

18356

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-21
Institución y sede: ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARÍA AUXILIADORA - ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARÍA AUXILIADORA

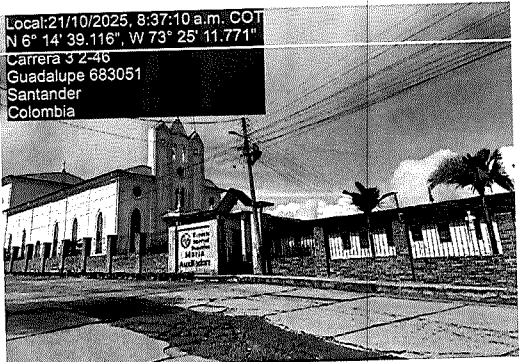


Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Principal, Municipio Guadalupe

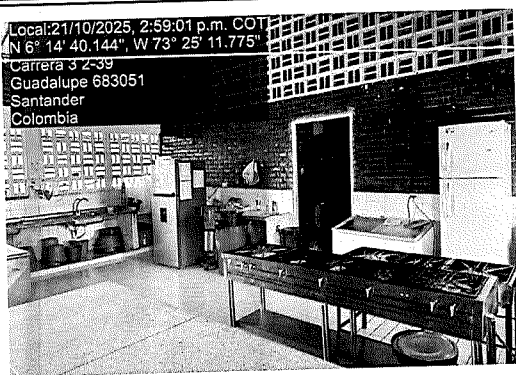


Imagen No2: Evidencia Fotográfica Área De Preparación Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Principal, Municipio Guadalupe

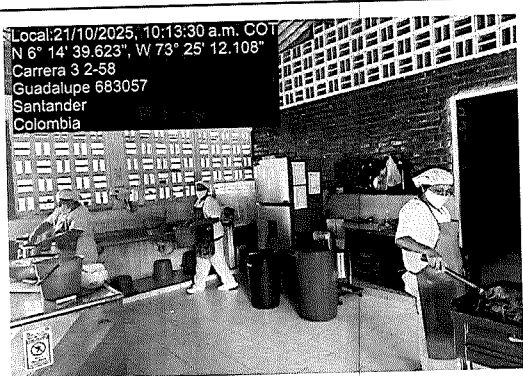


Imagen No3: Evidencia Fotográfica Personal Manipulador De Alimentos Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Principal, Municipio Guadalupe

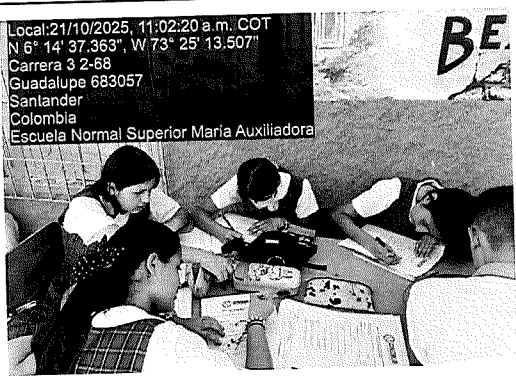


Imagen No4: Evidencia Fotográfica Aplicación De Encuestas Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Principal, Municipio Guadalupe

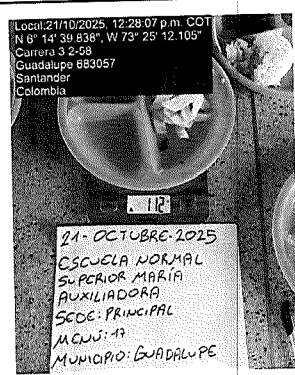
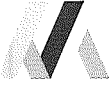


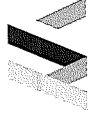
Imagen No5: Evidencia Fotográfica Verificación De Gramajes Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Principal, Municipio Guadalupe



Imagen No6: Evidencia Fotográfica Menú Del Día Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Principal, Municipio Guadalupe

