	X	-	X	-	N.A	-	-	4c	X	-	

OBSERVACIONES:

Sin Observaciones

Firma de quien realiza la visita: Wilson ortiz

Nombre: Wilson Ortiz

Cédula Ciudadanía 7707694225

Cargo: Interventor

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

17629

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
04-11-25	Centro educativo Verdin	Centro educativo Verdin			CO1.PCCNTR.8252803	CO1.PCCNTR.8258065	Menu 7 - menu 10 semana 2.
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Papa	-	-	-	7,93 Kg	2 Kg	-
2	Platano Maduro	-	-	-	2,73 Kg	2,75 Kg	-
3	Arroz Blanco	Al-Kazar	07252770	27/oct/26	3,93 Kg	4 Kg	-
4	Harina de Maiz Blanco	La Nieve	730925	73 sep 26	2,54 Kg	2,55 Kg	-
5	Queso	AProcoleda	20h0/25	30:11,25	7,28 Kg	7,30 Kg	-
6	Carne Cerdo	DR BraHMAN	P4325	24/11/2025	7,73 Kg	7,73 Kg	-
7	Pollo Pechuga Piel	Solari foods	V29526E29525	22 70 26	2,79 Kg	2,79 Kg	-
8	Huevo Gallina	Huevo Galopal	75/10/25	22/11/25	26 unidades	26 unidades	-

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

17630

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 04 / 11 / 2024

Municipio: Socorro

Institución Educativa: Centro educativo Verdin

Sede: Centro educativo Verdin

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Matias Santiago	Lamus Lopez	1107699808	0
2	APS	Jose Julian	Vega Fonseca	1102490575	0
3	APS	Arisbeth	Fonseca Leon	1073753464	7
4	APS	Juan David	Lamus Fuentes	1107699789	7
5	APS	Jorlianny sarai	Segura Molina	1030045887	7
6	APS	Sara Sofia	Vasquez Reyes	1079757037	7
7	APS	Sebastian	Beltran Leon	1103774876	2
8	APS	Dylan Santiago	Bravo Angarita	1786964325	2
9	APS	Daniel	Martinez De los Re	1030797045	2
10	APS	Maria Alejandra	Martinez de los Re	1030794685	3

Observaciones: Sin observaciones

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

17632

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

Fecha de la visita: 2025-11-04
Institución y sede: centro educativo verdin - centro educativo verdin

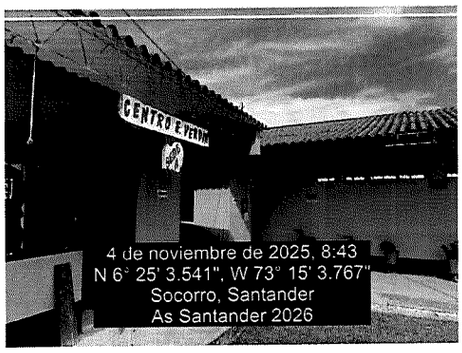

Imagen No1: Fachada de la institución-Centro educativo verdin

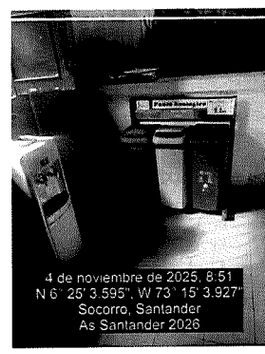

Imagen No2: almacenamiento de aseo centro educativo verdin

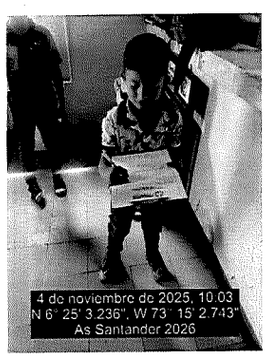

Imagen No3: aplicación encuesta estudiantes

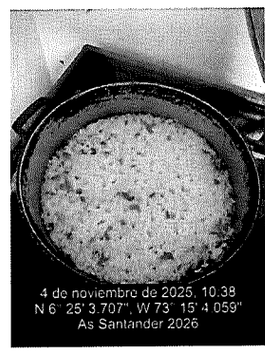

Imagen No4: preparación alimento arroz establecido en el menú

Imagen No5: menú entregado a los titulares de derecho centro educativo verdin

Imagen No6: gramajes de la carne- centro educativo verdin

17 633

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	Coromoro					
Institución educativa	Colegio Tecnico Agropecuario Rafael León Amaya					
Sede educativa	Colegio Tecnico Agropecuario Rafael León Amaya					
Contrato de Interventoría No	COLPCCNTR 82 52803					
Contrato de Operador No	COLPCCNTR 82 58066					
Nombre de quien realiza la visita	Adriana Lucia Gomez Mejia					
Cedula	37.898.409					
Cargo	Interventor de Campo					
Número de contacto	3132454486					
Novedad / inconveniente	Manifiesto que llegue al Colegio Tecnico Agropecuario Rafael León Amaya, en jurisdicción del municipio Coromoro, con modalidad Almuerzo Preparado ensitio, donde se evidencio que la sede educativa se encontrada cerrada, por lo tanto se procede a establecer la visita tecnica como fallida					

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

Firma

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

Fecha de la visita: 2025-11-04

Institución y sede: Colegio Tecnico Agropecuario Rafael Leon Amaya Coromoro - Colegio Tecnico Agropecuario Rafael León Amaya

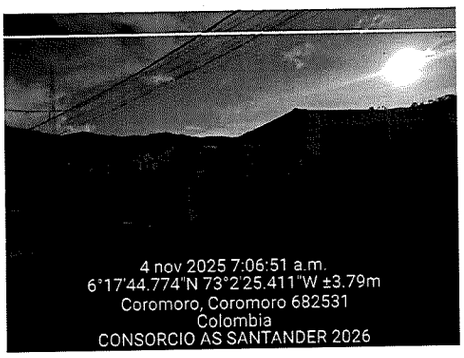

Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada, Colegio Tecnico Agropecuario Rafael León Amaya, municipio Coromoro

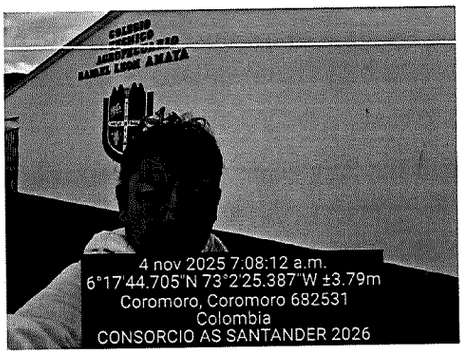

Imagen No2: Evidencia Fotográfica Asistencia a Visita Tecnica, Colegio Tecnico Agropecuario Rafael León Amaya, municipio Coromoro

17635

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 Helena Santos Posillo.	Sede Educativa: Colegio Integrado Helena Santos Posillo	ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Charala.
Dirección: Calle. 31 # 12-2.	Fecha Visita: 05/11/2025		Hora inicio: 8:00 am
Operador: Consorcio 82-17 Santander.	No Contrato / Convenio: CCE-SECNTE-825 8066.		Hora de terminación: 11:30 pm.

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: — N.A —				
No titulares de derecho	Adjudicados: 392.	Atendidos: 392.	No de visita	1.	Tipo de ración	CAJRI.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: María Edy. Coinstrador. Planta			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Claudia Yo Mosquera Zuluaga.				
Objeto de la visita: Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato Nº CCE-SECNTE-825 8066.							

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			NC con firmas.		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	Pendiente la visita			
	CONCEPTO EMITIDO	N.O.			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C.	
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC.	Se evidencia techos con acumulación de suciedades. que no garantiza las condiciones higiénicas sanitarias.
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	C	
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C	
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C	
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NC.	Se evidencia sifón sin la protección.
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	C	
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C.	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
10.	2.

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0.	Se evidencia Kardex ilegible para la verificación de la entrada y salida de los productos.
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0.	Se evidencia remisión ilegible de recibidos a satisfacción de la entrega de víveres.

17636

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0.	No se cuenta con registro de almacenamiento de los alimentos refrigerados
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se cuenta con registro de almacenamiento de los alimentos congelados.
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1.	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	7.	PUNTAJE OBTENIDO	3.	PORCENTAJE %	42.86%.

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5.	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%

III. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0.	No se encuentra publicado el ciclo de menu aprobado por la ETC.
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1.	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1.	
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	0.	Se evidencia cumplimiento. Preparaciones no especifica gramaje para los grados de preescolar a once.
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 cumplimiento (Chocolate con leche y arepa de queso) no cumple con la temperatura observada.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5.	PUNTAJE OBTENIDO	2.	PORCENTAJE %	40.00%.

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1.	
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1.	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1.	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	No se 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	17.	PUNTAJE OBTENIDO	17.	PORCENTAJE %	100.00%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0.	No se cuenta con programa de limpieza y desinfección con procedimiento escrito y no se llevan registros de las actividades.
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0.	No se evidencian las fichas tecnicas. Concentraciones, modo de preparacion y empleo.
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1.	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO		
	Código: PDAE-F-017-RPS	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0.	Se evidencia productos en piso. sin el rotulado establecido.
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0.	No se evidencia remision de aseo del mes de octubre.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0.	No se garantiza la limpieza y desinfeccion periodica del tanque y/o recipiente.
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 existe un programa con lineamiento de limpieza y desinfeccion de tanque y/o recipientes.
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0.	No se evidencia soporte que el agua sea Se suministra; Agua la acueducto municipal de la jurisdiccion del cerro.
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos y no se llevan registros de las actividades.
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0.	No se evidencia ningun instructivo que especifique la disposicion final de residuos.
50	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1.	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1.	
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se cuenta con un programa de control integrado de Plagas con procedimientos escritos y no se llevan registros de las actividades

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14.	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	28.57%.

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	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 balanza de 5kg en acero inoxidable.
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 existe manuales y registro para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo y no hay hoja de vida de los equipos y cronograma.
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0.	No se cuenta con carteles y registro de temperatura para congeladores.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6.	PUNTAJE OBTENIDO	3.	PORCENTAJE %	50.00%

17638

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Se evidencia extintor multiproposito de 10 lb. Vencido.

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1.	PUNTAJE OBTENIDO	0.	PORCENTAJE %	0.0%.

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2.	PUNTAJE OBTENIDO	2.	PORCENTAJE %	100.00%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Al finalizar la visita. Se socializa las no conformidades; el operador recibe. Se observacion. Se firma con conformidad y se deja una copia.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Atendido por: María Eva Cristancho Ante	Firma:	Cargo: Manipuladora
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Gladys José Mesa Juan Jurado.	Firma: Gladys José Mesa Juan	Cargo: Interventoria de campo.
Realizada por:	Firma:	Cargo:

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio integrado Helena Santos Vesillo.	Colegio integrado Helena Santos Vesillo.		ETC	Cobertura de San Jerardo	Ciudad/ Municipio	Cucuta.
Dirección:	Calle 31 # 12-2.			Fecha Visita:	05/11/2025.	Hora inicio:	8:00 am.
Operador:	Consorcio 82-19 San Jerardo.			No Contrato / Convenio	CCE-1CCMER-825 8066	Hora de terminación:	12:30 pm.

Instrumento: Marque con una X										
	Balanza		Marca	Bardeer	Número de menú programado	8	Se presentaron intercambios	Si	No x	N/A
	Gramera	x	Fecha de última calibración	18/09/25	Número de menú entregado	8	Presentaron soporte de autorización	Si	No x	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Chocolate de caja	208	251.	218.	200.	C	265.	251.	232.	200.	C.	246	224.	232.	200.	C.
Protéico																
Cereal acompañante	Pasta de Maiz Relleno de Queso	73.	64.	102.	50	C	184.	161.	149.	76.	C	161.	143	174.	78	C
Fruta	Manzana.	100	77.	100.	95	NC.	96.	101.	107.	130	NC.	107.	97.	97.	130.	NC.
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						2					2					2
NO CUMPLE						1.					1.					1.

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio Integrado Helena Santos Pesillo. / Colegio integrado Helena Santos Pesillo.	ETC	Gobernación del Sanjuan	Ciudad/ Municipio	Cluvato.
Dirección:	Calle 31 #12-2.	Fecha Visita:	05/11/2025	Hora inicio:	8:00 am
Operador:	Cenasico 82-19 Sanjuan	No Contrato / Convenio	Cel. Jeanette 825 8066	Hora de terminación:	12:30 pm.

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Chocolate con leche.	258	250.	243.	200.	C.	246	240.	214.	200.	C.					
Proteíco																
Cereal acompañante	Arepa de maiz. Relleno de queso	216.	226.	234.	136.	C.	292.	230.	253.	178.	C.					
Fruta	Manzanas.	96	94.	87.	153.	NC.	97	109	97.	159.	NC.					
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						2					2					
NO CUMPLE						1.					1.					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	15.	PUNTAJE REAL	10.	PORCENTAJE %	66,67%	

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
05/11/25	Colegio Integrado Helena Santos Pesillo	Colegio Integrado Helena Santos Pesillo			Cot. Secret# 8257803	Cot. Secret# 8258066	Semana N° 02. Menu # 09. al Menu # 10.
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Harina de Trigo x 50kg.	Molinos del Atlantico.	100925.	10/01/26.	17 und.	17 und.	
2.	Leche en polvo x 38kg.	Indulecha.	1/08/25.	08/09/2026.	29 und.	29 und.	
3.	Queso x 2-50kg.	Alpina.	20/10/25.	30-11-25.	3 kg.	3 kg.	
4.	Pollo Pechuga.	Solla.	1/29/10/2025.	22-10-26.	43 kg.	43 kg.	
5.	Arroz.	Costeño.	15/10/2025.	12/11/2025.	472 und.	472 und.	
6.	Aceite x 25 ml.	Local.	01/10/2025.	01.08.2026.	32 und.	32 und.	
7.	Azucar Blanco x 50kg.	Sucrosperisa.	00651609.	16/sep/2026.	8 und.	8 und.	
8.	Panela.	Alpinissima.	Cot 149/2025.	N.O.	13 und.	13 und.	
9.	Sal. x 50kg.	Compañia Nacional de Alimentos.	22 09 25	N.O.	3 und.	3 und.	
10.	Margarina x 125g.	Progresa.	24095.	24/jun/26.	17 und.	17 und.	

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Colegio integrado Helena Santos Pesillo. | SEDE EDUCATIVA: Colegio integrado Helena Santos Pesillo.

FECHA: 05/11/2025. | CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: Col.ICCNTR.8252803. | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: Col.ICCNTR.8258066.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
CAJM.	Chocolate con leche.	X	-	X	-	X	-	X	-	88.6	X	-	45.0	-	X	Se evidencia incumplimiento ya que no cumple con la temperatura de servido.
	Arepa de Maiz Rellena de Queso	X	-	X	-	X	-	X	-	71.1	X	-	30.7	-	X	Se evidencia incumplimiento ya que no cumple con la temperatura de servido.
	Manderinas	X	-	X	-	X	-	X	-	N.A	-	-	NA	-	-	

OBSERVACIONES: Se evidencia incumplimiento (Chocolate con leche, Arepa de Maiz Rellena de Queso) no cumplieron con la temperatura de servido

Firma de quien realiza la visita: Gudelia Jose Mestra Zamora.

Nombre: Gudelia Jose Mestra Zamora

Cédula Ciudadanía: 9.619.641.

Cargo: Interventor de campo.

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 05 / 11 / 2025

Municipio: Cúcuta.

Institución Educativa: Colegio integrado Helena Santos Pesillo.

Sede: Colegio integrado Helena Santos Pesillo.

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CAJM.	Maria Jose	Avelula. Mantilla.	RC. 1'097.921.937.	0.
2	CAJM.	Kamel. Lorena.	Alvarez. Parra.	RC. 1'098.410.944.	1.
3	CAJM.	Zenith. Tatiana.	Albarracin. Suarez.	RC. 1'098.410.858.	2.
4	CAJM	Angel. Manuel.	Avelula. Parra.	TI. 1'012.452.302.	3.
5	CAJM	Manuel. Sirian.	Amaya. Leon.	TI. 1'101.262.412.	4.
6	CAJM	Mariam Sofia.	Albino. Garcia.	TI. 1'098.409.875.	5.
7	CAJM.	Dylan. Santiago.	Cardenas Suarez.	TI. 1'100.969.967.	6.
8	CAJM	Luis Carlos.	Estevez Blanco.	TI. 1'098.409.159.	7.
9	CAJM	Desly. Gomez.	Loncha. Moreno.	TI. 1'098.408.459.	7.
10	CAJM.	Loz. Valentina.	Duenas Mora.	TI. 1'186.713.505.	7.

Observaciones:

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

Fecha de la visita: 2025-11-05

Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO HELENA SANTOS RODILLO - COLEGIO INTEGRADO HELENA SANTOS RODILLO

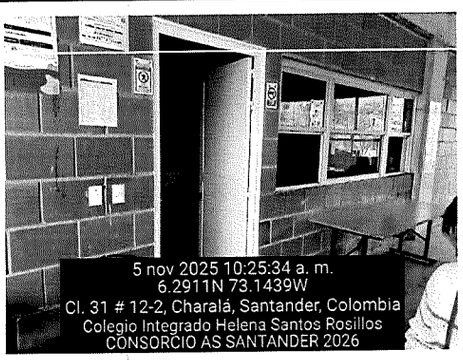

Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada, Colegio Integrado Helena Santos Rosillo, Colegio Integrado Helena Santos Rosillo, municipio Charalá

Imagen No2: Evidencia fotográfica Manipuladora, Colegio Integrado Helena Santos Rosillo, Colegio Integrado Helena Santos Rosillo, municipio Charalá

Imagen No3: Evidencia fotográfica de cumplimiento de menú, Colegio Integrado Helena Santos Rosillo, Colegio Integrado Helena Santos Rosillo, municipio Charalá

Imagen No4: Evidencia fotográfica entrega, Colegio Integrado Helena Santos Rosillo, Colegio Integrado Helena Santos Rosillo, municipio Charalá

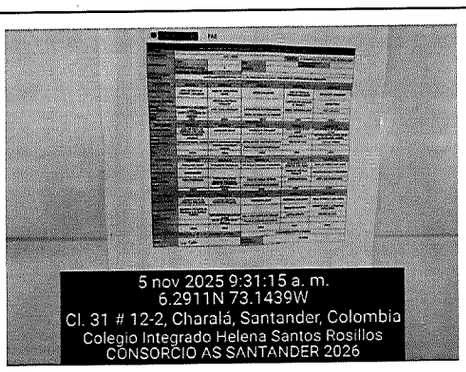

Imagen No5: Evidencia fotográfica de cumplimiento de menu, Colegio Integrado Helena Santos Rosillo, Colegio Integrado Helena Santos Rosillo, municipio Charalá

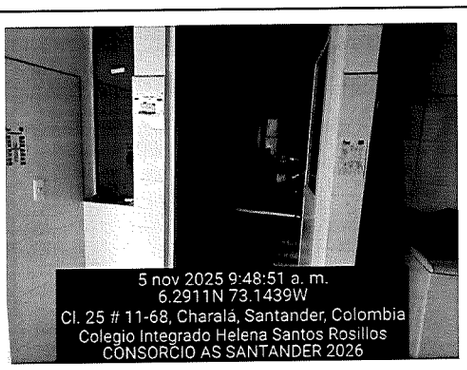

Imagen No6: Evidencia fotográfica de almacenamiento, Colegio Integrado Helena Santos Rosillo, Colegio Integrado Helena Santos Rosillo, municipio Charalá

17645

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: IE Jesús León Guerrero	**Sede Educativa**: IE Jesús León Guerrero	**ETC**: Gobernación de Santander	**Ciudad/ Municipio**: Coromoro
Dirección: Vereda Pueblo Viejo	**Fecha Visita**: 05/11/2025		**Hora inicio**: 9:40am
Operador: Consorcio 82-M Santander	**No Contrato / Convenio**: COLPCNTR 8258066		**Hora de terminación**: 2:10pm.

Reporta casos de atención prioritaria	**SI**		**NO**	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**: No aplica			
No titulares de derecho	**Adjudicados** 45	**Atendidos** 45		**No de visita**	1	**Tipo de ración**	APS
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Olga Lucia Caceres Manrique Manipuladora				**Nombre y cargo de quien realiza la visita**: Adriana Lucia Gomez M Interventor de Campo			

Objeto de la visita:
Verificar los lineamientos tecnicos del Contrato COLPCNTR 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	47	**PUNTAJE OBTENIDO**	33	**PORCENTAJE %**	70,21%
CONCEPTO FINAL			Conforme con observaciones.		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		**FECHA DE VISITA**	NO		
		CONCEPTO EMITIDO	Pendiente por Visitar		

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	No cuenta con acceso al servicios sanitarios para el personal manipulador.
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 instalaciones no cuenta con acabados sanitarios
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 observa techo en material no sanitario, manchados.
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 observa pared con falta de mantenimiento manchado.
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NC	No se venta con tanque de almacenamiento de agua exclusivo para el comedor escolar.
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C	
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	C	
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	Se observa malla antiinsecto en mal estado, rota, despegada
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	se observa piso con desgaste.
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	5	NO CUMPLE	7

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1	

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se cuenta con registros de temperatura de los alimentos refrigerados
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se cuenta con registros de temperatura de los alimentos 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	5	PORCENTAJE %	71,43 %.

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1	Menú 8.
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 %	100,00 %.

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 al comedor escolar.
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100,00 %.

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se cuenta con registros del programa de limpieza y desinfección
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se cuenta con fichas tecnicas de los productos de limpieza y desinfección
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

17647

41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia soporte de limpieza y desinfección periódica 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 llevan registros del programa de limpieza y desinfección de tanques.
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	El agua es suministrada de acueducto Vereda!
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	Durante la entrega no se evidencia el 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 llevan registros 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 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 llevan registros del programa de control de plagas.

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	No se cuenta con instrumentos de medición (gramera, báscula).
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 observan 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 evidencian registros de temperatura de equipos de almacenamiento

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50,00%

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,00 %

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 %	100,00 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

No se cuenta con tanque de almacenamiento de agua de uso, exclusivo para el comedor escolar

No se cuenta con instrumentos de medición tales como gramera en acero inoxidable con pantalla digital y báscula

El agua es suministrada de acueducto veredal, no se cuenta con soporte que garantice su potabilidad.

No se observa carpeta con los documentos de la manipuladora tales como: Hoja de vida, copia cedula de ciudadanía, certificado académico, certificado medico de manipulación, exámenes de laboratorio, certificado de capacitación en BPM, copia del contrato y certificación de afiliación ARL.

No se cuenta con soporte de limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se diligencian los Formatos de Plan de saneamiento por que no han sido allegados a la institucion.

Atendido por: Olga Lucia Cáceres M.	Firma:	Cargo: Manipuladora
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Adriana Lucia Gomez M	Firma:	Cargo: Interventor de Campo
Realizada por:	Firma:	Cargo:

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institución Educativa Jesús León Guerrero		ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Coromoro
Dirección:	Vereda Pueblo Viejo		Fecha Visita:	5/11/2025	Hora inicio: 9:40 am
Operador:	Consorcio 82-M Santander		No Contrato / Convenio	COLPCNTR8258066	Hora de terminación: 2:10 pm

Instrumento: Marque con una X									
	Balanza		Marca	Badead	Número de menú programado	8	Se presentaron intercambios	Si	~~No~~	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/25	Número de menú entregado	8	Presentaron soporte de autorización	Si	No	~~N/A~~

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Huevo frito	53	57	56	50	Cumple	57	53	50	50	Cumple	56	51	55	50	Cumple
Leguminosa	Arvejas guisadas	30	35	28	26	Cumple	34	39	42	34	Cumple	66	55	59	55	Cumple
Cereal (arroz)	Arroz con pimenton	66	55	60	55	Cumple	81	70	72	70	Cumple	106	95	90	90	Cumple
Tubérculo, raíces, plátanos	Pure de papa con queso	75	75	80	73	Cumple	92	85	85	83	Cumple	137	131	125	122	Cumple
Verdura fría o caliente	Ensalada rovse	50	55	58	50	Cumple	60	62	64	60	Cumple	68	70	72	65	Cumple
Fruta/Bebida	Jugo de guayaba	263	250	251	200	Cumple	274	233	220	200	Cumple	262	252	219	200	Cumple
Agua	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lácteo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						6					6					6
NO CUMPLE						0					0					0

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %	

OBSERVACIONES

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

17650

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institución Educativa Jesús León Guerrero	ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Coromoro
Dirección:	Vereda Pueblo Viejo	Fecha Visita:	5/11/2025	Hora inicio:	9:40 am
Operador:	Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio	CO1PCONTR8258066	Hora de terminación:	2:10 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Bodecol	Número de menú programado	8	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/25	Número de menú entregado	8	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A X

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Huevo frito	61	50	51	50	Cumple	52	53	56	50	Cumple	—	—	—	—	—
Leguminosa	Arvejas guisadas	88	79	80	75	Cumple	125	120	110	111	Cumple	—	—	—	—	—
Cereal (arroz)	Arroz con pimenton	136	136	130	129	Cumple	186	145	146	143	Cumple	—	—	—	—	—
Tubérculo, raíces, plátanos	Pure de papa con queso	187	166	140	142	Cumple	187	181	190	181	Cumple	—	—	—	—	—
Verdura fría o caliente	Ensalada rouse	79	78	70	70	Cumple	98	90	91	90	Cumple	—	—	—	—	—
Fruta/Bebida	Jugo de guayaba	285	290	253	200	Cumple	263	274	262	200	Cumple	—	—	—	—	—
Agua	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lácteo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						6					6					—
NO CUMPLE						0					0					—

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	30	PUNTAJE REAL	30	PORCENTAJE %	100%	se da cumplimiento a los gramajes a servir a los titulares de derecho

1951

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
05/11/25	IE Jesús Leon Guerrero	IE Jesús Leon Guerrero			COLPCNTR8252803	COLPCNTR8258066	Ciclo 4 al 7 NOV Menú B
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Carne de cerdo kg	Dr Brahman SAS	P4325	24/11/2025	3,45 kg	3,45 kg	
2	Pollo pechuga con piel kg	Ratl Inversiones SAS	V29526 E29525	22 10 26	4,26 kg	4,26 kg	
3	Huevo de gallina 55gr	Granja El Ballapeal	15/10/2025	12/11/2025	16,24 gr	17 Und	
4	Queso 2500 gr	Apocoleda	29 OCT 2025	08 DIC 2025	9,99 kg	2,02 kg	
5	Arroz blanco 500gr	Sodespensa Barragan SA	07252710	27/OCT/2026	9,34 gr	10 Und	
6	Harina de maiz blanco 500gr	Molinos del Atlantico SAS	13 09 25	13 sep 26	8,42 gr	9 Und	
7	Tostadas o galados 22gr	Industrias de alimentos Juniorcas	25/10/2025	14/11/2025	16,77 gr	17 Und	
8	Frijol 500gr	Sodespensa Barragan SA	03271610	16/OCT/2026	2,27 gr	3 Und	
9	Aceite 500ml	Comercializadora Elinzer	21/10/25	21/08/26	3,64 ml	2 Und	
10	Margarina 125 gr	Quesera SA BIC	24095	24/JUN/26	2,41 gr	3 Und	
11	Azucar 500gr	Sodespensa Barragan SA	01521510	15/OCT/2026	1,34 gr	1,55 gr.	
12	Pimienta negra 10 gr	Productos Lego	180925	18/09/26	1,13 gr	2 Und	
13	Sal 500gr	Conversalco SA	220725	NA	0,54 gr	0,67 gr	
14	Plátano maduro kg	NA	NA	NA	6,87 kg	7,03 kg.	
15	Limon kg	NA	NA	NA	0,26 kg	0,32 kg	
16	Naranja kg.	NA	NA	NA	4,50 kg	4,56 kg	
17	Cebolla Cabezona kg	NA	NA	NA	2,40 kg	2,52 kg	
18	Tomate de árbol kg	NA	NA	NA	3,15 kg	3,15 kg	
19	Habichuela kg	NA	NA	NA	0,76 kg	0,77 kg	
20	Pimenton rojo kg	NA	NA	NA	0,78 kg	0,85 kg	
21	Tomate kg	NA	NA	NA	4,65 kg	5,05 kg	

17652

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: IE Jesús León Guerrero

SEDE EDUCATIVA: IE Jesús Leon Guerrero

FECHA: 05/11/2025

CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: COLPCCNTR 82-52803

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COLPCCNTR 82 580 66.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS	Huevo frito	X	—	X	—	X	—	X	—	75,6	X	—	62,5	X	—	
	Arvejas guisadas	X	—	X	—	X	—	X	—	82,9	X	—	62,7	X	—	
	Arroz con pimenton	X	—	X	—	X	—	X	—	88,5	X	—	61,9	X	—	
	Pure de papa con queso	X	—	X	—	X	—	X	—	78,3	X	—	65,4	X	—	
	Ensalada rouse	X	—	X	—	X	—	X	—	NA	—	—	31,4	X	—	
	Jugo de guayaba	X	—	X	—	X	—	X	—	NA	—	—	31,1	X	—	

OBSERVACIONES:

Firma de quien realiza la visita: Adriana Lucia Gomez M

Nombre: Adriana Lucia Gomez M

Cédula Ciudadanía: 37.898.409

Cargo: Interventor de Campo

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

13953

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 05 / 11 / 2025 /

Municipio: Coromoro

Institución Educativa: IE Jesús León Guerrero

Sede: IE Jesús León Guerrero

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	David Santiago	Rivera Baez	1095459539	0
2	APS	Jhoan Sebastian	Acuña Manrique	1095459507	1
3	APS	Jhonathan Steven	Caceres Oropeza	1095459481	2
4	APS	Marelbi	Rivera Baez	1095459093	4
5	APS	Josue Efrain	Guillen Caceres	1095459356	5
6	APS	Erika Tatiana	Guerrero Gómez	1095459004	6
7	APS	Andrey Jesús	León Guerrero	1095458886	8
8	APS	Smith Eliana	Rivero Benavidez	1095458873	9
9	APS	Valentina	Carvajal Hernandez	1055730168	10
10	APS	Dayana	Orozco Cardenas	1101261300	11

Observaciones:

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

17654

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-05

Institución y sede: Institución Educativa Jesús León Guerrero Coromoro - Institución Educativa Jesús León Guerrero Coromoro

Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada, Institución Educativa Jesús León Guerrero, municipio Coromoro

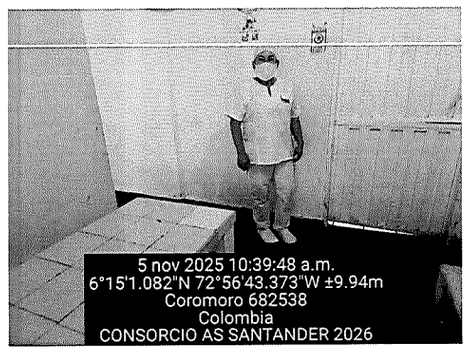

Imagen No2: Evidencia Fotográfica Manipuladora de alimentos, Institución Educativa Jesús León Guerrero, municipio Coromoro

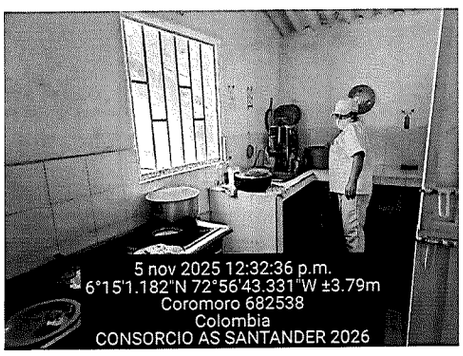

Imagen No3: Evidencia Fotográfica Área de preparación de alimentos, Institución Educativa Jesús León Guerrero, municipio Coromoro

Imagen No4: Evidencia Fotográfica Área de consumo de los alimentos, Institución Educativa Jesús León Guerrero, municipio Coromoro

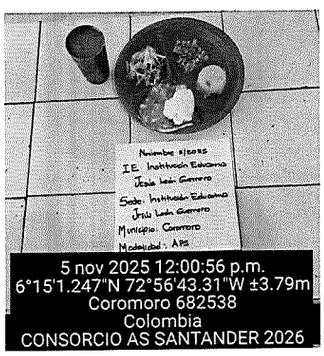

Imagen No5: Evidencia Fotográfica Menú del día, Institución Educativa Jesús León Guerrero, municipio Coromoro

Imagen No6: Evidencia Fotográfica Gramaje de los alimentos a entregar a los niños, niñas, jóvenes y adolescentes, Institución Educativa Jesús León Guerrero, municipio Coromoro

17656

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

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Colegio integrado Eduardo Carrocho Gamba.	Sede Educativa: Escuela urbana Ismael Enrique Arciniegas.	ETC: Gobernación de santander.	Ciudad/ Municipio: Curití
Dirección: calle 8 # 05-09.	Fecha Visita: 05/11/2025.		Hora inicio: 7:17 am.
Operador: Convenio 82 - m santander.	No Contrato / Convenio: col.pccntr. 8258066.		Hora de terminación: 3:40 pm.

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA				
No titulares de derecho	Adjudicados: 276	Atendidos: 276.	No de visita	1	Tipo de ración	RI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Eliana Yolet Gomez - manipuladora.			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Karen Manuela Rueda Ayala - Interventor.				

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos tecnicos del contrato col.pccntr.8258066.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	29	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE %	68,97%.
CONCEPTO FINAL			Conforme con observaciones.		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	NO		
		CONCEPTO EMITIDO	pendiente por visita.		

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
2	2	

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	NC	Las instalaciones no estan construidas de manera que facilite la operación de 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	los techos no estan diseñados y construidos de manera que evite la acumulacion de suciedad. techo de madera.
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	las paredes no estan construidas de material resistente. se evidencia porosidad
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	NC	el colegio no cuenta con area de almacenamiento almacenan los productos donde funciona el restaurante escolar.
8	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	C	
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
11	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100,00%.

17657

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	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 MENUS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100,00%.

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	no cuenta con registro de capacitación Eliana Yolet Gomez cc 37897427, Maria Yuliet Diaz cc. 1096513750.
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	6	PORCENTAJE %	85,71%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no cuenta con programa de limpieza y desinfección con procedimientos escritos.
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no cuenta con fichas tecnicas de producto de limpieza y desinfección.
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	0	no cuenta con sitio adecuado para lavar y desinfectar la fruta.
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	los productos de aseo no se evidencia protegido ni organizados.
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	no se evidencia soporte que garantice su potabilidad.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	no se evidencia instructivo
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No cuenta con programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos.

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	33,33%.

17650

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 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

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	No se observa transporte de alimentos.
38	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
39	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	NO	
40	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
41	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100,00 %.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita se evidencia que no cuenta con plan de saneamiento, personal manipulador no cuenta copia de contrato, copia afiliación ARL, registro de capacitación, Hoja de vida Eliana Yolet Gomez cc 37897427, Maria yurley Diaz cc 1096513750. La escuela cuenta con doble jornada escolar. El colegio no cuenta con area de almacenamiento almacena los productos en el restaurante escolar.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Atendido por: Eliana Yolet Gómez S.	Firma: Eliana Gómez	Cargo: Manipuladora.
Atendido por: Maria Yurley Diaz Diaz	Firma: Maria Y.D.	Cargo: Manipuladora
Realizada por: Karen Manuela Rueda Ayala	Firma:	Cargo: Interventor de campo.
Realizada por: ———	Firma: ———	Cargo: ———

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio Integrado Eduardo Concha Gamba	Escuela Urbana Esmeralda Quintero Nariño	ETC	Gobernacion de Santander.	Ciudad/ Municipio: Curití
Dirección:		calle 8 #05-09.	Fecha Visita:	05/11/2025.	Hora inicio: 7:17 am
Operador:		Consorcio 82 - Mson Tander	No Contrato / Convenio	COL.PCNTR. 8258066.	Hora de terminación: 3:40 pm

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena natural						206 ml	208 ml	203 ml	200 ml	cumple	210 ml	206 ml	212 ml	200 ml	cumple
Derivados del cereal	Galleta arroz.						55g	58g	55g	50g	cumple	64g	60g	62g	60g	cumple
Frutas	Mandarina						156g	148g	164g	142,9g.	cumple	174g	182g	178g	171,4g.	cumple.
Azúcares y dulces	—															
Queso	—															
CUMPLE											3					3
NO CUMPLE											0					0

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO		Reclina entrega del menú 7 local se encuentra aprobado.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI X	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	Se evidencia cumplimiento de gramaje.

17659

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 05 / 11 / 2025. /

Municipio: Curiti

Institución Educativa: Colegio Integrado Eduardo Comacho Gamba.

Sede: Escuela urbana Ismael Enrique Arciniegas.

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Nicolas	Ferreira Anbarita	1101262820.	1
2	RI	Paula Sofia	Garcia Becerra.	1096514526.	1
3	RI	Auril	Patiño Arevalo.	1100976529.	1
4	RI	Juan Jose	Balkstro ortiz.	1096514308.	2
5	RI	Mariangel	Rico Ruiz	1101262859.	2
6	RI	Paula Alejandra	Silva Diaz.	1096514322.	2
7	RI	Analucia	Duarte ortiz.	1100973944.	3
8	RI	Valery Sofia	Igua Valderrama.	1101262623	3
9	RI	Emily Sofia	Carotta Herrera	1100973017.	4
10	RI	Oscar Andres	Benitez Forero.	1186963796	5.

Observaciones: _____

17661

CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-05

Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO EDUARDO CAMACHO GAMBA - ESCUELA URBANA ISMAEL ENRIQUE ARCINIEGAS

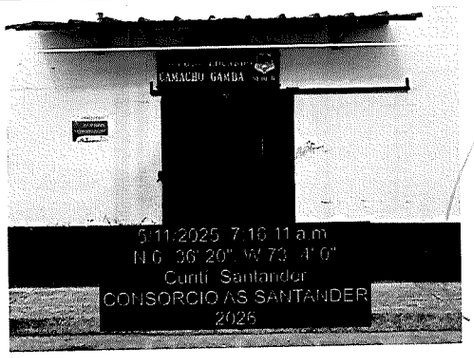

Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada Colegio Integrado Eduardo Camacho Gamba – Escuela Urbana Ismael Enrique Arciniegas.

Imagen No2: Evidencia fotográfica de personal manipulador Colegio Integrado Eduardo Camacho Gamba – Escuela Urbana Ismael Enrique Arciniegas.

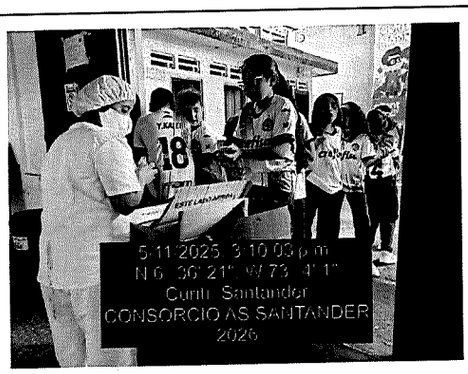

Imagen No3: Evidencia fotográfica de área de distribución Colegio Integrado Eduardo Camacho Gamba – Escuela Urbana Ismael Enrique Arciniegas.