 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 <u>Escuela Normal Superior Maria Auxiliadora</u>		Sede Educativa <u>Escuela Normal Superior Maria Auxiliadora</u>		ETC <u>Gobernación de Santander</u>		Ciudad/ Municipio <u>Guadalupe</u>	
Dirección: <u>Cra 4 # 2-16</u>		Fecha Visita: <u>21-10-2025</u>		Hora inicio: <u>08:30 am</u>		Hora de terminación: <u>10:00 am</u>	
Operador: <u>Consortio 82-M Santander</u>		No Contrato / Convenio <u>CO1.PCCNTR.8258066</u>					
Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria <u>N.A</u>		
No titulares de derecho	Adjudicados <u>120</u>	Atendidos <u>110</u>	No de visita	<u>1</u>	Tipo de ración	<u>R.I</u>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita <u>Olga Tavera - Supervisora</u>			Nombre y cargo de quien realiza la visita <u>Cristian Libardo Noriega - Interventor</u>				
Objeto de la visita: <u>Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos y del contrato n° CO1.PCCNTR.8258066</u>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN			<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	<u>29</u>		PUNTAJE OBTENIDO	<u>19</u>		PORCENTAJE %	<u>65,52 %</u>
CONCEPTO FINAL			<u>Conforme con observación</u>				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA <u>19-02-2025</u>		CONCEPTO EMITIDO <u>Favorable con requerimientos</u>		
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI		No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:			Observaciones		
<u>1</u>		<u>1</u>			<u>-</u>		
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.		<u>N.C</u>	<u>Se evidencia maleza alrededor</u>			
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		<u>C</u>				
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		<u>N.C</u>	<u>La edificación no esta construida de tal manera que facilite las operaciones de Lvp</u>			
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.		<u>N.C</u>	<u>Se evidencia techo en Eternit con presencia de suciedad y humedad</u>			
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.		<u>C</u>				
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		<u>N.C</u>	<u>Se evidencian paredes en material no sanitario (adivillo)</u>			
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.		<u>C</u>				
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.		<u>N.C</u>	<u>Se evidencian las ventanas y aberturas sin malla de protección</u>			
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.		<u>C</u>				
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<u>4</u>		NO CUMPLE	<u>5</u>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
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.		<u>0</u>	<u>Se evidencia el almacenamiento en cajas de cartón</u>			
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.		<u>1</u>				
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.		<u>1</u>				
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.		<u>0</u>	<u>El Kárdex no esta diligenciado</u>			
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de viveres en sedes educativas (remisiones).		<u>0</u>	<u>se evidencia la remisión sin la firma del conductor</u>			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	<u>5</u>		PUNTAJE OBTENIDO	<u>2</u>		PORCENTAJE %	<u>40,00 %</u>

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 3
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI			
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1			
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la 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.	0	Se evidencia que no han entregado la dotación correspondiente al contrato actual		
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1			
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1			
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1			
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	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 evidencia el programa de LYO		
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0			
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	1	Se evidencia que el jabón en polvo no está debidamente rotulado, está reempacado y el almacenamiento de los elementos de aseo no es el adecuado		
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0			
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.	1			
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	No se evidencia el programa de manejo de residuos		
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0			
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia el respectivo instructivo		
34	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	No se evidencia el programa de control integrado de plagas		
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0			
TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	50,00%



AS DEL VALLE

Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

PROCESO MISIONAL

PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Código: PDAE-F-044

Versión: 02

Fecha de vigencia: 15/02/2023

página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Escuela Normal Superior María Auxiliadora	ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Guadalupe
Dirección:	Cru 4 #2-16	Fecha Visita:	21-10-2025	Hora inicio:	08:30 am
Operador:	Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio	COT. PCCNT 2.8258066	Hora de terminación:	10:00 am
Instrumento: Marque con una X	Balanza	Marca	Número de menú programado	Si	No
	Gramera	Fecha de última calibración	Número de menú entregado	Si	No
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9
	2	4	6	8	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana																							
Lácteo																							
Proteico																							
Cereal acompañante																							
Fruta																							
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																							
Proteico																							
Leguminosa																							
Cereal (arroz)																							
Tubérculo, raíces, plátanos																							
Verdura fría o caliente																							
Fruta/Bebida																							
Agua																							
Lácteo																							

Ración industrializada

Lácteo	Arroz variedad 252ml	252ml	252ml	252ml	252ml	252ml	252ml	252ml	252ml	252ml	252ml	252ml	252ml	C								
Derivados del cereal	Pan	88g	96g	95g	80g	80g	80g	80g	80g	80g	80g	80g	80g	C								
Frutas	Almora-buna	352g	252g	339g	141,2g	141,2g	141,2g	141,2g	141,2g	141,2g	141,2g	141,2g	141,2g	C								
Azúcares y dulces	Pera																					
Queso																						