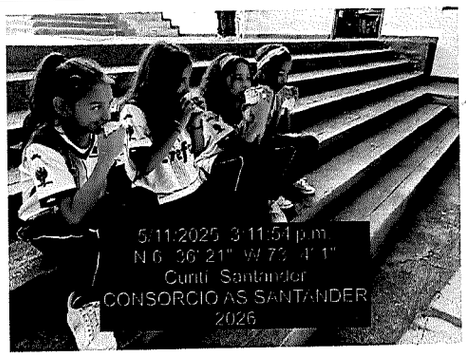

Imagen No4: Evidencia fotográfica de Beneficiarios consumiendo Colegio Integrado Eduardo Camacho Gamba – Escuela Urbana Ismael Enrique Arciniegas

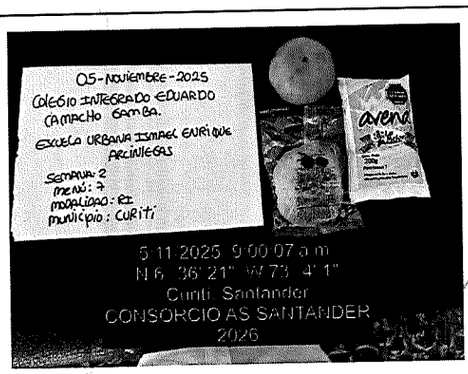

Imagen No5: Evidencia fotográfica de Menú entregado Colegio Integrado Eduardo Camacho Gamba – Escuela Urbana Ismael Enrique Arciniegas.

Imagen No6: Evidencia fotográfica de verificación de gramaje Colegio Integrado Eduardo Camacho Gamba – Escuela Urbana Ismael Enrique Arciniegas.

17662

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 Inmaculada Concepcion	Sede Educativa: colegio Integrado Inmaculada Concepción	ETC: Gobernación Santander	Ciudad/ Municipio: Chima
Dirección: Calle 5 # 5-83		Fecha Visita: 05-11-25	Hora inicio: 9:00 AM
Operador: Consorcio 3ZM - Santander		No Contrato / Convenio: CO7.PCCNTR.8258066	Hora de terminación: 2:00 PM

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA			
No titulares de derecho	Adjudicados: 783	Atendidos: 783		No de visita: 1		Tipo de ración: APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Maria Mejia ochoa; supervisora				Nombre y cargo de quien realiza la visita: wilson ortiz; Interventor			

Objeto de la visita: Verificación de los lineamientos tecnicos del contrato CO7.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 observación				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: N.A	CONCEPTO EMITIDO: Pendiente visitar.			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C	
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	C	
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C	
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C	
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	C	
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	C	
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	12	NO CUMPLE	0

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1	

17662

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	no se llevan registros escritos
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	no se llevan registros escritos
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 %	71,45 %

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100,00 %

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).	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	7	PORCENTAJE %	100,00 %

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se llevan registros escritos
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	no cuentan con tanque exclusivo Falta por instalar
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 cuenta programa de limpieza y desinfección de tanque
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	no cuenta con certificado de potabilidad
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.	0	no cuenta con certificado de potabilidad

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 cuentan con registros de actividades
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	no cuenta con instructivo 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 cuenta con 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)	N.O	
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O	
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	-	PUNTAJE OBTENIDO	-	PORCENTAJE %	-

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	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 cuentan con registros
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no se llevan registros

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66,67 %

17664

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,00 %

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 %	100,00 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza la visita al colegio Inmaculada concepción en el municipio de Chima el cual cuenta con 783 titulares de derecho, donde se entrega la ración preparada en sitio Almuerzo, no cuenta con carpeta de Plan de Saneamiento vigente.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones

Atendido por:	Firma:	Cargo:
Atendido por: Natalia Ochoa	Firma:	Cargo: Supervisora municipal.
Realizada por: Wilson Ortiz	Firma:	Cargo: Interventor
Realizada por:	Firma:	Cargo:

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio Integrado Inmaculada Concepción	ETC	Gobernación Santander	Ciudad/ Municipio	Chima
Dirección:	Calle 5 # 5-83	Fecha Visita:	05-11-25	Hora inicio:	9:00 AM
Operador:	Consorcio 82M-Santander	No Contrato / Convenio	607.PCC/NTR.8258066	Hora de terminación:	2:00 PM

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Huevo Frito	50	51	50	50	C	51	52	50	50	C					
Leguminosa	Arveja Guisada	75	76	77	75	C	774	777	773	777	C					
Cereal (arroz)	Arroz Pimenton	797	729	730	729	C	745	750	749	743	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	Pure papa	745	748	750	742	C	792	788	790	787	C					
Verdura fría o caliente	Ensalada Rouse	77	70	72	70	C	97	90	92	90	C					
Fruta/Bebida	Jugo cosecha	200	200	200	200	C	200	200	200	200	C					
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						6					6					
NO CUMPLE						0					0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	72	PUNTAJE REAL	72	PORCENTAJE %	100%	Sin observaciones

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
05/11/25	Colegio Integrado Inmaculada Concepción	Colegio Integrado Inmaculada Concepción	COL.PCCNTR 8252803	COL.PCCNTR 8258066	Semana 2 Menu 7 - menu 20

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Papa	-	-	-	27,62 kg	28 kg	-
2	Platano Maduro	-	-	-	30,69 kg	30 kg	-
3	Arroz Blanco	Al-Kazar	07252770	27/oct/2026	27,26 unidades	22 unidades	-
4	Harina Maiz Blanco	La Nieve	730925	73 sep 26	37,97 unidades	38 unidades	-
5	Guayaba	-	-	-	74,64 kg	75 kg	-
6	Limon	-	-	-	7,84 kg	2 kg	-
7	naranja	-	-	-	78,30 kg	79 kg	-
8	cebolla cabezona	-	-	-	70,5 kg	77 kg	-
9	pimenton Rojo	-	-	-	3,6 kg	3,5 kg	-
10	Tomate	-	-	-	20 kg	20 kg	-
11	Carne Cerdo	DR. BraHman	P4325	24/11/25	75,30 kg	76 kg	-
12	Pollo pechuga	Solari Foods	V29526E29525	22 10 26	78,90 kg	79 kg	-
13	Huevo Gallina	Huevo Galapal	18/10/25	22/11/25	69,87 unidades	70 unidades	-

17666

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

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

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Colegio Integrado Inmaculada Concepción

SEDE EDUCATIVA: Colegio Integrado Inmaculada Concepción

FECHA: 05-11-25

CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: C07.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: C07.PCCNTR.8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APJ	Huevo frito	X	-	X	-	X	-	X	-	80c	X	-	65c	X	-	
	Arvejas Guisadas	X	-	X	-	X	-	X	-	79c	X	-	62c	X	-	
	Arroz con Pimenton	X	-	X	-	X	-	X	-	82c	X	-	60c	X	-	
	Pure de papa con queso	X	-	X	-	X	-	X	-	73c	X	-	60c	X	-	
	Ensalada Rouse	X	-	X	-	X	-	X	-	N/A	-	-	4c	X	-	
	Jugo de Guayaba	X	-	X	-	X	-	X	-	N/A	-	-	4c	X	-	

OBSERVACIONES:

Sin Observaciones

Firma de quien realiza la visita:

Nombre: Wilson Ortiz

Cédula Ciudadanía 7707694225

Cargo: Interventor.

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

76971

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 05 / 11 / 2025

Municipio: Chima

Institución Educativa: Colegio Integrado Inmaculada Concepción

Sede: Colegio Integrado Inmaculada Concepción

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	America	Bernal Camacho	1095766387	7o
2	APS	Maria Jose	Camacho Salazar	1097109509	7o
3	APS	Geraldine Ariane	Cano Garcia	1100892730	7o
4	APS	Diana Katerine	Castellano ABaunza	1102489489	7o
5	APS	Juan Pablo	Castillo Duran	1074279093	7o
6	APS	Carlos David	Diaz Garzon	1101689902	7o
7	APS	Luz stefany	Esteuez Berbugo	1175732765	7o
8	APS	Diana carolina	Garcia Arias	1101689082	7o
9	APS	EDwar Andres	Gomez Medina	1101687743	7o
10	APS	Simon Jisith	Guerrero Villarreal	1101687972	7o

Observaciones: Sin observaciones.

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

12668

17669

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

Fecha de la visita: 2025-11-05
Institución y sede: colegio integrado inmaculada concepción -

Imagen No1: Ficha técnica del PAE-Colegio integrado inmaculada concepción

Imagen No2: manipuladoras de la institución preparando el complemento a entregar a los titulares de derecho

Imagen No3: preparación del alimento pure de papa en el colegio integrado inmaculada concepción

Imagen No4: alistamiento del menú entregado ración preparada en sitio almuerzo del colegio integrado inmaculada concepción

Imagen No5: menú entregado en el colegio integrado inmaculada concepción del municipio de chima Santander

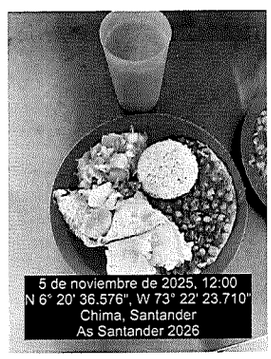

Imagen No6: titular de derecho recibiendo el complemento entregado en el colegio integrado inmaculada concepción

17670

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Centro educativo Verdin	Sede Educativa: Escuela rural Chanchon		ETC: Gobernación santander	Ciudad/ Municipio: Socorro	
Dirección: Vereda Chanchon	Fecha Visita: 06-11-25			Hora inicio: 8.00 AM	
Operador: Consorcio 82M. santander	No Contrato / Convenio: co1.PCCNTR.8258066			Hora de terminación: 10:00 AM	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria		
No titulares de derecho	Adjudicados: 75	Atendidos: 75	No de visita: 7	Tipo de ración: RI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Jhaneth Gonzalez, Docente			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Wilson ortiz Interventor		

Objeto de la visita:
Verificación de los lineamientos tecnicos y del contrato

NO, co1,PCCNTR,8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 27	PUNTAJE OBTENIDO: 19			PORCENTAJE %: 70,37 %	
CONCEPTO FINAL			Conforme con observaciones		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA				
	CONCEPTO EMITIDO: N,O Pendiente visitar				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
0	0	Docente asignado por rector

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	C	
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	C	
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	C	
8	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	C	
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE	
9	0	

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
11	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
5	5	100,00 %

17671

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	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 interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100,00 %

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	N.O	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	N.O	
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100,00%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no cuenta con programa 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 cuenta con fichas tecnicas
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	1	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	no cuenta con certificación de Potabilidad

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no cuenta con programa de manejo de residuos
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	no cuenta con instructivo que especifique la disposicion final
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	no cuenta con control de Plagas con programa

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	50,00%

17672

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
37	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	
38	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
39	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O	
40	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
41	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	–	PUNTAJE OBTENIDO	–	PORCENTAJE %	–

VI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	0	no se evidencia ficha tecnica
43	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	no cuenta con mecanismo SPAR

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza la visita a la escuela rural Chanchon el cual cuenta con 75 titulares de derecho en la cual se entrega la ración Industrializada, area de entrega salon de clase.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

sin observaciones

Atendido por: Cholia Janeth Gonzalez	Firma:	Cargo: Docente
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Wilson Ortiz	Firma:	Cargo: Interventor
Realizada por:	Firma:	Cargo:

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Centro educativo Verdin	ETC	Gobernación Santander	Ciudad/ Municipio	Socorro
Dirección:	Vereda Verdin	Fecha Visita:	06/11/25	Hora inicio:	8:00 AM
Operador:	Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio	CO1.PCCNTR.8258866	Hora de terminación:	10:00 AM

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena	-	-	-	-	-	200	200	200	200	C	200	200	200	200	C
Derivados del cereal	Pan sabor queso	-	-	-	-	-	52	50	57	50	C	60	67	60	60	C
Frutas	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Azúcares y dulces	Arequipe	-	-	-	-	-	20	27	20	20	C	27	20	27	20	C
Queso																
CUMPLE											3					3
NO CUMPLE											0					0

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

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

17673

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

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 06 / 11 / 25 /

Municipio: Socorro

Institución Educativa: Centro educativo verdin

Sede: Escuela rural Chanchon

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Thaliana Nicoll	Piña Gomez	1101699004	1
2	RI	Ferney camilo	Buitrago Piña	1186964309	2
3	RI	Maria paula	Gomez Rivera	1101698930	2
4	RI	Zhair Jesus	Gonzalez Rodriguez	1186964780	2
5	RI	Jeison Emanuel	Perez Gomez	1101698679	2
6	RI	Melany Luciana	Ayala Gomez	1101696477	4
7	RI	Nicolas Alejandro	Gonzalez acosta	1186963846	4
8	RI	Dilan Andres	Toledo Diaz	1186963984	4
9	RI	Tomas Felipe	Duran Gomez	1101693909	5
10	RI	Karol sofia	Martinez Muñoz	1101694840	5

1.186.963.849

Observaciones: _____

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

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 06 / 11 / 25 /

Municipio: Socorro

Institución Educativa: Centro educativo Verdin

Sede: Escuela rural Chanchon

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Thaliana Nicoll	Piña Gomez	7707699004	7
2	RI	Ferney Camilo	Buitrago Piña	7786964309	7
3	RI	Maria Paula	Gomez Rivera	7707698930	7
4	RI	Zhair Jesus	Gonzalez Rodriguez	7786964780	7
5	RI	Jeison EMManuel	Perez Gomez	7707698679	7
6	RI	Melany luciana	Ayala Gomez	7707696477	4
7	RI	Nicolas Alejandro	Gonzalez Acosta	7786963849	4
8	RI	Dilan Andres	Toledo Diaz	7786963849	4
9	RI	Thomas Felipe	Duran Gomez	7707693909	5
10	RI	Karol Sofia	Martinez Muñoz	7707694840	5

Observaciones: _____

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

17676

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

Fecha de la visita: 2025-11-06

Institución y sede: centro educativo verdin - escuela rural chanchon

Imagen No1: fachada del centro educativo verdín-escuela rural chachon ubicada en el municipio del Socorro Santander

Imagen No2: almacenamiento de la ración industrializada en el centro educativo verdin-escuela rural chanchon

Imagen No3: gramaje de la leche entregada en el centro educativo verdín-escuela rural chachon

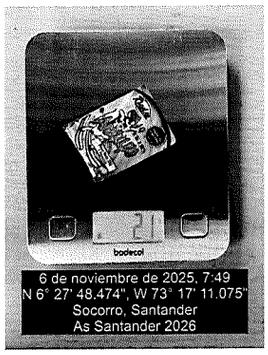

Imagen No4: verificación del gramaje alimento arequipe en el centro educativo verdín- escuela rural chanchon

Imagen No5: menú entregado en el centro educativo verdin-escuela rural chanchon

Imagen No6: titular de derecho recibiendo la ración industrializada en el centro educativo verdin- escuela rural chanchon

17677

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Colegio InteGrado Pedro Santos	Sede Educativa: Escuela urbana Antonia Santos	ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Pinchote
Dirección: calle 4 # 2-18.	Fecha Visita: 06/11/2025.		Hora inicio: 7:35 am.
Operador: Consorcio 82 - Santander.	No Contrato / Convenio: 031 PAE/TR. 8258066.		Hora de terminación: 10:40 am

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA			
No titulares de derecho	Adjudicados: 157	Atendidos: 157.	No de visita: 1		Tipo de ración	RI
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Danna Lizbeth Sarmiento - manipuladora.			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Karen Manuela Rueda Ayala - Interventoría.			

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos técnicos del contrato 031-PAE/TR. 8258066.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 28	PUNTAJE OBTENIDO: 20	PORCENTAJE %: 71,43 %.			
CONCEPTO FINAL	Conforme con observaciones.				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: 24/09/2025				
	CONCEPTO EMITIDO: Favorable con requerimientos.				

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	C	
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	C	
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	C	
8	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	La ventana del area de almacenamiento no cuenta con malla antiinsecto.
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	8	NO CUMPLE	1

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
11	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO: 5	PUNTAJE OBTENIDO: 5	PORCENTAJE %: 100,00%

17678

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	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 MENUS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100,00%

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia registro de capacitación para Lizbeth Sarmiento cc 1005450585.
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	6	PORCENTAJE %	85,71 %.

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No cuenta con programa de limpieza y desinfección con procedimientos escrito, no llevan registro actualizado
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No cuenta con Ficha técnicas de productos de limpieza y desinfección
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	NO	No realiza entrega de fruta ya entregan Arequipe.
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	No se evidencia soporte que Garantice su potabilidad.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	0	No cuenta con recipiente con tapa y bolsa.
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No cuenta con programa de manejo de residuos, con procedimientos, no llevan registro.
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No cuenta con programa de control integrado de plagas, con procedimiento escrito, no lleva registro

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	36,36 %.

17679

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 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

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100,00%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita se evidencia que no cuenta con plan de saneamiento.
No cuenta con recipiente con tapa y bolsa para recolección temporal de residuos solidos.
Se evidencia que área de almacenamiento de los productos se realiza en el segundo piso del colegio en un salon ordenadamente. en mesas.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

La manipuladora si cuenta con registro de capacitación pero se presento digital.

Atendido por:	Danna Lizbeth Sarmiento	Firma:	Danna Sarmiento	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:	———	Firma:	———	Cargo:	———
Realizada por:	Karen Monroy Rueda Ayala.	Firma:		Cargo:	Interventor de campo.
Realizada por:	———	Firma:	———	Cargo:	———

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio Enrique Pedro Santos	Escuela Urbana Antonio Santos	ETC	Gobernacion de Santander.	Ciudad/ Municipio: Pinchote
Dirección:	Calle 4 # 2-18.		Fecha Visita:	06/11/2025.	Hora inicio: 7:35am
Operador:	Consorcio 82-M Santander.		No Contrato / Convenio	COL.PCCNTR.8258066.	Hora de terminación: 10:40am.

Instrumento: Marque con una X										
Balanza		Marca	Baxtran.	Número de menú programado	9	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A	
Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/2025.	Número de menú entregado	9	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A X	

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Nutrimental.	205ml	206ml	211ml	200ml	Cumple.	206ml	210ml	212ml	200ml	Cumple.	206ml	212ml	205ml	200ml.	Cumple.
Derivados del cereal	Ponqueticuelo.	47g	45g	48g.	40g	Cumple	62g	60g	58g	50g	Cumple	66g	68g	69g	60g.	Cumple
Frutas	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Azúcares y dulces	Arequipe	20g	20g	20g.	20g	Cumple.	21g	20g	20g	20g	Cumple.	20g	20g	20g	20g.	Cumple
Queso	—															
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%.	Se evidencia cumplimiento de gramaje.

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 06 / 11 / 2025. /

Municipio: Pinchote

Institución Educativa: Colegio Integrado Pedro Santos.

Sede: Escuela Urbana Antonia Santos.

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RF	marlon	calderon Perez	1090963551.	0
2	RF	Camila Alejandra	Franco martinez	1242689145.	0
3	RF	Jhosep Fabian	Gaviito Rodriguez	1100838620.	1
4	RF	Karol Esterania	Ramos Gaviito.	1100974934.	1
5	RF	Daniel Felipe	Correa moreno.	1238838073.	2
6	RF	Maria Camila	Suarez vribe.	1101699049	2
7	RF	Jesus David	villareal Vargas.	1100972444.	3
8	RF	Neyker Sebastian	Contreras Duarte.	1100838641	4
9	RF	Laura Daniela	Gualdron Reyes	1101262383.	4
10	RF	Melany Alejandra	Benitez Vargas.	1100971124.	5.

Observaciones: _____

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

77681

17682

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

Fecha de la visita: 2025-11-06
Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO PEDRO SANTOS - ESCUELA URBANA ANTONIA SANTOS

Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada Colegio Integrado Pedro Santos– Escuela Urbana Antonia Santos.

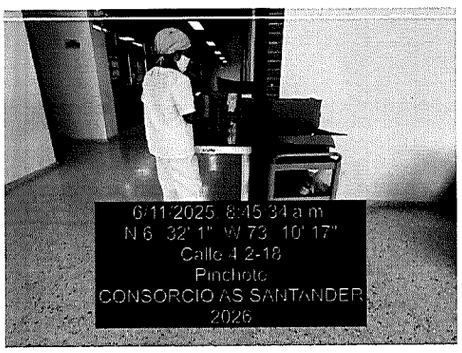

Imagen No2: Evidencia fotográfica de personal manipulador Colegio Integrado Pedro Santos– Escuela Urbana Antonia Santos.

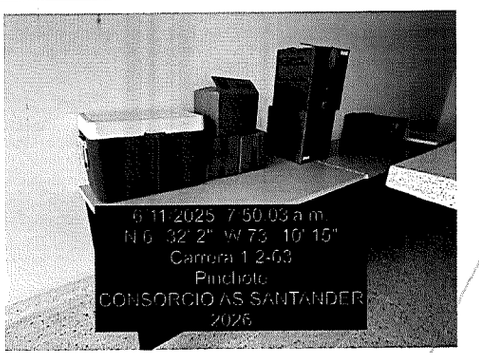

Imagen No3: Evidencia fotográfica de área de almacenamiento Colegio Integrado Pedro Santos– Escuela Urbana Antonia Santos.

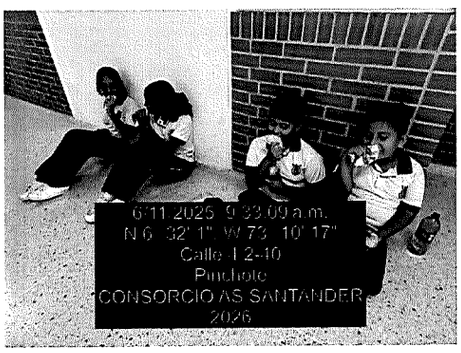

Imagen No4: Evidencia fotográfica de Beneficiarios consumiendo Colegio Integrado Pedro Santos– Escuela Urbana Antonia Santos.

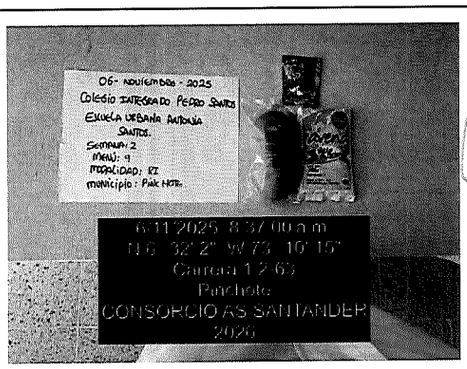

Imagen No5: Evidencia fotográfica de Menú entregado Colegio Integrado Pedro Santos– Escuela Urbana Antonia Santos.

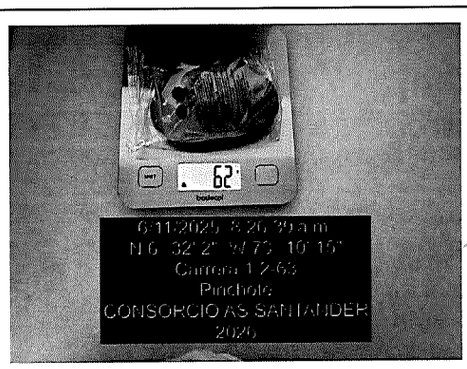

Imagen No6: Evidencia fotográfica de verificación de gramaje Colegio Integrado Pedro Santos– Escuela Urbana Antonia Santos.

17683

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Colegio Eliseo Pombo Pereira	Sede Educativa: Escuela Rural Agricola.		ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Villanueva	
Dirección: Vereda Agricola		Fecha Visita: 06/11/2025		Hora inicio: 8:00 am.	
Operador: Consorcio 82-19 Santander		No Contrato / Convenio: CCF-PICNTR-825 8066		Hora de terminación: 11:00 am.	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: — N.A —		
No titulares de derecho	Adjudicados: 72.	Atendidos: 72.	No de visita: 1.	Tipo de ración: RI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Alba Nancy Rivera - manipuladora.			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Gustavo Jose Mesa Jaimes.		

Objeto de la visita: Verificacion del cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato N° CCF-PICNTR-825 8066.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	28.	PUNTAJE OBTENIDO	20.	PORCENTAJE %	71.43%.
CONCEPTO FINAL			Conforme con observaciones.		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	Ninguna de la visita.		
		CONCEPTO EMITIDO	N.O.		

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C.	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC.	No se cuenta con acceso a servicio sanitario para el personal manipulador.
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	C.	
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C.	
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C.	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	C.	
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	C.	
8	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	C.	
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C.	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	8.	NO CUMPLE	1.

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1.	
11	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1.	
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1.	
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1.	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	√	PUNTAJE OBTENIDO	√.	PORCENTAJE %	100.00%.

17684

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	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 MENUS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1.	
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	1.	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1.	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3.	PUNTAJE OBTENIDO	3.	PORCENTAJE %	100.00 %.

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1.	
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1.	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1.	
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0.	No se cuenta con registro de capacitaciones en principios basicos de Buenas Practicas de manipulacion y practicas higienicas en manipulacion de alimentos. Alba Nancy Pinzon Nova cc 39.530.980.
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	6.	PORCENTAJE %	85.71 %.

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0.	No se cuenta con la programa de limpieza y desinfeccion, con procedimiento escritos se llevan registros de las actividades.
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0.	No se cuenta con fichas tecnicas (concentraciones, modo de preparacion, empleo y rotacion).
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	N.A.	Se entrego. Arequipe.
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1.	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0.	No se evidencia la remision de aseo del mes de octubre.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0.	No se evidencia. Soporte que el agua que se suministra por el acueducto Vereda de la potabilizacion del Agua.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1.	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0.	No se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimiento escritos, no se llevan registros de las actividades.
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0.	No se evidencia instructivo que especifique la disposicion final de residuos.
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1.	
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0.	No se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimiento escritos no se llevan registros de las actividades

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	11.	PUNTAJE OBTENIDO	4.	PORCENTAJE %	36.36 %

17685

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
37	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	
38	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
39	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O.	
40	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
41	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2.	PUNTAJE OBTENIDO	2.	PORCENTAJE %	100.00 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Al finalizar la visita se realiza la socialización de las no conformidades y el operador realiza. Se observancia, se firma en conformidad y se deja una copia.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

ITEM. 33.

Se encuentra el instructivo dentro del area de preparación por motivo de que si deja afuera del sitio se termina dañando.

Atendido por:	Alba Nancy Rivera Nora	Firma:	Alba Nancy Rivera	Cargo:	manipuladora.
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Gisela Yesenia Jaimes	Firma:	Gisela Yesenia	Cargo:	Auxiliar de campo.
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio Eliseo Jaramillo Pradera	Escuela Rural Aguablanca.		ETC	Secretaria de Santander	Ciudad/ Municipio	Villanueva.
Dirección:	Vereda Aguablanca.			Fecha Visita:	06/11/2025	Hora inicio:	8:00 am.
Operador:	Crisanto 82-09 Santander.			No Contrato / Convenio	Cel. Juan R. 8258066	Hora de terminación:	11:00 am.

Instrumento: Marque con una X										
	Balanza		Marca	Bachoc.	Número de menú programado	9	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/25	Número de menú entregado	9.	Presentaron soporte de autorización	Si	No X	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Alpina Yogurt Con Cereales Entero Sabor a Fresa.	208.	201.	218.	200.	C.	209.	215.	220.	200.	C.	211.	209.	203.	200.	C.
Derivados del cereal		44.	44.	49.	40.	C.	59.	63.	58.	50.	C.	70.	62.	72.	60.	C.
Frutas																
Azúcares y dulces	Arequipe.	21.	22.	22.	20.	C.	22.	21.	21.	20.	C.	21.	22.	21.	20.	C.
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0.					0.					0.

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

7686

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Odorico Eliseo Pinilla Pineda.	Escuela Rural. Agua Fria.		ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Vetas.
Dirección:	Vereda Agua Fria.			Fecha Visita:	06/11/2025	Hora inicio:	8:00 am.
Operador:	Consorcio 82-19. Santander.			No Contrato / Convenio	Cel. Acuerdo. 8258066.	Hora de terminación:	11:20 am.

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena y yogurt con leche en polvo.	204	209.	205.	200	C.										
Derivados del cereal	Pan Salvo. 9 Queso	88	99.	90.	80	C.										
Frutas																
Azúcares y dulces	Arequipe.	21.	22.	22.	20	C.										
Queso																
CUMPLE						3										
NO CUMPLE						0										

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	12.	PUNTAJE REAL	12.	PORCENTAJE %	100.00%.	

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 06 / 11 / 2025

Municipio: Villanueva.

Institución Educativa: Colegio Eliseo Pinilla Pineda.

Sede: Escuela. Pral Aguachica.

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	PI	Ana Sofia.	Chaparro. Pereira.	Rc. 1'101.077.090.	0.
2	PI	Carlos Esteban.	Chaparro Ortiz.	Rc. 1'146.344.032.	1.
3	PI	Jesus David.	Chaparro. Olivenos.	TI. 1'130.277.542.	2.
4	PI	Franklin David.	Pinedo. Chaparro.	Rc. 1'101.076.836.	3.
5	PI	Deinna. Gabriela.	Sanchez. Carreño.	Rc. 1'100.971.938.	4.
6	PI	Johan. Sebastian.	Gomez. Vergara.	TI. 1'101.076.309.	5.
7	PI	Maria. Guadalupe.	Sanmiguel. Ortiz.	TI. 1'101.076.229.	6.
8	PI	Fabian. Esteban.	Sanmiguel. Cabeza.	TI. 1'126.907.958.	7.
9	PI	Mabel. Alejandra.	Becerra. Ballester.	TI. 1'098.812.349.	8.
10	PI	Edison. Antonio.	Leon Ortiz.	TI. 1'048.786.557.	9.

Observaciones:

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

17688

17689

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-06
Institución y sede: COLEGIO ELISEO PINILLA RUEDA - ESCUELA RURAL AGUAFRIA

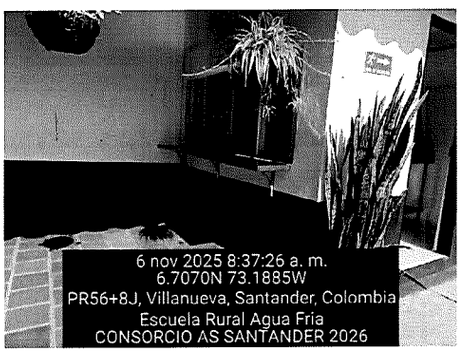

Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada, Colegio Elíseo Pinilla Rueda, Escuela Rural Aguafria municipio Villanueva

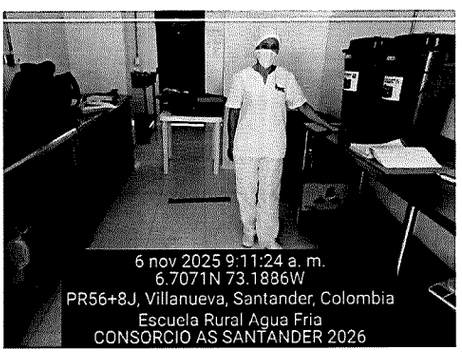

Imagen No2: Evidencia fotográfica Manipuladora, Colegio Eliseo Pinilla Rueda, Escuela Rural Aguafria municipio Villanueva

Imagen No3: Evidencia fotográfica de cumplimiento de menú, Colegio Eliseo Pinilla Rueda, Escuela Rural Aguafria municipio Villanueva

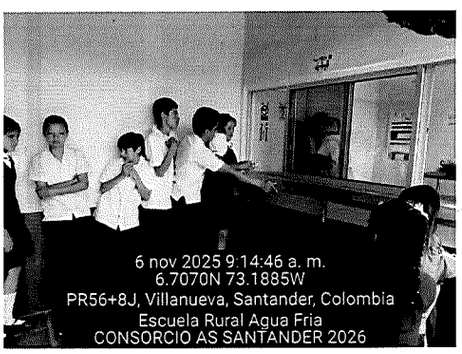

Imagen No4: Evidencia fotográfica entrega, Colegio Eliseo Pinilla Rueda, Escuela Rural Aguafria municipio Villanueva

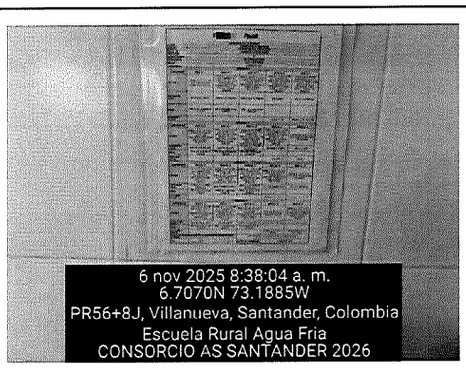

Imagen No5: Evidencia fotográfica de cumplimiento de menu, Colegio Eliseo Pinilla Rueda, Escuela Rural Aguafria municipio Villanueva

Imagen No6: Evidencia fotográfica de almacenamiento, Colegio Eliseo Pinilla Rueda, Escuela Rural Aguafria municipio Villanueva

17690

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 Nuestra señora de la Salud.	**Sede Educativa**: Colegio nuestra Señora de la Salud.	**ETC** Gobernación de santander.	**Ciudad/ Municipio**: Páramo
Dirección: Carrera 4 #4-48.	**Fecha Visita**: 07/11/2025.		**Hora inicio**: 8:36am.
Operador: Consorcio 82-mjsantander.	**No Contrato / Convenio**: Col-PCONTR-8258066.		**Hora de terminación**: 2:35 pm.

Reporta casos de atención prioritaria	**SI**	**NO**	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**: NA				
No titulares de derecho	**Adjudicados** 400	**Atendidos** 400.	**No de visita**	1	**Tipo de ración**	APS.	

Nombre y cargo de quien atiende la visita: Rosa Aura Caicedo - manipuladora.	**Nombre y cargo de quien realiza la visita**: Karen Manuela Rueda Ayala - Interventor.

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos tecnicos del contrato Col-PCONTR-8258066.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	48	**PUNTAJE OBTENIDO**	28	**PORCENTAJE %**	58,33 %

CONCEPTO FINAL	NO conforme.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	**FECHA DE VISITA**: 17-07-2025.
	CONCEPTO EMITIDO: Favorable.

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	NC	las instalaciones no estan construidos de manera que facilite la operacion de limpieza y desinfeccion
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	los techos no estan construidos de manera que evite la acumulación de suciedad, se evidencia techo de madera.
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	Las paredes no estan construidas de material resistente, paredes con porosidad, desprendimiento
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C	
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C	
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NC	Se evidencia llave de lavaplatos en mal estado.
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	C	
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Los pisos se evidencian manchados, brechas descostadas.
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE		NO CUMPLE	
	7		5

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	el almacenamiento de materia prima se realiza en estantes lo cual tienen corrosión.
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	

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 lleva registro de temperatura refrigerado
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	no lleva registro de temperatura congelado.
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.	0	no cuenta con plan de saneamiento
23	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	no cuenta con registro y control de temperatura durante la preparación y servido.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	1	
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	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 cumple con temperatura servido de ensalada 25,1°C y jugo 21,6°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).	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).	1	
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	Se evidencia que las instalaciones sanitarias no cuenta con papeleras.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

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

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no cuenta con programa de limpieza y desinfección con procedimientos no lleva registro de las actividades
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no cuenta con fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 3 de 4
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
	Código: PDAE-F-017-RPS	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024	

41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	1	
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 cuento con programa implementado de limpieza y desinfección, no lleva registro.
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	1	
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 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 cuento con programa de manejo de residuos con procedimientos, no lleva registro actividad.
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo
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 cuento con programa de control integrado de plagas con procedimientos, no lleva registro.

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	No se observa transporte de alimentos
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.	0	Los utensilios como sartenes, cacerola, olleta, olla se evidencio con corrosión no es de facil limpieza y desinfección
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	0	Los recipientes se evidencia platos, vasos deteriorados por tiempo de uso
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 equipo y menaje no es suficiente falta cacerola, sartenes, olleta, olla, cucharas, platos y vasos.
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	No cuento con balanza en acero inoxidable
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 cuento con controles y registro de mantenimiento preventivo y correctivo
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No cuento con control y registro de temperatura de equipos de almacenamiento.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00 %

17693

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Se evidencia extintor vencido.

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100,00%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita se evidencia que no cuenta con plan de saneamiento. En el area de almacenamiento de materia prima se evidencia estantes con corrosión. Se evidencia que las instalaciones sanitarias no cuenta con papeleros y lavamanos. Se evidencia manejo en mal estado ollas, jarras, cuchara, olleta, platos y vasos de servicio a los beneficiarios. Se evidencia extintor con fecha de vencimiento vencido.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

ninguna.

Atendido por: Rosa Aura Castellanos	Firma: Rosa Aura Castellanos	Cargo: Manipuladora
Atendido por: Luz Dary Amaya P.	Firma: Luz Dary A.	Cargo: Manipuladora
Realizada por: Maria Manuela Rueda Ayala.	Firma: Maria Manuela Rueda A.	Cargo: Interventor de campo.
Realizada por: ———	Firma: ———	Cargo: ———

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio Nuestra Señora de la Salud.	ETC	Gobernación de Santander.	Ciudad/ Municipio	Pálamo.
Dirección:	Cll 4 #4-48	Fecha Visita:	07/11/2025.	Hora inicio:	8:36am
Operador:	Consorcio 82 - Mi Santander	No Contrato / Convenio	Cal. PCCNTR. 8258066.	Hora de terminación:	2:35 pm.

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne a lo pianchito	36g	37g	35g	35g	cumple.	41g	43g	42g	41g	cumple.	44g	48g	44g	47g	cumple.
Leguminosa	Frijoles Guisados	38g	39g	35g	30g	cumple.	47g	48g	46g	42g	cumple.	68g	74g	70g	68g	cumple
Cereal (arroz)	Arroz con zanahoria	55g	58g	57g	55g	cumple.	79g	76g	81g	70g	cumple.	97g	94g	98g	90g	cumple.
Tubérculo, raíces, plátanos	Arepa mixta blanca	70g	72g	74g	68g	cumple.	87g	85g	82g	80g	cumple.	101g	105g	107g	98g	cumple.
Verdura fría o caliente	Ensalada tomate y cebolla	51g	50g	52g	50g	cumple.	63g	64g	62g	60g	cumple.	66g	67g	65g	65g	cumple.
Fruta/Bebida	jugo tomate de árbol	205ml	207ml	209ml	200ml	cumple.	208ml	206ml	205ml	200ml	cumple.	209ml	210ml	207ml	200ml	cumple.
Agua	—															
Lácteo	—															
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						6					6					6
NO CUMPLE						0					0					0

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

Especifique en cuales preparaciones —

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	—	PUNTAJE REAL	—	PORCENTAJE %	—	Se evidencia cumplimiento de Gramaje.

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

1969

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Lokito Nuestra Señora de la Salud	ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Páramo.
Dirección:	Carrera 4 # 4-48.	Fecha Visita:	07/11/2025.	Hora inicio:	8:36am
Operador:	Consorcio 82-m Santander.	No Contrato / Convenio	Col-PCCNTR.8258666.	Hora de terminación:	2:35pm.

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			BADECOL	Número de menú programado	16	Se presentaron intercambios	Si		No X		N/A							
	Gramera	X	Fecha de última calibración			18/09/2025	Número de menú entregado	16	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A X							
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3		5		7		9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3		5		7		9		
	2		4		6 X		8		10		2		4		6 X		8		10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	cerdo o pollo plancha	58g	59g	61g	58g	cumple	74g	72g	70g	70g.	cumple.					
Leguminosa	Hiposo Guisados	96g	95g	98g	93g	Cumple.	134g	138g	142g	133g	cumple.					
Cereal (arroz)	Arroz con zanahoria	129g	135g	130g	126g	cumple.	157g	150g	148g	143g	cumple.					
Tubérculo, raíces, plátanos	Arepa mixta Blanca	122g	125g	128g	122g	cumple	155g	157g	154g	152g	cumple					
Verdura fría o caliente	ensalada tomate cebolla.	74g	72g	75g	70g	cumple.	92g	95g	91g	90g	cumple					
Fruta/Bebida	jugo tomate arbol	212ml	214ml	209ml	200ml	cumple.	214ml	210ml	216ml	200ml.	cumple.					
Agua	–															
Lácteo	–															
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						6					6					
NO CUMPLE						0					0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	30	PUNTAJE REAL	30	PORCENTAJE %	100%	Se evidencia cumplimiento de Gramaje.