CUMPLE

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

OBSERVACIONES

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		OBSERVACIONES	
3		3		100%			

PUNTAJE POSIBLE

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 21 / 10 / 2025		Municipio: Guadalupe			
Institución Educativa: Escuela Normal Superior María Auxiliadora		Sede: Escuela Normal Superior María Auxiliadora			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Luna Sofia	Gonzalez Ceballos	1021316919	6
2	RI	Juan David	Mejia Cruz	1011220143	6
3	RI	Johan Samuel	Pinzón Gomez	1095511229	6
4	RI	Mathias	Rincon Pico	1025073432	6
5	RI	Juan Sebastian	Vesga Jumes	1097917173	6
6	RI	Evelin	Castro Ruiz	1014248479	7
7	RI	Eduard	Moreno Alvarado	1028872201	7
8	RI	Juan Felipe	Pico Morales	1095511013	7
9	RI	Karol Sofia	Cerdas Quiruga	1095511041	7
10	RI	Picolas	Moreno Medina	1095511062	7
Observaciones:					

19-362

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-21
Institución y sede: ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARÍA AUXILIADORA - ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARÍA AUXILIADORA

Local: 21/10/2025, 8:37:10 a.m. COT
N 6° 14' 39.116", W 73° 25' 11.771"
Carrera 3 2-46
Guadalupe 683051
Santander
Colombia

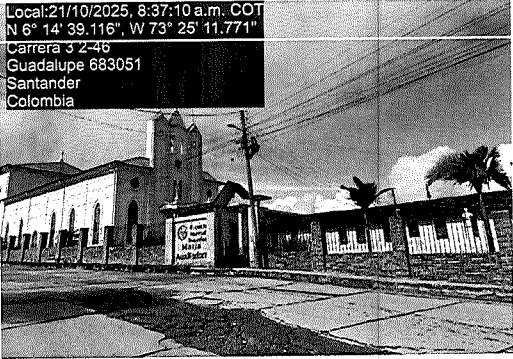


Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Principal, Municipio Guadalupe

Local: 21/10/2025, 9:23:27 a.m. COT
N 6° 14' 40.485", W 73° 25' 11.964"
Carrera 4 2-40
Guadalupe 683057
Santander
Colombia

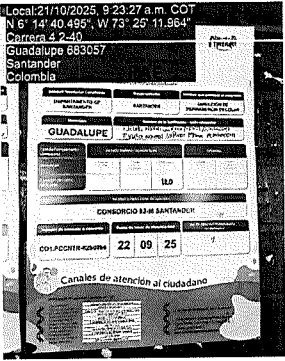


Imagen No2: Evidencia Fotográfica Ficha Técnica Del PAE Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Principal, Municipio Guadalupe

Local: 21/10/2025, 9:03:52 a.m. COT
N 6° 14' 40.486", W 73° 25' 11.608"
Carrera 3 2-39
Guadalupe 683051
Santander
Colombia

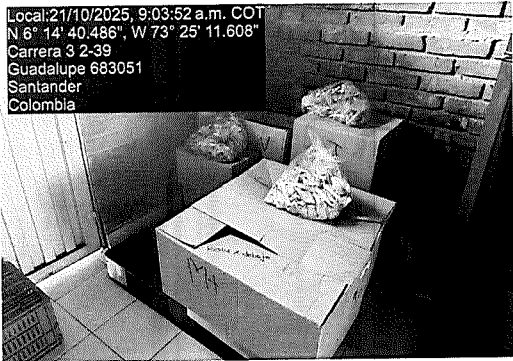
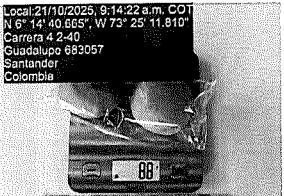


Imagen No3: Evidencia Fotográfica Almacenamiento De Raciones Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Principal, Municipio Guadalupe

Local: 21/10/2025, 9:14:22 a.m. COT
N 6° 14' 40.665", W 73° 25' 11.810"
Carrera 4 2-40
Guadalupe 683057
Santander
Colombia