S1971 72695

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
07/11/2025.	Colegio Nuestra Señora de la Salud.	Colegio nuestra señora de la Salud.			col-PCONTR-8252803	col-PCONTR-8258066.	-
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
							No se evidencia materia prima por ser el ultimo dia de la semana.

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 Nuestra Señora de la Salud.

SEDE EDUCATIVA: Colegio Nuestra Señora de la Salud.

FECHA: 07/11/2025.

CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COLPCONTR. 8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COLPCONTR. 8258066.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS.	Carne a la plancha	X	–	X	–	X	–	X	–	79,4°C	X	–	65,3°C	X	–	
	Frijoles Guisados	X	–	X	–	X	–	X	–	82,8°C	X	–	69,5°C	X	–	
	Arroz con zanahoria.	X	–	X	–	X	–	X	–	80,2°C	X	–	65,1°C	X	–	
	Arepa maiz blanco.	X	–	X	–	X	–	X	–	80,4°C	X	–	64,9°C	X	–	
	Ensalada tomate y cebolla.	X	–	X	–	X	–	X	–	NA	–	–	23,1°C	–	X	No cumple con la temperatura
	Jugo tomate de arbol.	X	–	X	–	X	–	X	–	NA	–	–	21,6°C	–	X	No cumple con la temperatura.

OBSERVACIONES: No cumple con la temperatura de servido de ensalada y JUGO

Firma de quien realiza la visita: Karen Manuela Rueda Ayala.

Nombre: Karen Manuela Rueda Ayala.

Cédula Ciudadanía 1100970601

Cargo: Interventor de campo.

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

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 07 / 11 / 2025. /

Municipio: Páramo

Institución Educativa: Colegio nuestra señora de la salud.

Sede: Colegio nuestra señora de la Salud

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Marian Gel	villamil castro.	1101993105.	1
2	APS	Andres mateo	Esteves cuevas.	1101993040	2
3	APS	Daniel Esteven	Avila Cadena	1097509326.	3
4	APS	Camila Andrea	Delacruz velandia.	1101992671	3
5	APS	Santiago	Barrera Archila	1101624740.	4
6	APS	Angel Samuel	Castro Bernal.	1100970448.	5
7	APS	Jesus manuel	mayorga Rincon	1101992638.	6
8	APS	Juan manuel	Poveda Vesga	1030181321	7
9	APS	Laura Sofia	Sepulveda Avila	1101992364.	10
10	APS.	Miguel	Vesga Torres	1101686756	11.

Observaciones: _____

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

13699

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

Fecha de la visita: 2025-11-07
Institución y sede: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA SALUD - COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA SALUD

Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada Colegio Nuestra Señora de la Salud.

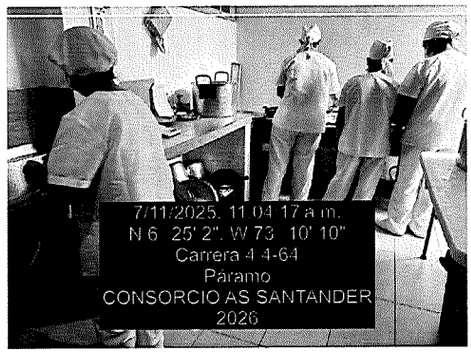

Imagen No2: Evidencia fotográfica de personal manipulador Colegio Nuestra Señora de la Salud.

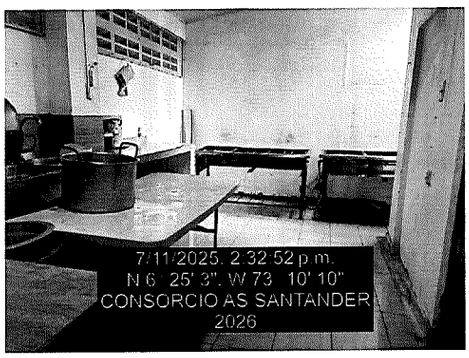

Imagen No3: Evidencia fotográfica de área de preparación Colegio Nuestra Señora de la Salud.

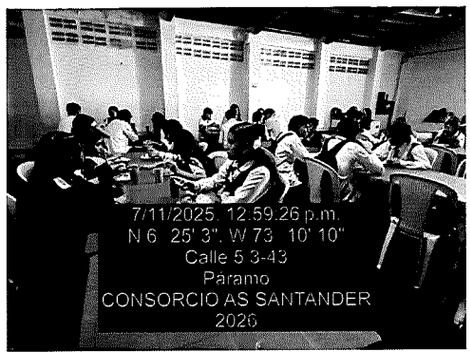

Imagen No4: Evidencia fotográfica de Beneficiarios consumiendo Colegio Nuestra Señora de la Salud.

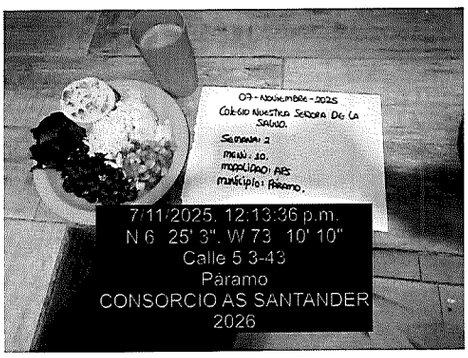

Imagen No5: Evidencia fotográfica de Menú entregado Colegio Nuestra Señora de la Salud.

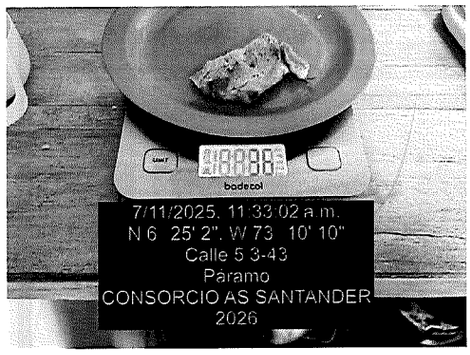

Imagen No6: Evidencia fotográfica de verificación de gramaje Colegio Nuestra Señora de la Salud.

17700

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 Universitario del Socorro	**Sede Educativa** Concentración escolar Comuneros	**ETC:** Gobernación Santander	**Ciudad/ Municipio** Socorro
Dirección: Calle 10 N 18-52	**Fecha Visita:** 07-11-25		**Hora inicio:** 7:00 AM
Operador: Consorcio 82M - Santander	**No Contrato / Convenio** COL.PCCNTR.8258066		**Hora de terminación:** 11:00 AM

Reporta casos de atención prioritaria	**SI**	**NO**	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria** NA				
No titulares de derecho	**Adjudicados** 77	**Atendidos** 77	**No de visita**	1	**Tipo de ración**	CPS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita Laura Gomez ; manipuladora			**Nombre y cargo de quien realiza la visita** Wilson ortiz ; Interventor				

Objeto de la visita:
Verificación de los lineamientos tecnicos 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** 34		**PORCENTAJE %** 70,83 %		
CONCEPTO FINAL	Conforme con observaciones				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	**FECHA DE VISITA** N.o				
	CONCEPTO EMITIDO Pendiente Por visitar				

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C	
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	C	
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C	
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C	
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	C	
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	sin malla antiinsectos
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	NC	no cuenta con letreros contrato actual

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	10	NO CUMPLE	2

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
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	

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 llevan registros escritos
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	no se llevan registros escritos
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,43 %

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100,00 %

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).	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	7	PORCENTAJE %	100,00 %

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se llevan registros escritos
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no cuenta con ficha técnica
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

17702

41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	no cuenta con soportes de lavado Periodico 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 cuenta con programa con registros escritos
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 cuenta con certificado de potabilidad
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.	0	no cuenta con certificado de potabilidad

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 cuenta con programa de manejo de residuos
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	no se evidencia instructivo
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 cuenta con programa escrito de control de Plagas

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	75	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	40,00 %

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O	
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	-	PUNTAJE OBTENIDO	-	PORCENTAJE %	-

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	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	sin manual de mantenimiento
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	sin registros de temperaturas

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66,67 %

17703

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100,00 %

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 %	100,00 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza la visita a la concentración escolar Comuneros del municipio del socorro en el cual se entrega la ración preparada en sitio AM, en donde cuentan con 77 titulares de derecho, cumple menú y gramajes, aun no cuentan con carpeta de Plan de Saneamiento

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin Observaciones

Atendido por:	Laura Milena Gomez	Firma:	Laura Gomez	Cargo:	manipuladora
Atendido por:	———	Firma:	———	Cargo:	———
Realizada por:	Wilson Ortiz	Firma:		Cargo:	Interventor.
Realizada por:	———	Firma:	———	Cargo:	———

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	concentración escolar comuneros	ETC	Gobernación santander	Ciudad/ Municipio	Socorro
Dirección:	Calle 10. 18-57	Fecha Visita:	07-11-25	Hora inicio:	7:00 AM
Operador:	Consorcio 82M-santander	No Contrato / Convenio	Co1. PCCNTR. 8258066	Hora de terminación:	11:00 AM

Instrumento: Marque con una X			Marca		Número de menú programado		Se presentaron intercambios	Si	No	N/A
	Balanza			Bodecol						
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-25	Número de menú entregado	10	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Jugo Guayaba	200	200	200	200	C	200	200	200	200	C	200	200	200	200	C
Protéico	Pechuga Pollo	50	57	50	49	C	58	60	59	56	C	80	79	80	77	C
Cereal acompañante	Papa Al Perejil	35	39	40	34	C	48	50	50	47	C	78	80	49	76	C
Fruta	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

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

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

17404

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 Universitario del Socorro

SEDE EDUCATIVA: Concentración Escolar comuneros

FECHA: 07-11-25

CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO7.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO7.PCCNTR.8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
CPS	Jugo de Guayaba leche	X	-	X	-	X	-	X	-	N.A	-	-	4C°	X	-	
	Pechuga de Pollo con salsa de mandarina casera	X	-	X	-	X	-	X	-	83C°	X	-	62C°	X	-	
	Papa Al Perejil	X	-	X	-	X	-	X	-	82C°	X	-	65C°	X	-	

OBSERVACIONES:

Sin Observaciones

Firma de quien realiza la visita:

Nombre: Wilson Ortiz

Cédula Ciudadanía 1107694225

Cargo: Interventor

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
07-11-25	Colegio Universitario del Socorro	Concentración escolar Comuneros			CO1.PCCNTR.8252803	CO1.PCCNTR.8258066	semana 2 menu 7 - menu 10
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Papa	-	-	-	5,70 kg	5,90 kg	-
2	Harina de trigo	La nieve	700925	10 Jul 26	1,79 unidades	2 unidades	-
3	Guayaba	-	-	-	6,76 kg	6,50 kg	-
4	Mandarina	-	-	-	1,64 kg	2 kg	-
5	leche entera liquida	Miramonte	268	24/Dic/25	7 unidades	7 unidades	-
6	Pollo Pechuga con Piel	Solari Foods	V29526E29525	220126	7,02 kg	7,50 kg	-
7	Aceite	Ideal	07/10/2025	07082026	1,25 unidad ml	1,5 unidades	-
8	tomillo en Rama	-	-	-	69,70 g	70 g	-

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

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 07 / 11 / 2025

Municipio: Socorro

Institución Educativa: Colegio Universitario Socorro

Sede: Concentración Escolar Comuneros

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS	Jaime Andres	Arenas castillo	1107699876	0
2	CPS	LYANNA Salome	Calderon camargo	1107699744	0
3	CPS	Maria Jose	Reyes Gonzalez	1100976579	7
4	CPS	Milagros Betzay	Castillo silva	7745700	2
5	CPS	DaNNa sofia	Guerrero vasquez	1107695766	3
6	CPS	Diego Jose	Rodriguez Acosta	64750741	5
7	CPS	MayRa Alejandra	Zambrano Sanabria	1186963714	4
8	CPS	Isis Carolina	Rodriguez Roa	1097134360	5
9	CPS	Camilo Andres	Serrano Peña	1094448017	5
10	CPS	saray	vasquez Toro	1102490038	5

Observaciones: Sin Observaciones.

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

17703

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

Fecha de la visita: 2025-11-07
Institución y sede: COLEGIO UNIVERSITARIO DEL SOCORRO - CONCENTRACIÓN ESCOLAR COMUNEROS

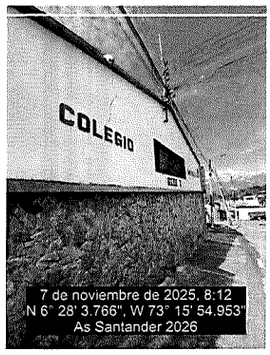

Imagen No1: fachada de la institución-colegio universitario del socorro-concentración escolar comuneros

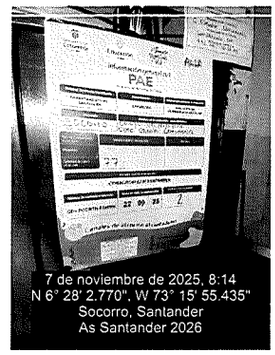

Imagen No2: ficha técnica del pae en el colegio universitario-concentración escolar comuneros

Imagen No3: área de alistamiento del colegio universitario del socorro- concentración escolar comuneros

Imagen No4: menú entregado en el colegio universitario del socorro-concentración escolar comuneros

Imagen No5: gramaje de la proteina pechuga en el colegio universitario del socorro- concentración escolar comuneros

Imagen No6: titular de derecho recibiendo la ración preparada en sitio am

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

17709

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: IE Clavellinos	**Sede Educativa**: Escuela Rural La Toma de San Carlos	**ETC**: Gobernación de Santander	**Ciudad/ Municipio**: Arabca
Dirección: Vereda Clavellinos	**Fecha Visita**: 10/11/2025		**Hora inicio**: 7:10am
Operador: Consorcio 82-M Santander	**No Contrato / Convenio**: COLPCNTR 82580 66		**Hora de terminación**: 11:20 am

Reporta casos de atención prioritaria	**SI**	**NO**	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**: No aplica				
No titulares de derecho	**Adjudicados** 130	**Atendidos** 130	**No de visita**	1	**Tipo de ración**	CPS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Olga Figueroa Hernandez Manipuladora			**Nombre y cargo de quien realiza la visita**: Adriana Lucia Gómez M Interventor de Cmpo				

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos tecnicos del Contrato COLPCNTR 82580 66

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	48	**PUNTAJE OBTENIDO**	22	**PORCENTAJE %**	45,83 %
CONCEPTO FINAL			No conforme		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		**FECHA DE VISITA**	NO		
		CONCEPTO EMITIDO	Pendiente por visitar.		

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NC	No se cuenta con comedor escolar
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	No se cuenta con accessos a servicios sanitarios para el personal manipulador
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 instalaciones no se enwentran en acabados Sanitarios.
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 con formación de hongos y mohos; manchados.
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 presentan grasa
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NC	No se cuenta con tanque de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el area de preparación de alimentos.
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	El área de preparación de alimentos no cuenta con sifones ni drenajes.
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	Ventanas con vidrios sin protección
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	El piso presenta manchas de oxido
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE		NO CUMPLE	

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	No se cuenta con separación de áreas, espacio muy reducido
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	Faltante de queso, algoa, pan blanco, leche en polvo, carne de cerdo, aceite
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	Remisión de viveres no legible.

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 llevan registros de temperatura de los alimentos refrigerados
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se llevan registros de temperatura de los alimentos congelados.
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	se evidencia huevo sin rotulado

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	14,29 %.

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	0	No se cuenta con los utensilios para el servido completos (5).
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	Arrastre Menú 9
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	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.	0	No se evidencian registros de capacitación
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	No se cuenta con instalaciones sanitarias para el personal manipulador

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	

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).	0	No se cuenta con fichas tecnicas de los productos de limpieza y desinfección
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO		
	Código: PDAE-F-017-RPS	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Se almacenan dentro del área de preparación
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo del mes de noviembre 2025

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 que garantice la limpieza y desinfección de tanque.
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	El agua es suministrada de acueducto veredal
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	Durante la entrega no se evidencia el uso de hielo

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No se cuenta con recipientes con capacidad suficiente, muy pequeños.
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.	0	No se evidencia instructivo de la disposición final de residuos
50	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0	Durante la visita se observa plaga (cucaracha).
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	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.	0	Se observa tabla para picar, colador y cuchillos en mal estado
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	0	Los recipientes del servido a los titulares se encuentran en mal estado
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Faltan platones, sartenes, pinzas cucharas grandes
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	No se evidencian instrumentos de medición (gramera, báscula).
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 registro y control 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 de temperatura.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00 %

17772

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Se evidencia extintor con fecha caducado

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100,00 %.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencian faltantes de materia prima.

La Institución Educativa no cuenta con comedor escolar para los beneficiarios, los niños, niñas, jovenes y adolescentes toman los alimentos sentados en las gradas de la cancha o a los alrededores de la Institución

Se evidencia que no existe separación de áreas (almacenamiento, área de preparación de alimentos y demás) espacio muy reducido

Se evidencia remisión de viveres no legible.

Los recipientes para los residuos sólidos son muy pequeños para la capacidad de residuos que generan, recipientes sin tapa.

Se evidencian plagas en el área de preparación de alimentos (cucarachas).

El agua es suministrada de acueducto veredal, no se cuenta con soporte de potabilidad

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No tengo observaciones de la visita.

Atendido por: Olga Figueroa.	**Firma:** Olga Figueroa	**Cargo:** Manipuladora
Atendido por:	**Firma:**	**Cargo:**
Realizada por: Adriana Lucia Gomez M	**Firma:**	**Cargo:** Interventor de Grupo
Realizada por:	**Firma:**	**Cargo:**

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	IE Clavellinas Escuela Rural La Toma de San Carlos		ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Aratoca	
Dirección:	Vereda Clavellinas sector La Toma de San Carlos		Fecha Visita:	10/11/2025	Hora inicio:	7:10 am	
Operador:	Consorcio 82-M Santander		No Contrato / Convenio	COLPCCNTR 8258066	Hora de terminación:	11:20 am	

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza		Marca		Badecol		Número de menú programado	11		Se presentaron intercambios		Si			X		N/A				
	Gramera	X	Fecha de última calibración		18/09/25		Número de menú entregado	9		Presentaron soporte de autorización		Si			No		X				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3 X		5		7		9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado			1		3 X		5		7		9
		2		4		6		8		10				2		4		6		8		10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Agua de panela con leche	211	223	206	200	Cumple	236	214	226	200	Cumple	206	273	230	200	Cumple
Protéico	Huevos revueltos	53	53	54	50	Cumple	57	57	58	50	Cumple	59	57	52	50	Cumple
Cereal acompañante	Deditos de papa	74	68	61	54	Cumple	120	105	112	99	Cumple	151	136	142	135	Cumple
Fruta	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	IE Clavellinas Escuela Rural La Toma de San Carlos	ETC	Gobernacion de Santander	Ciudad/ Municipio	Aratoca
Dirección:	Vereda Clavellinas sector La Toma de San Carlos	Fecha Visita:	10/11/2025	Hora inicio:	7:10 am
Operador:	Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio	COLPECNTR 8258066	Hora de terminación:	11:20 am

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza		Marca		Bodecol	Número de menú programado	11	Se presentaron intercambios	Si		No	X	N/A								
	Gramera	X	Fecha de última calibración		18/09/25	Número de menú entregado	9	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A	X							
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado						1	3	X	5	7	9		
		2	4		6	8	10							2	4		6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Agua de la panela con leche	217	212	211	200	Cumple										
Proteíco	Huevos revueltos	50	50	56	50	Cumple										
Cereal acompañante	Dedikos de papa	140	151	150	139	Cumple										
Fruta	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					—					—
NO CUMPLE						0					—					—

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO		Se realizo entrega del Menú 9 por arrastre
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI X	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100%	Se da cumplimiento a los gramajes entregados a los titulares

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
10/11/25	IE Clavellinas	Escuela Rural La Toma de San Carlos	COLPCONTR8252803	COLPCONTR8258066	Ciclo 1 a al 14 NOV Menú 9

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Pollo pechuga con piel kg	Ratt Inversiones SAS	V29526 E29525	22 10 26	15,48 kg	15,48 kg	
2	Huevo de gallina	Sin rotulo	sin rotulo	sin rotulo	43 Und	43 Und	
3	Azúcar blanco 500gr	Sodespensa Barragan SA	01521510	15/OCT/2026	6,02 Und	7 Und	
4	Panela 250 gr	Trapiche La Capilla	Oct/29/2025	NA	2,90 Und	3 Und	
5	Agua	Agua Mineralizada Vita	0	0	130 Und	0	Faltante de 130 bolsas de agua
6	Harina de maiz blanco 500gr	Molinos del Atlantico SAS	18 10 25	18 OCT 26	1,30 Und	2 Und	
7	Harina de trigo 500gr	Molinos del Atlantico SAS	20 10 25	20 A60 26	16,57 Und	17 Und	
8	Pimienta negra 10 gr	Productos Pego	14 10 25	14/10/26	6,50 Und	7 Und	
9	Polvo de hornear 10gr	Productos Pego	26 08 25	26/08/26	3,25 Und	4 Und	
10	Sal 500 gr	Conversalco SA	220725	NA	3,12 Und	4 Und	
11	Harina de avena sabor a fresa	Tropical Fress SA	240925	04/SEP/2026	9,75 Und	8 Und	Faltante de 2 Und.
12	Pan blanco x 60gr	La Maldendo del PAN SAS.	03112025	23/11/2025	33 Und	21 Und	Faltante de 12 Und
13	Leche en polvo 380g	Nabulacteos de Colombia SAS	13080825	08ago 2026	19,22 Und	18 Und	Faltante de 2 Und
14	Queso kg	Lacteos Loma Campestre	03NOV25	03DIC25	8,12 kg.	5A61 kg.	Faltante de 2,659 kg
15	Aceite 250ml	Comercializadora Elincer SAS	10/10/2025	10082026	18,84 Und	17 Und	Faltante de 1 Und
16	Margarina 125gr	Quesera SA BIC	24095	24/JUN/26	19,24 Und	19 Und	Faltante 1 Und
17	Chocolate 250gr	Tostadora de Café BONAMI	JUL2026	JUL2026	7,55 gr	7 Und	Faltante de 1 Und
18	Leche condensada 20gr	Alimentos Ricolac SAS	E5017	18 ENE 26	55,25 Und	49 Und	Faltante de 7 Und.
19	Carne de cerdo kg	Dr Brahman SAS	P4425	29/11/2025	10,69 kg	10 Kg	Faltante 690gr
20	Papa kg	NA	NA	NA	14,12 kg	15,02 kg	
21	Plátano harton maduro kg	NA	NA	NA	14,69 kg	14,86 kg	
22	Curuba kg	NA	NA	NA	15,60 kg	15,66 kg	
23	Mandarina kg	NA	NA	NA	22,19 kg	22,20 kg	
24	Mango kg	NA	NA	NA	46,56 kg	46,60 kg	
25	Ajo kg	NA	NA	NA	0,26 kg	0,32 kg	
26	Tomate kg	NA	NA	NA	1,95 kg	2,25 kg	

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: IE Clavellinas

SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural La Toma de San Carlos

FECHA: 10/11/2025

CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: COLPCCNTR8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COLPCNTR8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
CPS	Agua de panela con leche	X	—	X	—	X	—	X	—	75,3	X	—	62,3	X	—	
	Huevos revueltos	X	—	X	—	X	—	X	—	83,9	X	—	63,5	X	—	
	Deditos de papa	X	—	X	—	X	—	X	—	75,8	X	—	69,2	X	—	

OBSERVACIONES:

Firma de quien realiza la visita: Adriana Lucia Gomez M.

Nombre: Adriana Lucia Gomez M

Cédula Ciudadanía: 37.898.409

Cargo: Interventor de Campo.

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

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 10 / 11 / 2025 /

Municipio: Aratoca

Institución Educativa: IE Clavellinos

Sede: Escuela Rural La Toma de San Carlos

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS	Deiry Luciana	Martinez Ortiz	1098359042	0
2	CPS	Luis Hernando	Gomez Contreras	1238838258	1
3	CPS	Ana Lucia	Cordero Ferreira	1098358800	2
4	CPS	Anderson	Niño Acevedo	1098358728	3
5	CPS	Daniela	Romero Pedroza	1096513858	4
6	CPS	Miller David	Gil Sandoval	1102640958	5
7	CPS	Keiner David	Joya Santos	1100962519	6
8	CPS	Yinna Fernanda	Picon Diaz	1098357835	7
9	CPS	Juan Andrey	Ariza Estevez	1030180291	8
10	CPS	Naela Yisel	Quintero Baños	1102638525	9

Observaciones: _____

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

11717

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-10
Institución y sede: Institución Educativa Clavellinas Aratoca - Escuela Rural La Toma de San Carlos

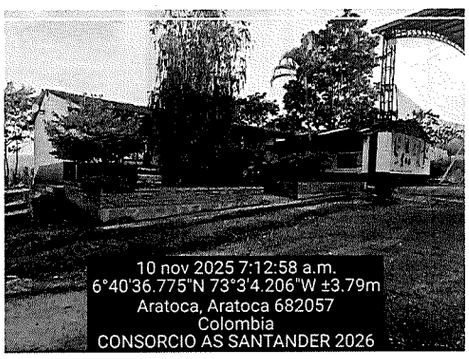

Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada, Institución Educativa Clavellinas, Escuela Rural La Toma de San Carlos, municipio Aratoca

Imagen No2: Evidencia Fotográfica Manipuladoras de alimentos, Institución Educativa Clavellinas, Escuela Rural La Toma de San Carlos, municipio Aratoca

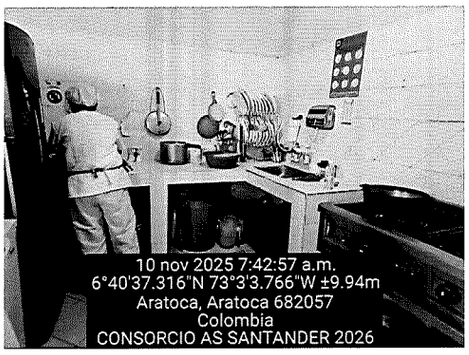

Imagen No3: Evidencia Fotográfica Área de preparación de alimentos, Institución Educativa Clavellinas, Escuela Rural La Toma de San Carlos, municipio Aratoca

Imagen No4: Evidencia Fotográfica Área de consumo de los alimentos de los niños, niñas, jovenes y adolescentes, Institución Educativa Clavellinas, Escuela Rural La Toma de San Carlos, municipio Aratoca

Imagen No5: Evidencia Fotográfica Menú del día, Institución Educativa Clavellinas, Escuela Rural La Toma de San Carlos, municipio Aratoca

Imagen No6: Evidencia Fotográfica Gramaje de los alimentos a servir a los niños, niñas, jovenes y adolescentes, Institución Educativa Clavellinas, Escuela Rural La Toma de San Carlos, municipio Aratoca

17779

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Colegio Integrado Inmaculada Concepción	Sede Educativa: Escuela rural Palencia		ETC: Gobernación Santander	Ciudad/ Municipio: Chima	
Dirección: Vereda Palencia		Fecha Visita: 10-11-25		Hora inicio: 7:30	
Operador: Consorcio 82M - Santander		No Contrato / Convenio: con. PCCNTR. 8258066		Hora de terminación: 9:45 AM	
Reporta casos de atención prioritaria: SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA			
No titulares de derecho: Adjudicados 72	Atendidos 72	No de visita: 1		Tipo de ración: RI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Maria Garcia; Docente		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Wilson ortiz, Interventor			

Objeto de la visita: Verificación de los lineamientos tecnicos y del contrato No. CON. PCCNTR. 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 27	PUNTAJE OBTENIDO: 20		PORCENTAJE %: 74,07 %		
CONCEPTO FINAL	Conforme con observación				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: N.o				
	CONCEPTO EMITIDO: Pendiente visitar				

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	C	
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	C	
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	C	
8	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	no cuenta con malla antiinsectos
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
8	1

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
11	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
5	5	100,00 %

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	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 interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100,00 %

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	N.O	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	N. O	
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 cuenta con acriditacion en BPM
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no cuenta con prograna de Limpieza y desinfeccion
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no cuenta con Ficha tecnica
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	1	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	no cuenta con certificado de potabilidad

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no cuenta con procedimientos escritos
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	no se evidencia instructivo que especifique la disposicion final
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	no cuenta con prograna de control de plagas escrito

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	50,00 %

17727

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
37	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	
38	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
39	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O	
40	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
41	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	-	PUNTAJE OBTENIDO	-	PORCENTAJE %	-

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100,00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza la visita tecnica a la escuela rural galencia la cual cuenta con 72 titulares de derecho donde se entrega la ración industrializada, la institución cuenta con nevero, area de entrega salon de clase, no cuenta con plan de saneamiento vigente

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

sin observaciones

Atendido por:	Maria Isabel Garcia	Firma:	Maria Isabel Garcia	Cargo:	Docente
Atendido por:	———	Firma:	———	Cargo:	———
Realizada por:	Wilson Ortiz	Firma:		Cargo:	Interventor
Realizada por:	———	Firma:	———	Cargo:	———

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Escuela rural Palencia	ETC	Gobernación santander	Ciudad/ Municipio	China
Dirección:	Vereda Palencia	Fecha Visita:	10-11-2026	Hora inicio:	7:30 AM
Operador:	consorcio 82-M-santander	No Contrato / Convenio	co7.PCCNTR.8258066	Hora de terminación:	9:45 AM

Instrumento: Marque con una X																				
	Balanza		Marca		Badecol	Número de menú programado	77	Se presentaron intercambios	Si		No X		N/A							
	Gramera	X	Fecha de última calibración		7809-25	Número de menú entregado	77	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A X							
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado							1	3 X	5	7	9		
		2	4	6	8	10								2	4	6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena						200	200	200	200	C	200	200	200	200	C
Derivados del cereal	croissant queso						57	52	50	50	C	67	60	62	60	C
Frutas	mango						720	719	720	718	C	742	744	743	747	C
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE											3					3
NO CUMPLE											0					0

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

Especifique en cuales preparaciones

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

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

17772

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 10 / 11 / 2025

Municipio: China

Institución Educativa: Colegio Integrado Inmaculada concepción

Sede: Escuela rural Palencia

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Thomas Santiago	Ariza Rincon	7095766840	2
2	RI	Juan Jose	Bernal Ardila	7095766878	2
3	RI	Meryl Jharat	Bernal camacho	7095766870	2
4	RI	Karen Yulieth	Sanchez Martinez	7095766775	3
5	RI	Jeimmy Nathalia	Garavito silva	7026587602	4
6	RI	Andres Fernando	Sanchez Martinez	7095766627	5
7	RI	Cristina isabel	Jerez Murillo	7707327566	2
8	RI	Julian Estiven	Jimenez Rugeles	7707697477	2
9	RI	Emanuel David	Peñuela cediel	7707697898	2
10	RI	Pedro Javier	Quintero Rivera	7707327209	4

Observaciones: Sin observaciones.

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

Fecha de la visita: 2025-11-10
Institución y sede: colegio integrado inmaculada concepción - escuela rural Palencia

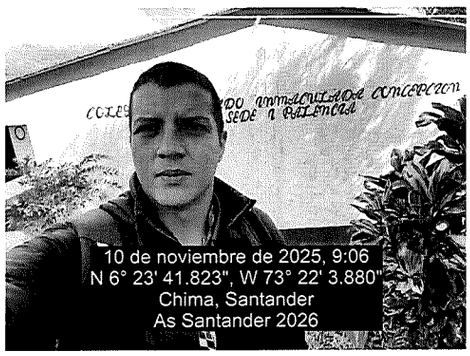

Imagen No1: interventor de campo realizando visita técnica en el colegio integrado inmaculada concepción-escuela rural Palencia

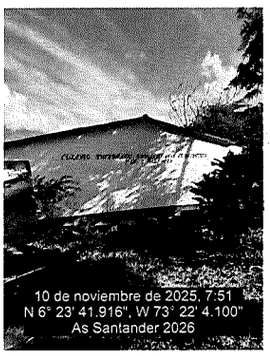

Imagen No2: fachada de la institución colegio integrado inmaculada concepción-escuela rural palencia

Imagen No3: menú entregado en el colegio integrado inmaculada concepción-escuela rural Palencia

Imagen No4: gramaje y verificación de la leche en el colegio integrado inmaculada concepción escuela rural palencia

Imagen No5: gramaje del croasan entregado en el menú del día en el colegio integrado inmaculada concepción-escuela rural Palencia

Imagen No6: verificación de letreros alusivos a las buenas practicas de manufacturación vigentes y aprobadas por la entidad

17725

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 Los Vientos	Sede Educativa: Escuela Rural El Uvo	ETC: Educando de San Jacinto	Ciudad/ Municipio: Cerete
Dirección: Vereda El Uvo	Fecha Visita: 10/10/2025		Hora inicio: 8:00 am
Operador: Consorcio 82-19 San Jacinto	No Contrato / Convenio: Cof. PECHTR-825 2066		Hora de terminación: 11:00 am

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: — N.A —			
No titulares de derecho	Adjudicados: 32		Atendidos: 32	No de visita: 1		Tipo de ración: RPS-APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Monica Lorefa Diaz Sacerdote				Nombre y cargo de quien realiza la visita: Oneiber Jose Mesa Jimenez			
Objeto de la visita: Verificacion de Cumplimiento de los Lineamientos Tecnicos de Contrato NC: Cof-PECHTR-825 2066							

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: Primera de Ver Visita				
	CONCEPTO EMITIDO: N.D				

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	No se cuenta con acceso a servicios Sanitarios exclusivos 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.	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.	NC	El area de almacenamiento en el comedor escolar no cumple con el espacio minimo que garantice la conservacion de los alimentos y/o productos.
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NC	No se evidencian 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	Se evidencian Ventanas sin la malla antiinsecto.
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
8	4

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	Se evidencian Kardex Ilegible para el control de entradas y Salidas.
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	Se evidencian remisiones Ilegible para recibidos a Satisfaccion de la entrega de Viveres en la sede.

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 cuenta con registro de almacenamiento de los alimentos refrigerados.
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se cuenta con registro de almacenamiento de los alimentos congelados.
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0.	se evidencian productos (Frijol) sin rotulo completo con los requerimientos de calidad sanitaria Segun lo establecido

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	7.	PUNTAJE OBTENIDO	2.	PORCENTAJE %	28.57%.

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.	0	No se evidencia. Ya que se hace la desinfeccion para hortalizas y frutas durante la preparacion.
23	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0.	No se reportan con registro y control de temperatura durante la preparacion y servido.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5.	PUNTAJE OBTENIDO	3.	PORCENTAJE %	60.00%.

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0.	No se encuentra publicado el ciclo de menu aprobado por la ETC.
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1.	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1.	
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	0.	Se evidencia Completamente (Crema de Cebolla, Lo Pregulla en salsa criolla con Arroz, Ensalada Tradicional) para todos los grados Preescolar a Jundo 4 mes. para Preescolar no con Menu con el gramaje.
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 Completamente (Crema de Cebolla, Lo Pregulla en salsa criolla con Arroz, Ensalada Tradicional) no cumplen con la temperatura de servido

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5.	PUNTAJE OBTENIDO	2.	PORCENTAJE %	40.00%.

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1	
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	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.	0.	No se evidencia registro de capacitacion. para Monica Lizeth Diaz Santander CC. 1'150.769.405.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O.	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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0.	No se cuenta con un programa de limpieza y desinfeccion, con procedimiento escrito y no llevan 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 cuenta con fichas tecnicas (concentraciones, modo de preparacion, empleo y rotacion).
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	0.	No se evidencia. Ya que se hace el proceso de desinfeccion para hortalizas y frutas, Verduras.

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 evidencian remisiones de aseo para las sedes de prestación.

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.	1.	
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 existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques.
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. Pese el agua fue suministrada por el acueducto Veredal y de la potabilidad de la misma.
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 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 cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos y no se llevan registros de las actividades.
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 cuenta con un programa de control integrado de plagas; con procedimientos escritos y no se llevan registros de actividades preventivas o correctivas.

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)	N.O	
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O	
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1.	
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1.	
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0.	No se evidencian recipientes. para las preparaciones, tampoco se evidencian suficientes con cambio de la estufa.
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0.	No se evidencia balanza de 5 kg. con acceso a mercadeo.
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 existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y no se llevan hoja de vida de los equipos y cronogramas
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0.	No se llevan registros en formatos para las neveras.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6.	PUNTAJE OBTENIDO	2.	PORCENTAJE %	33.33%.

17728

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de 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 evidencian. extintor: multiproposito de 10 lb. en la sede educativa.

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1.	PUNTAJE OBTENIDO	0.	PORCENTAJE %	0.0 %.

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2.	PUNTAJE OBTENIDO	2.	PORCENTAJE %	100.0 %.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Al finalizar la visita. se realiza. la socialización. de las no conformidades; el operador realiza. se observan, se firma. no conformidad. y se adjuntan copias.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Atendido por: Mónica Lizeth Diaz Saguedo	Firma: Mónica lizeth diaz s	Cargo: Manipuladora
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Claudia Jex Mosquera Jurado.	Firma: Claudia Jex Mosquera J.	Cargo: Interventor de campo.
Realizada por:	Firma:	Cargo:

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Instituciones Educativas los Veelas. Escuela Rural El Cuo.	ETC	Entidades de sean Fundación	Ciudad/ Municipio	Cuta.
Dirección:	Vereda el Cuo.	Fecha Visita:	10/11/2025.	Hora inicio:	8:00 am.
Operador:	Convenio 82-19. Santander.	No Contrato / Convenio	Cot. Fecha. 8258066.	Hora de terminación:	11:00 am.

Instrumento: Marque con una X																			
	Balanza		Marca		Bachel.	Número de menú programado	15	Se presentaron intercambios	Si		No x		N/A						
	Gramera	X	Fecha de última calibración		18/09/25.	Número de menú entregado	15.	Presentaron soporte de autorización	Si		No x		N/A						
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado					1	3	5	7	9			
		2	4	6 x	8	10						2	4	6 x	8	10			

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne de cerdo en tiras en salsa criolla cubana.	29.	36.	47.	35.	NC.	34.	87.	90.	41.	NC.	36.	38.	29.	47.	NC.
Leguminosa	Arveja entera	27.	38.	42.	26.	C.	81.	53.	67.	34.	C.	75.	138.	81.	55.	C.
Cereal (arroz)	Arroz con zanahoria.	51.	50.	49.	55.	NC.	91.	90.	95.	70.	C.	120.	126.	137.	90.	C.
Tubérculo, raíces, plátanos	Arepa de Maiz Blanco.	68.	70.	69.	68.	C.	94.	107.	106.	80.	C.	126.	128.	127.	98.	C.
Verdura fría o caliente	Ensalada fresca.	43.	34.	54.	50.	NC.	57.	60.	60.	60.	NC.	69.	61.	61.	65.	NC.
Fruta/Bebida	Jugo de Guayaba.	334.	333.	316.	200.	C.	316.	334.	335.	200.	C.	336.	341.	331.	200.	C.
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3.					4					4
NO CUMPLE						3.					2.					2.