21-OCTUBRE-2025
ESCUELA NORMAL
SUPERIOR MARIA
AUXILIADORA
SEDE: PRINCIPAL
MENU: A
MUNICIPIO: GUADALUPE

Imagen No4: Evidencia Fotográfica Verificación De Gramajes Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Principal, Municipio Guadalupe

Local: 21/10/2025, 9:15:46 a.m. COT
N 6° 14' 39.885", W 73° 25' 11.959"
Carrera 3 2-58
Guadalupe 683057
Santander
Colombia



21-OCTUBRE-2025
ESCUELA NORMAL
SUPERIOR MARIA
AUXILIADORA
SEDE: PRINCIPAL
MENU: A
MUNICIPIO: GUADALUPE

Imagen No5: Evidencia Fotográfica Menú Del Día Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Principal, Municipio Guadalupe

Local: 21/10/2025, 9:47:48 a.m. COT
N 6° 14' 37.333", W 73° 25' 13.433"
Carrera 3 2-68
Guadalupe 683057
Santander
Colombia
Escuela Normal Superior María Auxiliadora

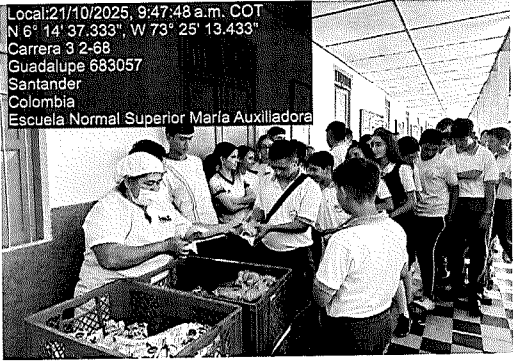


Imagen No6: Evidencia Fotográfica Entrega De Raciones Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Principal, Municipio Guadalupe

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa		Sede Educativa		ETC		Ciudad/ Municipio	
Instituto Tecnico Agropecuario Agota.		Escuela Rural San Miguel		Gobernación de Santander		Chipota	
Dirección:		Vereda San Miguel		Fecha Visita:		22-10-2025	
Operador:		Consortio 82m Santander.		No Contrato / Convenio		COT.PRINTR 825 8066.	
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
						No Aplica.	
No titulares de derecho		Adjudicados		Atendidos		No de visita	
		11		11		1	
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita		Tipo de ración		APS.	
Fidelia Quiroga - Manipuladora		Andres Perez - Inspector de Campo					
Objeto de la visita:		Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos y del contrato. COT.PRINTR 825 8066.					
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %			
48		30		62,50%			
CONCEPTO FINAL		No Conforme.					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO			
		26-02-2025		Favorable con requerimientos			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:			
1		1					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N-C	la sede no cuenta con baño exclusivo 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.	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.	N-C	paredes de la cocina no son en material sanitario, paredes con desprendimiento de pintura.				
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	N-C	no existe tanque exclusivo para el comedor.				
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C					
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N-C	los drenajes del lavaplatos no cuentan con protección rejilla				
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	N-C	Ventanas del area de proceso no cuentan con malla de protección.				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N-C	pisos de la cocina presentan desgaste dificultan la limpieza.				
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	6	NO CUMPLE	6				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1					
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPs.	1					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1					

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	no se evidencian registros de las verificación de temperaturas		
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	no se evidencian registros de la verificación de temperaturas		
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO		7	PUNTAJE OBTENIDO		5
			PORCENTAJE %		71,43%.
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO		4
			PORCENTAJE %		80,00%.
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1			
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	0	no cumple con los gramajes de: Ensalada de los grados 0°/4,5°. Arroz en los grados 1°/2°/3°.		
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 servicio.		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO		3
			PORCENTAJE %		60,00%.
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	0	manipulador manifestado que a la fecha no le han entregado dotación		
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	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		7
			PORCENTAJE %		87,50%.
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia programa de limpieza y desinfección		
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no se evidencian fichas técnicas de los productos		
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1			

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1				
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento 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 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.	0	no se evidencia programa 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 se evidencia soporte 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-0				
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1				
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia programa de manejo de residuos			
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 programa de control integrado 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)	N-0				
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N-0				
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-0				
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N-0				
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N-0				
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	la balanza evidenciada no cumple con lo estipulado en el contrato.			
62	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no se evidencian hzs de vida de los equipos.			
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no se evidencian registros de tomas de temperatura.			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100,00 %	



AS DEL VALLE

Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

PROCESO MISIONAL

PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO

Código: PDAE-F-017-RPS

Versión: 01

Fecha de emisión: 19/09/2024

VIII SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

IX. GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	0	no se evidencia. ficha de visibilidad o ruta de atención ante casos. ETA.
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50,00%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se lleva a cabo visita técnica en la que se pudo evidenciar cumplimiento en menú y condiciones de preparación, la sede no cuenta con plan de saneamiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

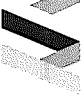
Atendido por:	Fidelia Durroga R	Firma:	Fidelia	Cargo:	Manipeladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Andres Perez	Firma:	Andres Perez	Cargo:	Inspector de campo
Realizada por:	Luisa Martinez Garanto	Firma:	Luisa M	Cargo:	Intercuntor de G

<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD									
		PROCESO MISIONAL					PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS				
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES									
		Página 1 de 1									
Código: PDAE-F-044		Versión: 02		Fecha de vigencia: 15/02/2023							
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES											
Institución Educativa		Dirección:		Operador:		Instrumento:		Balanza		Marca	
Instituto Tecnológico Agropecuario Agota		Esuela Rural San Miguel		Vereda San Miguel		Consejo 82m - Santander		Bodecol		Vereda	
Fecha Visita:		No Contrato / Convenio		Número de menú programado		Número de menú entregado		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		Se presentaron intercambios	
77-10-2025		COLPANTE 8258066		18		18		1		Si	
Hora inicio:		Hora de terminación:		Presentaron soporte de autorización		Presentaron soporte de autorización		Presentaron soporte de autorización		No	
10:00 am		1:40 pm		1		2		3		No	
3		4		5		6		7		8	
9		10		11		12		13		14	
15		16		17		18		19		20	
21		22		23		24		25		26	
27		28		29		30		31		32	
33		34		35		36		37		38	
39		40		41		42		43		44	
45		46		47		48		49		50	
51		52		53		54		55		56	
57		58		59		60		61		62	
63		64		65		66		67		68	
69		70		71		72		73		74	
75		76		77		78		79		80	
81		82		83		84		85		86	
87		88		89		90		91		92	
93		94		95		96		97		98	
99		100		101		102		103		104	
105		106		107		108		109		110	
111		112		113		114		115		116	
117		118		119		120		121		122	
123		124		125		126		127		128	
129		130		131		132		133		134	
135		136		137		138		139		140	
141		142		143		144		145		146	
147		148		149		150		151		152	
153		154		155		156		157		158	
159		160		161		162		163		164	
165		166		167		168		169		170	
171		172		173		174		175		176	
177		178		179		180		181		182	
183		184		185		186		187		188	
189		190		191		192		193		194	
195		196		197		198		199		200	
201		202		203		204		205		206	
207		208		209		210		211		212	
213		214		215		216		217		218	
219		220		221		222		223		224	
225		226		227		228		229		230	
231		232		233		234		235		236	
237		238		239		240		241		242	
243		244		245		246		247		248	
249		250		251		252		253		254	
255		256		257		258		259		260	
261		262		263		264		265		266	
267		268		269		270		271		272	
273		274		275		276		277		278	
279		280		281		282		283		284	
285		286		287		288		289		290	
291		292		293		294		295		296	
297		298		299		300		301		302	
303		304		305		306		307		308	
309		310		311		312		313		314	
315		316		317		318		319		320	
321		322		323		324		325		326	
327		328		329		330		331		332	
333		334		335		336		337		338	
339		340		341		342		343		344	
345		346		347		348		349		350	
351		352		353		354		355		356	
357		358		359		360		361		362	
363		364		365		366		367		368	
369		370		371		372		373		374	
375		376		377		378		379		380	
381		382		383		384		385		386	
387		388		389		390		391		392	
393		394		395		396		397		398	
399		400		401		402		403		404	
405		406		407		408		409		410	
411		412		413		414		415		416	
417		418		419		420		421		422	
423		424		425		426		427		428	
429		430		431		432		433		434	
435		436		437		438		439		440	
441		442		443		444		445		446	
447		448		449		450		451		452	
453		454		455		456		457		458	
459		460		461		462		463		464	
465		466		467		468		469		470	
471		472		473		474		475		476	
477		478		479		480		481		482	
483		484		485		486		487		488	
489		490		491		492		493		494	
495		496		497		498		499		500	
501		502		503		504		505		506	
507		508		509		510		511		512	
513		514		515		516		517		518	
519		520		521		522		523		524	
525		526		527		528		529		530	
531		532		533		534		535		536	
537		538		539		540		541		542	
543		544		545		546		547		548	
549		550		551		552		553		554	
555		556		557		558		559		560	
561		562		563		564		565		566	
567		568		569		570		571		572	
573		574		575		576		577		578	
579		580		581		582		583		584	
585		586		587		588		589		590	
591		592		593		594		595		596	
597		598		599		600		601		602	
603		604		605		606		607		608	
609		610		611		612		613		614	
615		616		617		618		619		620	
621		622		623		624		625		626	
627		628		629		630		631		632	
633		634		635		636		637		638	
639		640		641		642		643		644	
645		646		647		648		649		650	
651		652		653		654		655		656	
657		658		659		660		661		662	
663		664		665		666		667		668	
669		670		671		672		673		674	
675		676		677		678		679		680	
681		682		683		684		685		686	
687		688		689		690		691		692	
693		694		695		696		697		698	
699		700		701		702		703		704	
705		706		707		708		709		710	
711		712		713		714		715		716	
717		718		719		720		721		722	
723		724		725		726		727		728	
729		730		731		732		733		734	
735		736		737		738		739		740	
741		742		743		744		745		746	
747		748		749		750		751		752	
753		754		755		756		757		758	
759		760		761		762		763		764	
765		766		767		768		769		770	
771		772		773		774		775		776	
777		778		779		780		781		782	
783		784		785		786		787		788	
789		790		791		792		793		794	
795		796		797		798		799		800	
801		802		803		804		805		806	
807		808		809		810		811		812	
813		814		815		816		817		818	
819		820		821		822		823		824	
825		826		827		828		829		830	
831		832		833		834		835		836	
837		838		839		840		841		842	
843		844		845		846		847		848	
849		850		851		852		853		854	
855		856		857		858		859		860	
861		862		863		864		865		866	
867		868		869		870		871		872	
873		874		875		876		877		878	
879		880		881		882		883		884	
885		886		887		888		889		890	
891		892		893		894		895		896	
897		898		899		900		901		902	
903		904		905		906		907		908	
909		910		911		912		913		914	
915		916		917		918		919		920	
921		922		923		924		925		926	
927		928		929		930		931		932	
933		934		935		936		937		938	
939		940		941		942		943		944	
945		946		947		948		949		950	
951		952		953		954		955		956	
957		958		959		960		961		962	
963		964		965		966		967		968	
969		970		971		972		973		974	
975		976		977		978		979		980	
981		982		983		984		985		986	
987		988		989		990		991		992	
993		994		995		996		997		998	
999		1000		1001		1002		1003		1004	
1005		1006		1007		1008					