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	18.	PUNTAJE REAL	11.	PORCENTAJE %	61.11%.	

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
10/11/2025	Institución Educativa Los Derechos	Escuela Rural El Cruce	Con. Fuente 825 803	Con. Fuente 825 8066	Semana N°03 Menú #15 al Menú Especial

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1.	Harina de Trigo *500gr	Molinos del Atlántico	21 10 25	21 A9 026	4 unds	4 unds	
2.	Spaghetti *250gr	Molinos del Atlántico	41	08/oct/26	5 unds	5 unds	
3.	Queso Doble Crema *2500gr	Lácteos La Riviera	03 Nov 2025	23 Dic 2025	2.6 kg	2.6 kg	
4.	Carne de Res	Dr Bratwurst	4325	23/11/25	2kg	2kg	
5.	Pollo fechado	Solari	V29526E29525	22 10 26	4.38 kg	4.38 kg	
6.	Huevo	Ecolapal	15/10/2025	12/11/2025	37 unds	37 unds	
7.	Aceite *250 ml	Ideal	04/11/2025	C4 09 2026	5 unds	5 unds	
8.	Arroz Blanco *500gr	Sedes y Fresa	01521510	15/oct/2026	2 unds	2 unds	
9.	Leche condensada *20gr	Alpina	25017	18 Ene 26	8 unds	8 unds	
10.	Agua *2000cc	Vita	17 10 25	17 Dic 2025	32 unds	32 unds	
11.	Sal *500gr	Comercializadora de Granos La Esperanza	220925	N.O	1 und	1 unds	
12.	Cilantro	Sedes y Fresa	5074	15/10/26	3 unds	3 unds	
13.	Arroz Blanco *500gr	Sedes y Fresa	07252710	29/oct/2026	6 unds	6 unds	

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: Instituciones Educativas las Violetas. **SEDE EDUCATIVA:** Escuela Juan de Dios Uribe.

FECHA: 10/11/2025 **CONTRATO DE INTERVENTORIA N°** Col. PCCNTK. 8052803 **CONTRATO DE SUMINISTRO N°:** Col. PCCNTK. 825 8066.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS	Carne de cerdo en la plancha en salsa criolla casera.	X	-	X	-	X	-	X	-	81.6	X	-	63.3	X	-	
	Arepas boyacenses.	X	-	X	-	X	-	X	-	80.1	X	-	55.8	-	X	Se evidencia cumplimiento que no cumple con la temperatura de Servido.
	Arroz con fideos.	X	-	X	-	X	-	X	-	89.3	X	-	72.1	X	-	
	Arepa de Maiz Blanco.	X	-	X	-	X	-	X	-	82.8	X	-	58.3.	-	X	Se evidencia cumplimiento que no cumple con la temperatura de Servido
	Ensalada Tradicional.	X	-	X	-	X	-	X	-	N.A	-	-	20.3	-	X	Se evidencia cumplimiento que no cumple con la temperatura de Servido
	Jugo de Guayaba	X	-	X	-	X	-	X	-	N.A	-	-	20.2.	-	X	Se evidencia cumplimiento que no cumple con la temperatura de Servido.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento de (Arroz con fideos, Arepa de Maiz Blanco, Ensalada Tradicional y Jugo de Guayaba) no cumplimiento con la temperatura de Servido.

Firma de quien realiza la visita: Gustavo José Restrepo Jaramillo.

Nombre: Gustavo José Restrepo Jaramillo

Cédula Ciudadanía 9.694.641

Cargo: Interventor de campo

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 10 / 11 / 2025 /

Municipio: Cauca

Institución Educativa: Instituciones Educativas las Vueltas

Sede: Escuela Rural El Uvo

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	Aps	Emily. Valeria.	Arenales. Cuevas.	Rc. 1'101.263.133.	0
2	Aps.	Emmanuel. Santiago.	Estevez. Triana.	Rc. 1'100.917.485.	0
3	Aps	Lizeth. Johana.	Arenales. Diaz.	Rc. 1'100.976.596.	1.
4	Aps.	Dylan. Alexis.	Correa. Diaz.	Rc. 1'100.976.557.	1
5	Aps	Maria. Luna.	Motta. Correa.	Rc. 1'238.838.051.	2.
6	Aps.	Miguel. Alejandro.	Rivas. Ferreira.	NES. N4646430769.	2
7	Aps	Daniel. Fernando.	Jaudon. Duran.	TI. 1'186.714.300.	3.
8	Aps.	Guadalupe.	Estevez. Triana.	TI. 1'100.971.895.	4.
9	Aps	Juana. Sofia.	Campos. Anita.	TI. 1'073.521.009.	5.
10	Aps.	Carol. Brillith.	Rios. Gutierrez.	TI. 1'065.999.594.	5.

Observaciones:

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

17732

CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-10
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA LAS VUELTAS - ESCUELA RURAL EL UVO

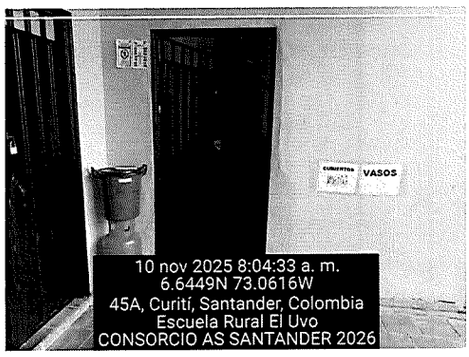

Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada,Institución Educativas Las Vueltas, Escuela Rural El Uvo, Municipio Curiti

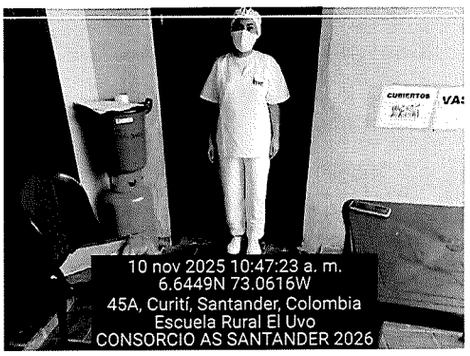

Imagen No2: Evidencia fotográfica Manipuladora, Institución Educativas Las Vueltas, Escuela Rural El Uvo, Municipio Curiti

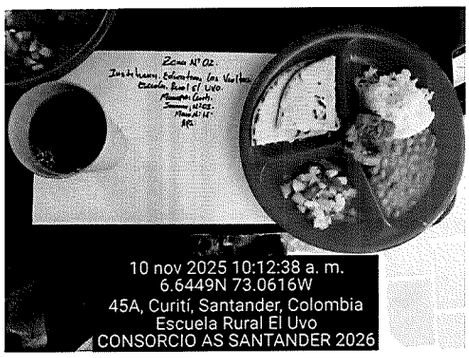

Imagen No3: Evidencia fotográfica de cumplimiento de menú, Institución Educativas Las Vueltas, Escuela Rural El Uvo, Municipio Curiti

Imagen No4: Evidencia fotográfica entrega, Institución Educativas Las Vueltas, Escuela Rural El Uvo, Municipio Curiti

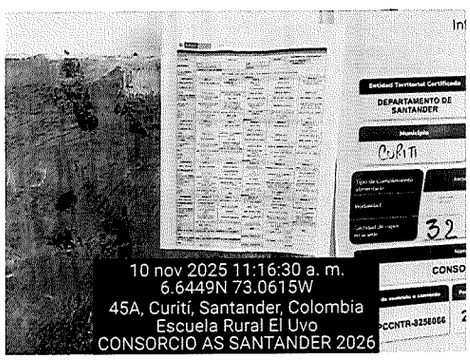

Imagen No5: Evidencia fotográfica de cumplimiento de menu, Institución Educativas Las Vueltas, Escuela Rural El Uvo, Municipio Curiti

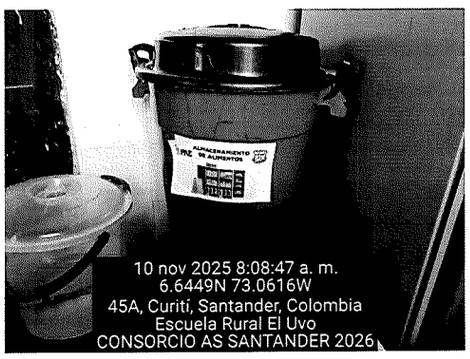

Imagen No6: Evidencia fotográfica de almacenamiento,Institución Educativas Las Vueltas, Escuela Rural El Uvo, Municipio Curiti

17734

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 4
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO		
	Código: PDAE-F-017-RPS	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa: Instituto tecnico Agricola Floridablanca	**Sede Educativa**: escuela urbana Sagrada Familia.	**ETC**: Gobernación de santander.	**Ciudad/ Municipio**: Bucaramanga.
Dirección: carrera 6 # 3-61.	**Fecha Visita**: 11/11/2025.		**Hora inicio**: 7:55 am.
Operador: Consorcio 82 - Santander.	**No Contrato / Convenio**: COL-PCINTR. 8258066.		**Hora de terminación**: 2:30 pm

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria
			NA

No titulares de derecho	Adjudicados	Atendidos	No de visita	Tipo de ración
	201.	201.	1	APS

Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nombre y cargo de quien realiza la visita
Jenny Gomez - manipuladora.	Karen monserrate Ricaurte Ayala. - Interventor.

Objeto de la visita:

Verificar los lineamientos tecnicos del contrato COL-PCINTR. 8258066.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	48.	PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE %	70,83 %

CONCEPTO FINAL	Conforme con observaciones.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: 22/01/2025.
	CONCEPTO EMITIDO: Favorable.

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	NC	las instalaciones no estan construidas de manera que facilita la operacion de 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	los techos no estan construidos de manera que evite la acumulación de suciedad, se evidencia techo de madera.
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	NC	en el area de distribución y alistamiento de raciones se evidencia mesas en madera.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	las paredes no estan construidas de material impermeable, presentan suciedad y grietas.
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	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 que comunican con el ambiente exterior no estan provistas con malla antiinsectos.
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	7	NO CUMPLE	5.

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia almacenamiento de materias primas en estanteria de madera no es de material sanitario.
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	Se evidencia Faltante de queso 5,70kg, Azucar blanca 3615g, Aceq 20 und.
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	Se evidencia remisión de viveres que no es legible.

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 lleva registro de temperatura refrigerado
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	no lleva registro de temperatura congelado
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	28,57 %

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1	
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1	
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	No cumple con la temperatura de servido de ensalada 22,6°C y limonada 22,9°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).	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).	1	
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100,00%.

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

41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	NO se evidencia soporte que garantice la limpieza y desinfeccion periodica de tanque.
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
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 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.	0	NO se evidencia instructivo
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 certificado de Fumigación.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	78,57 %.

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 observa 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".	NO	
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	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.	0	los utensilios como cucharon, sartenes, tabla de picar, cuchillo se evidencian con corrosión, no facilita la operacion de limpieza y desinfección.
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 con el que cuenta no es suficiente sartenes, cucharon, tabla de picar y cuchillos.
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	No cuenta con balanza en acero inoxidable
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 cuenta con control y registro de temperatura de equipos de almacenamiento.

TOTAL EQUIPOS

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

17737

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,00%

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 %	100,00%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita se evidencia en el area de almacenamiento de materia prima estantería de madera, se evidencia faltante de queso 5,70kg. No se evidencia azucar blanca 3615g, y Agua 201 und. La remisión de viveres no se encuentra legible. No hay registro de temperatura de equipos de almacenamiento Se evidencia menaje cacerola, sarten, tabla de picar, cuchillo no facilita la limpieza y desinfección con corrosión.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna observación.

Atendido por: Jenny Gómez	Firma: Jenny Gómez	Cargo: Manipuladora.
Atendido por: Marlene Rodriguez	Firma: Marlene Rodriguez	Cargo: manipuladora
Realizada por: Karen Manuela Rueda Ayala.	Firma: Karen Manuela Rueda.	Cargo: Interventor de compo
Realizada por: _____	Firma: _____	Cargo: _____

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Instituto Tecnico Agricola Perrea.	Escuela Urbana Sabiduria Familia.		ETC	Gobernacion de Santander.	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja.
Dirección:		Carrera 6 # 3-61.		Fecha Visita:	11/11/2025.	Hora inicio:	7:55am.
Operador:		Consorcio 82-m Santander.		No Contrato / Convenio	Col. Pccntr. 8258066.	Hora de terminación:	2:30pm.

Instrumento: Marque con una X													
	Balanza		Marca	BADECOL.	Número de menú programado	12.	Se presentaron intercambios	Si		No x		N/A	
	Gramera	x	Fecha de última calibración	18/09/2025.	Número de menú entregado	12.	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A x	

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Horno tortilla	54g	50g	52g	50g	cumple.	51g	54g	52g	50g	cumple	50g	52g	50g	50g	cumple.
Leguminosa	Frijoles Guisados	30g	35g	38g	30g	cumple.	53g	48g	50g	42g	cumple.	75g	70g	74g	68g	cumple.
Cereal (arroz)	Arroz perejil	55g	58g	57g	55g	cumple.	72g	79g	75g	70g	cumple	92g	98g	97g	90g	cumple.
Tubérculo, raíces, plátanos	Pedido/Yuca cocida	63g	68g	65g	62g	cumple.	76g	78g	75g	74g	cumple.	101g	105g	102g	99g	cumple.
Verdura fría o caliente	Tomate encebollado con chucu y mazo	52g	55g	54g	50g	cumple.	61g	62g	60g	60g	cumple.	66g	68g	69g	65g	cumple.
Fruta/Bebida	Limonada	205ml	206ml	209ml	200ml	cumple.	210ml	209ml	205ml	200ml	cumple.	212ml	215ml.	208ml	200ml.	cumple
Agua	—															
Lácteo	—															
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						6					6					6
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	100%	Se evidencia cumplimiento de Gramaje.

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
11/11/2025	Instituto tecnico Aquiko Parra.	Escuela urbana Sagrada Familia	Col.PCIWIR.8252803	Col.PCIWIR.8258066.	Semana 3. Menú N=13, 14 menú especial 2

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	papa	NA	NA	NA	62,66Kg.	62,70 Kg.	
2	Arroz Blanco x500g	Sucoperdia Bayaban SA.	07252710.	27/oct/2026.	13.220g	13.500g.	
3	pasto espaguetti x250g	Molinos del Atlantico SAS	41	08/oct/26.	7725g	7750g.	
4	Limon	NA	NA	NA	1,01 Kg	1,10 Kg	
5	Lulo	NA	NA	NA	20,10Kg	20,10kg	
6	mandarina	NA	NA	NA	17,29 Kg.	17,30kg	
7	Mango	NA	NA	NA	4,02 Kg	4,10Kg.	
8	Manzana	NA	NA	NA	2,41 Kg	2,45 Kg.	
9	Piña	NA	NA	NA	5,63 Kg	5,70Kg	
10	Tomate de arbol	NA	NA	NA	14,07 Kg.	14,10Kg	
11	AJO	NA	NA	NA	0,65 Kg.	0,70Kg	
12	Cebolla cabezona	NA	NA	NA	9,65 Kg.	9,70Kg.	
13	Cilantro	NA	NA	NA	0,15 Kg	0,15 Kg	
14	Lechuga	NA	NA	NA	4,35 Kg	4,40Kg.	
15	pimenton Rojo	NA	NA	NA	1,76 Kg	1,80Kg	
16	Repollo Blanco	NA	NA	NA	4,27 Kg.	4,30Kg	
17	tomate	NA	NA	NA	12,40Kg	12,40Kg	
18	Zanahoria	NA	NA	NA	8,66 Kg	8,75 Kg.	
19	Queso	Riopaloc Asociados SAS	03 NOV 2025.	02 DIC 2025.	14,56 Kg.	8,86Kg.	Falta 5,70 kg de queso
20	Carne de Res	DR. BRAHMANSAS	4325.	23/11/2025.	11,35 kg.	11,50Kg	
21	pollo pechuga.	Solori Foods.	X295266 295225.	22.10.26	27,96 kg.	28 kg.	
22	Aceite	Comercializadora Elincer SAS.	04/11/2025.	04 09 2026.	37 und.	37 und.	
23	Azucar Blanco x500g.	NO	N.O	N.O	3615g.	0g.	No se evidencio azucar Falta 3615g
24	Leche condensada azucarada x20g	Alimentos Ricolac SAS.	25017	18 ENE 26.	50,25 und.	51 und.	
25	Agua.	N.O	N.O	N.O	20 und.	0 und.	No se evidencia Agua 20 und.
26	Vainel.	NA	NA	NA	40,2g	41g.	
27	papel ka x 10g.	Doña Julia	15 10 25.	15/10/27.	150,8g	160g.	

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

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
11/11/2025	Instituto tecnico AQUILA Porra.	Escuela urbana Sagrada Familia.			CO.PCCNTR.8252803	CO.PCCNTR.8258066.	Semana 3 menus: 3, 14. noviembre 12.
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
28.	pimienta negra. x10g.	Doña Nila	201025.	201026.	100.6g.	110g.	
29.	Sal.	Universal S.A.	220725.	N/A.	1815g.	2000g.	
30.	tomillo en Rama	NA	NA	NA	260g	260g.	
31.	uva deshidratada.				16,75und.		

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

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

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Instituto tecnico agricola Parra.

SEDE EDUCATIVA: Escuela urbana Sabrado Fumilco.

FECHA: 11/11/2025.

CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: Col. PCCNTR. 82 52803

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: Col. PCCNTR. 82 58066.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS	Huevo tortillo.	x	-	x	-	x	-	x	-	80,5°	x	-	65,2°	x	-	
	Frijoles Guisados	x	-	x	-	x	-	x	-	82,4°	x	-	67,9°	x	-	
	Arroz perejil.	x	-	x	-	x	-	x	-	84,6°	x	-	66,2°	x	-	
	pedito de harina con queso	x	-	x	-	x	-	x	-	81,8°	x	-	65,1°	x	-	
	tomate en cuadritos con lechuga y pepino.	x	-	x	-	x	-	x	-	NA	-	-	22,6°	-	x	no cumple con la temperatura
	Limonada.	x	-	x	-	x	-	x	-	NA	-	-	22,9°	-	x	No cumple con las temperaturas.

OBSERVACIONES: No cumple con la temperatura de servido de ensalada y jugo.

Firma de quien realiza la visita: Karen Manuela Rueda Ayala.

Nombre: Karen manuela Rueda Ayala.

Cédula Ciudadanía 1100970601.

Cargo: Interventor de campo

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

1744

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 11 / 11 / 2025. /

Municipio: Barichara.

Institución Educativa: Instituto tecnico Aquiko Para.

Sede: Escuela urbana Sagrada Familia.

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	maia Selena	Gonzalez Rincon	1101070791.	0
2	APS	Adrian Jose	Perez Becerra	1043710380.	0
3	APS	Abigail marsia	Bautista Anturita.	1186964394.	1
4	APS	Jose mathias	Gomez Gonzalez	1028673326.	1
5	APS	Emy Daniela	Bueno Bueno	1095702117.	2
6	APS	Ana victoria	ortiz Sanchez	1099854253.	3
7	APS	Emily Lucia	Rico Uribe	1137539363.	4
8	APS	Emmanuel Santhiago	Diaz osma	1099854209.	4
9	APS	Maria Jose	Gomez Carreño	1095701593.	5
10	APS.	Camilo Andres	Pereira Forero	1101262287.	5

Observaciones: _____

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

17742

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

Fecha de la visita: 2025-11-11

Institución y sede: INSTITUTO TECNICO AQUILEO PARRA - ESCUELA URBANA SAGRADA FAMILIA

Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada Instituto Técnico Aquileo Parra– Escuela Urbana Sagrada Familia.

Imagen No2: Evidencia fotográfica de área de almacenamiento Instituto Técnico Aquileo Parra– Escuela Urbana Sagrada Familia.