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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA		SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoría N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
	Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO			
22-10-25	Instituto Tecnico. Agropecuario. Agote.		Escuela Rural San Miguel			COI.PCINIRB252003	COI.PCINIRB258066	19, 20.
						CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1		Ajona x 500g.	Al-Kesol.	08251410	14-OCT-2026	0,74 und	0,8 und	
2		Harina de trigo. x 500g.	La Nueva.	29 08 25	29 JUN 26	1,42 und	2 und	
3		paste. Espagueti x 250g.	La Nueva.	29	17-JUL-26	1,73 und	2 und	
4		Crema de leche x 200ml.	ColFrangie.	26302	19-12-2025	1,10 und	2 und	
5		Queso	La Nueva.	04 OCT 2025	04 NOV 2025	510 gr	600 gr	
6		pachugo de pollo.	Solari Food	V24726E24725	04 09 26	770 gr	770 gr	
7		Huevo.	Galapal	15-10-2025	12-11-2025	12,6 und	13 und	
8		Frijol x 250g.	Su Despense	9973	22-08-2026	0,48 und	1 und	
9		Acete. x 250ml	Idesol.	17-09-2025	17 09 2026	0,84 und	1 und	
10		Azucar x 500g.	Su Despense	01520710	07-OCT-2026	0,26 und	0,5 und	
11		leche. condensada. x 20g	Ricoler.	25015	14 DIC 25	2,75 und	3 und	
12		pepino x 10g.	Doña Julia	290925	29-09-26	0,28 und	1 und	
13		pimentón. x 10g.	Doña Julia.	18 09 25	18-09-26	0,28 und	1 und	
14		Uve. Deshidratada x 60g.	Su Despense	0029	15-03-2027	0,92 und	1 und	
15		Sol x 500g.	J.R.	220725	NA	0,14 und	0,5 und	
16		pepa.	NA	NA	NA	1,08 kg	1,08 kg	
17		plátano	NA	NA	NA	60 gr	70 gr	
18		limón.	NA	NA	NA	80 gr	87 gr	
19		Mango.	NA	NA	NA	1,54 kg	1,6 kg	
20		Monzono.	NA	NA	NA	130 gr	134 gr	
21		piña.	NA	NA	NA	310 gr	310 gr	
22		Apio	NA	NA	NA	20 gr	25 gr	
23		Cebolla	NA	NA	NA	190 gr	190 gr	18-23
24		Glantro.	NA	NA	NA	10 gr	10 gr	
25		lechuga.	NA	NA	NA	250 gr	250 gr	
26		pimentón.	NA	NA	NA	60 gr	60 gr	
27		Tomate.	NA	NA	NA	690 gr	690 gr	