Imagen No3: Evidencia fotográfica de Beneficiarios consumiendo Instituto Técnico Aquileo Parra– Escuela Urbana Sagrada Familia.

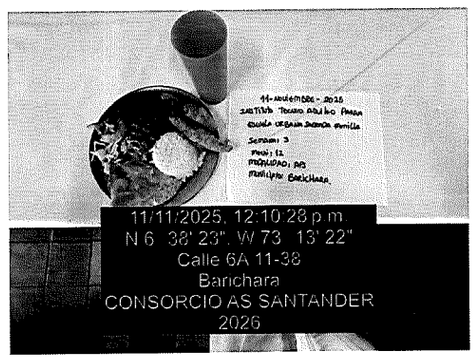

Imagen No4: Evidencia fotográfica de Menú entregado Instituto Técnico Aquileo Parra– Escuela Urbana Sagrada Familia.

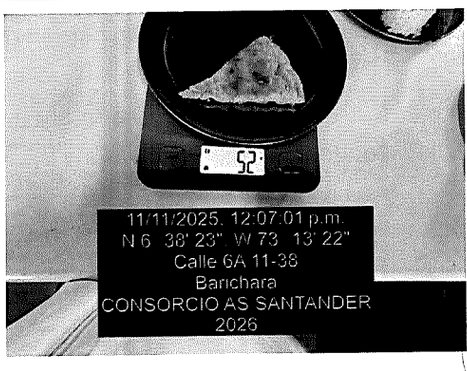

Imagen No5: Evidencia fotográfica de verificación de gramaje Instituto Técnico Aquileo Parra– Escuela Urbana Sagrada Familia.

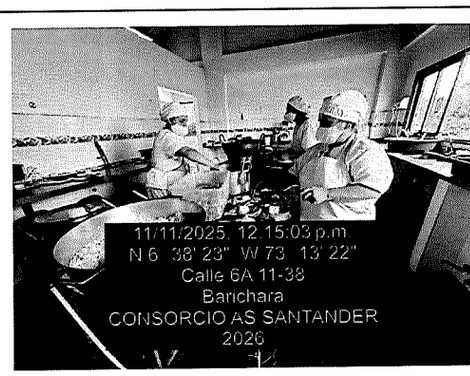

Imagen No6: Evidencia fotográfica de personal manipulador Instituto Técnico Aquileo Parra– Escuela Urbana Sagrada Familia.

77744

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
Colegio el Sembrar.	Escuela Jose I Camillo.	Entidades de Santander	Cimarola.

Dirección: Vereda Camillo.	Fecha Visita: 11/11/2025.		Hora inicio: 8:00 am.
Operador: Consorcio 82-19 Santander.	No Contrato / Convenio Cot. Secretaría 8258066.		Hora de terminación: 12:00 pm.

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

No titulares de derecho	Adjudicados 11.	Atendidos 11.	No de visita	1.	Tipo de ración	CAJM.

Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nombre y cargo de quien realiza la visita
Cra Miriam Moyano.	Angelica Ortiz Profesional Juridica

Objeto de la visita: Verificación de Cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato N° Cot. Secretaría 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	47.	PUNTAJE OBTENIDO	29.	PORCENTAJE %	61.70%.
CONCEPTO FINAL			No Conforme		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	Inicialmente. Por ajustes.			
	CONCEPTO EMITIDO	NO.			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C.	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC.	No se cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos 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.	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 con acumulación de suciedades donde se generan las condiciones higiénicas sanitarias.
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 con acumulación de suciedades y deterioramiento de pinturas.
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 evidencian Sifon.
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	C.	
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC.	Se evidencia piso en concreto. Pero se generan las condiciones higiénicas sanitarias.
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C.	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	7	NO CUMPLE	5

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1.	
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0.	Se evidencian kardex ilegibles para el control de entradas y salidas.
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0.	Se evidencian remisiones de viveres ilegibles para el recibos. Satisfaccion de la entrega

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 para almacenamiento de alimentos 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 para almacenamiento de alimentos congelados.
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0.	Se evidencia bultos sin rotulo no cumplen con la normativa. Sin fechas vigentes.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	9.	PUNTAJE OBTENIDO	2.	PORCENTAJE %	28.57%.

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0.	No se evidencia publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1.	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	0.	Se evidencia cambios de componente. Se entrega empaque de mani a los niños por ayuda de almuerzo cuando ese no hace entrega.
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	0.	Se evidencia componente chocolate con leche no cumple con el gramaje.
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 componente (Chocolate con leche empaque de mani y bebida con azucar) no cumple con la temperatura de servido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	1.	PORCENTAJE %	20.00%.

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.	0.	No se evidencia Soporte de capacitación para la unica manipuladora. Lot Mayelina Monsalve Cedula de. 52.281.598.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O.	No se observan durante la visita.
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

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.	

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 los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0.	No se evidencia remisión de aseo para los meses de octubre y noviembre.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0.	No se evidencia soporte de garantizar la limpieza y desinfección periodica del tanque.
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1.	
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0.	No se evidencia soporte de agua. No se suministra por acueducto Veredal de la potabilización del agua
46	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.O	No se observa 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.	0.	No se evidencia cronograma de fumigación para control de plagas.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14.	PUNTAJE OBTENIDO	10.	PORCENTAJE %	71.43 %.

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O	
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1.	
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1.	
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0.	No se evidencia balanza de 5kg. en cuanto al termometro.
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 hoja de vida de equipos.
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0.	No se cuenta con controles y registros de temperatura.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	6.	PUNTAJE OBTENIDO	3.	PORCENTAJE %	50.00 %.

17747

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100.00%.

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 %	100.00%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Al finalizar la visita. Se realiza la socialización de las no conformidades; el operador realiza su observación se firma en conformidad y se deja una copia.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Atendido por: Luz Miriam Moyano.	Firma: Luz Miriam M.	Cargo: Manipuladora.
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Gladys José Mosquera.	Firma: Gladys José Mosquera.	Cargo: Interventor de campo.
Realizada por:	Firma:	Cargo:

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio El Sanfrancisco	Escuela Sra L Camilo		ETC	Gobernacion de Sanfrancisco	Ciudad/ Municipio	Chiquinquira
Dirección:	Vereda Camilo			Fecha Visita:	11/11/2025	Hora inicio:	8:00 am
Operador:	Consorcio 82-19 Sanfrancisco			No Contrato / Convenio	Cot-SECRTR-8258066	Hora de terminación:	11:30 am

Instrumento: Marque con una X																
	Balanza		Marca	Bacheal	Número de menú programado	12	Se presentaron intercambios	Si X		No		N/A				
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/25	Número de menú entregado	12	Presentaron soporte de autorización	Si		No X		N/A				
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9					
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Chocolate con leche	166			200	NC	208	189	213	200	NC	174	209		200	NC
Protéico	—															
Cereal acompañante	Arepa de maiz blanco con queso	61			44	C	80	72	63	52	C	79	66		88	NC
Fruta	Mandarina en jugo	149			80	C	225	149	165	130	C	175	251		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						2					2					1
NO CUMPLE						1					1					2

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE %	55.56%	Se evidencia cambio de complemento se entrega Arepa de maiz blanco con queso por arepa de plátano y Mandarina con queso sin fuente.

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 El Sembrano. | SEDE EDUCATIVA: Escuela. José Camilo.

FECHA: 11/11/2025. | CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CCT-PCCNTP-825280 3. | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CCT-PCCNTP-8258066.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
CAJM.	Chocolate con leche.	X	-	X	-	X	-	X	-	70.2	X	-	45.6	-	X	Se evidencia incumplimiento ya que no cumple con la temperatura de Servido.
	Arepa de Maiz Blanco con Queso	X	-	X	-	X	-	X	-	87.4	X	-	48.5	-	X	Se evidencia incumplimiento ya que no cumple con la temperatura de Servido.
	Mandarina en porción.	X	-	X	-	X	-	X	-	NA	-	-	NA	-	-	

OBSERVACIONES: Se evidencia incumplimiento (Chocolate con leche, Arepa de Maiz Blanco con Queso) no cumplieron con la temperatura Servido. Tambien. Se evidencia que hubo un cambio de Acompañante. Se entrego Arepa de Maiz Blanco con Queso por Arepa de Platano Maduro con Queso sin previa autorizacion por la Interventoria o por la entidad. Fecha Inicial.

Firma de quien realiza la visita: [signature]

Nombre: Guillermo José Mesa Tamayo.

Cédula Ciudadanía 9.694.641

Cargo: Interventor de Campo

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
11/11/2025	Colegio El Sembrar	Escuela Jose I Camillo	Cot. Fecha 8.8252803	Cot. Fecha 8.8258066	Semana N° 03. Menú #13 a 1 Menú especial.

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1.	Jean Blanco * 40 gr.	Melendez del Jean	C3 11 2025	23/11/2025	1 und.	1 und.	
2.	Jean Blanco * 60 gr	Melendez del Jean	C3 11 2025	23/11/2025	8 unds.	8 unds.	
3.	Jean Blanco * 80 gr.	Melendez del Jean.	C3 11 2025	23/11/2025	2 unds	2 unds.	
4	Leche en polvo * 58 gr.	Nacional Leche	1708025	08 ago 2026	2 unds	2 unds.	
5.	Queso.	Alpina Leche.	29/10/25.	10.12.25.	1 und.	1 und.	
6.	Carne de Cerdo	Dr. Biotecnica	04425	29/11/2025	1 kg.	1 kg.	
7.	Pollo pechuga.	Solla.	V24926 E24925	04 09 26.	1 kg.	1 kg.	
8.	Arroz * 250 ml	Roberal	10/10/2025.	10 08 2026	2 unds	2 unds.	
9.	Margarina * 125 gr.	Dispesa.	24095	24/jun/26	2 unds	2 unds	
10.	Azucar Blanco * 5 gr	Sodexpousa.	01521540	15/oct/2026	1 und.	1 und.	
11.	Leche Condensada	Alcalac.	25017.	18 Ene 26	4 unds	4 unds.	
12.	Lenteja.	Mariposima.	oct/29/2025	N.O.	1 und.	1 und.	
13.	Agua. * 200 cc.	Vital.	17 10 25.	17.12.25.	1 unds	1 unds.	
14.	Sal * 5 gr.	Semana Estudiantil de grandes Industriales	22 09 25	N.O	1 und.	1 und.	
15.	Mermelada de Arena. Sabor a Fresa.	Fortaleza.	29 09 25.	09/sep/2026	1 und.	1 und.	
16	Mermelada de Mora * 5 gr.	Molinos del Huila	10 09 25.	10 21 26	2 unds	2 unds.	

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 11 / 11 / 2025

Municipio: Chinauta

Institución Educativa: Colegio el Sanjuano

Sede: Escuela Jose Camilo

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CAJM	Maria Guadalupe	Mesa Alfonso	1'098.411.204	0
2	CAJM	Onlidevan	Santos Sanabria	1'098.411.037	1
3	CAJM	Jeuber David	Cruz Rincon	1'098.410.041	2
4	CAJM	Jarvin Steven	Moreno Sanchez	1'098.410.620	2
5	CAJM	Nutriwarque	Peña Alvarez	1'053.450.778	2
6	CAJM	Ariana Sofia	Sanabria Vega	1'098.4317.101	2
7	CAJM	Laura Jesco	Maldonado Sanabria	1'098.410.652	3
8	CAJM	Felix Dayana	Maldonado Sanabria	1'098.409.295	3
9	CAJM	Cambiado	Peña Alvarez	1'098.410.042	5
10	CAJM	Roxana	Peñuela Moreno	1'023.961.511	5

Observaciones:

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

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-11

Institución y sede: COLEGIO EL SANTUARIO - ESCUELA RURAL CARRILLO

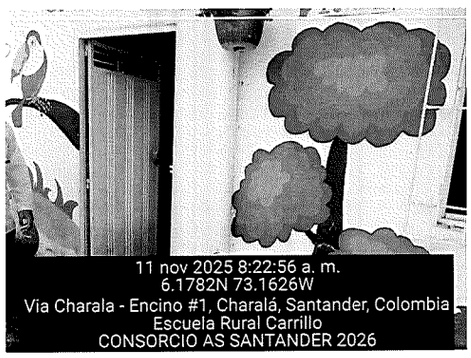

Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada, Colegio El Santuario, Escuela Rural Carrillo, Municipio Charala

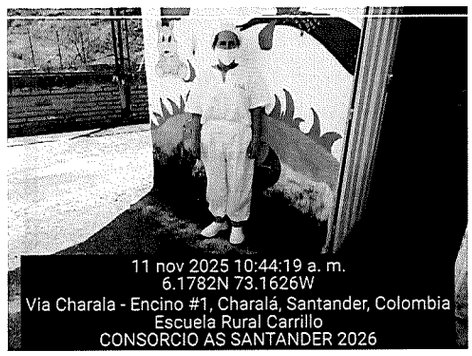

Imagen No2: Evidencia fotográfica Manipuladora, Colegio El Santuario, Escuela Rural Carrillo, Municipio Charala

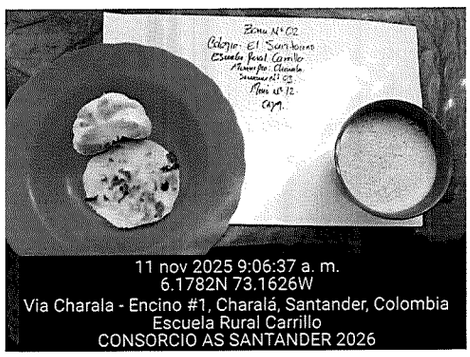

Imagen No3: Evidencia fotográfica de cumplimiento de menú, Colegio El Santuario, Escuela Rural Carrillo, Municipio Charala

Imagen No4: Evidencia fotográfica entrega, Colegio El Santuario, Escuela Rural Carrillo, Municipio Charala

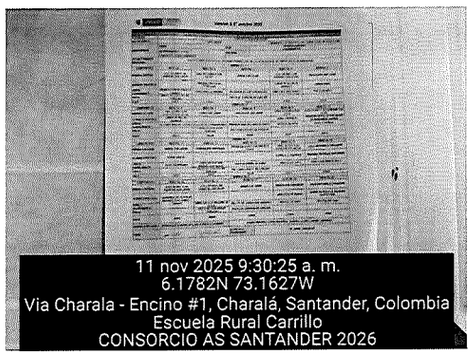

Imagen No5: Evidencia fotográfica de cumplimiento de menu, Colegio El Santuario, Escuela Rural Carrillo, Municipio Charala

Imagen No6: Evidencia fotográfica de almacenamiento, Colegio El Santuario, Escuela Rural Carrillo, Municipio Charala

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 luis carlos galan sarmiento	Sede Educativa: Escuela rural Morario	ETC: Gobernación santander	Ciudad/ Municipio: Confines
Dirección: Vereda Morario	Fecha Visita: 11-11-2025		Hora inicio: 7:30 AM
Operador: Consorcio 82 M. santander	No Contrato / Convenio: col.PCCNTR. 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: 5	Atendidos: 5	No de visita: 7		Tipo de ración: CPS	

Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nombre y cargo de quien realiza la visita
Alejandrina Rangel; manipuladora	Wilson ortiz; Interventor

Objeto de la visita:
verificación de los lineamientos 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: 47	PUNTAJE OBTENIDO: 43		PORCENTAJE %: 91,49 %		
CONCEPTO FINAL	Conforme				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: N,O				
	CONCEPTO EMITIDO: Pendiente por visitar				

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C	
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	C	
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C	
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C	
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	C	
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	no cuenta con malla antiinsectos en las ventanas.
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	11	NO CUMPLE	1

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1	

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	7	PORCENTAJE %	100,00%

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
23	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100,00%

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100,00%

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).	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	7	PORCENTAJE %	100,00 %

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

41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	no se garantiza la limpieza y desinfección Peridica 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 cuenta con programa implementado de limpieza y desinfección
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	El agua no cuenta con certificado de potabilidad
46	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.O	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	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.	0	no cuenta con programa de control integrado de Plagas

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	74	PUNTAJE OBTENIDO	70	PORCENTAJE %	77,43 %

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N,O	
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) .	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)	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	6	PORCENTAJE %	100,00%

17757

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100,00%

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 %	100,00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza la visita a la escuela rural el morario en el municipio de Confines el cual cuenta con 5 titulares de derecho en la cual se entrega la ración preparada en sitio AM, Cuenta con Plan de Saneamiento, cuenta con letreros BPM.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin Observaciones.

Atendido por: Alejandrina	Firma: Alejandrina Rangel	Cargo: Manipuladora
Atendido por: ———	Firma: ———	Cargo: ———
Realizada por: Wilson Ortiz	Firma:	Cargo: Interventor
Realizada por: ———	Firma: ———	Cargo: ———

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Escuela rural Morario		ETC	Gobernación Santander	Ciudad/ Municipio	Confines	
Dirección:	Vereda Morario		Fecha Visita:	11-11-2025	Hora inicio:	7:30 AM	
Operador:	consorcio 82M-Santander		No Contrato / Convenio	col.prcntr.8258066.	Hora de terminación:	10:30 AM	

Instrumento: Marque con una X									
	Balanza		Marca	Badecol	Número de menú programado	12	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-25	Número de menú entregado	12	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A X

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Chocolate leche	-	-	-	-	-	200	200	200	200	C	-	-	-	-	-
Protéico	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cereal acompañante	Arepa Platano Maduro	-	-	-	-	-	55	53	55	52	C	-	-	-	-	-
Fruta	Mandarina	-	-	-	-	-	737	730	733	730	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?	SI	NO X	
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100	Sin Observaciones

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

17252

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
11-11-25	Colegio Técnico Luis Carlos Galán Sarmiento	Escuela Rural Morario			CONTRATO 8252803	CONTRATO 8258066	Semana 3 Menú 11 - Menú 19
Item	**MATERIA PRIMA**	**PROVEEDOR Y/O FABRICANTE**	**LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**CANTIDAD ESPERADA**	**CANTIDAD ENCONTRADA**	**Observaciones**
1	Papa.	—	—	—	0,38 Kg.	0,40 Kg	—
2	Harina de Avena Sabor Fresa x 200gr.	Fortiavena	240925	04-09-26.	76 gramos	200 gr	—
3	Harina de trigo	La Nieve	100925	10-Julio/26.	220 gramos.	230 gr	—
4-	Mango	—	—	—	1,70 Kg	1,70 Kg	—
5	Huevo - Gallina	Avelo Galpal	05/11/2025	03/12/2025	2 unidades	2 Unidades	—
6	Leche Condensada.	Ricolac.	25017	10 ENE 26	1,25gr.	1,25gr.	—

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 tecnico luis Carlos Galan Sarmiento

SEDE EDUCATIVA: Escuela rural Morario

FECHA: 11-11-2025

CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1.PCCNTR.8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
CPS	Chocolate con leche	X	-	X	-	X	-	X	-	80c	X	-	62c	X	-	
	Arepa de Platano Maduro con queso	X	-	X	-	X	-	X	-	83c	X	-	63c	X	-	
	Mandarina en porción	X	-	X	-	X	-	X	-	N/A	-	-	4c	X	-	

OBSERVACIONES:

Sin Observaciones

Firma de quien realiza la visita:

Nombre: Wilson Ortiz

Cédula Ciudadanía 7707694225

Cargo: Interventor

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 11 / 11 / 2025

Municipio: Confines

Institución Educativa: colegio tecnico Luis carlos galan Sarmiento

Sede: Escuela rural Morario

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS	Ethan Santiago	Duran Becerra	7098386588	3
2	CPS	Samuel David	Gonzalez Valdivieso	7707699064	2
3	CPS	Dylank	Lopez Palacios	7098386623	2
4	CPS	Arianny Sofia	Matos Quintero	7677326	3
5	CPS	Luciana	Vasquez Camacho	7028702300	3
6					
7					
8					
9					
10					

Observaciones:

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