<div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR														
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Instituto Tecnico Agropecuario Agota.		SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural San Miguel.														
FECHA: 22-10-25		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COPPCAMR 825 2803		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COPPCAMR 825 8066.												
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS										TEMPERATURA			OBSERVACIÓN	
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
Almuerzo	pollo con salsa criolla	X		X		X		X		79,4	X		41,2		X	no cumple la temperatura de servicio
	Ayuat polito.	X		X		X		X		89,1	X		61,3	X		
	Ayuat de mariz	X		X		X		X		89,7	X		48,9		X	no cumple la temperatura de servicio.
	Ensalada de pepino y zanahoria	X		X		X		X		NA	NA	NA	14,6		X	no cumple la temperatura de servicio.
	Jugo de Guayaba.	X		X		X		X		NA	NA	NA	14,7		X	no cumple la temperatura de servicio.
OBSERVACIONES: se realiza evaluacion organoleptica. en donde se dan por aceptados todos los componentes del menu, NO cumple la temperatura de servicio las siguientes preparaciones: pollo con salsa criolla, Ayuat de mariz, Ensalada de pepino y zanahoria, Jugo de Guayaba.																
Firma de quien realiza la visita: Andres Perez - Luisa Martinez.																
Nombre: Andres Perez - Luisa Martinez.																
Cédula Ciudadania 1012395282. -1096239164																
Cargo: Inspector de Campo. - Intersentor de Campo																

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 22 / 10 / 2025 / 1		Municipio: Chipote			
Institución Educativa: Instituto Tecnico Agropecuario Agote		Sede: Escuela Rural San Miguel			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS.	Emily Ximora	Mendoza Angulo.	1096907363	0
2	APS.	Tonia.	Cadena Charon	1096907336	2
3	APS.	Rousy Alejandra	Gordillo. Medina	1096907338	2
4	APS.	Samuel.	Colora Gonzalez	1096907274	3
5	APS.	Keiny Sharith	Gordillo. Quiroga.	1096907261	3
6	APS.	Cemilo Andres.	Zofio. Angulo.	1096907221	3
7	APS.	Miyireth Sofia.	Angulo Angulo.	1096907190	4
8	APS.	Sneider.	Cepeda. Peña.	1096907112	4
9	APS.	Sherit Nikol	Mendoza Angulo.	1096907169	4
10	APS.	Devison Julian.	Potino. Quiroga.	1096907189	4
Observaciones:					
10.370					

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-22
Institución y sede: Instituto Tecnico Agropecuario Agata - Escuela Rural San Miguel



Imagen No1: Fachada del Instituto Tecnico Agropecuario Agata sede Escuela Rural San Miguel en el municipio de Chipatá



Imagen No2: Personal manipulador del Instituto Tecnico Agropecuario Agata sede Escuela Rural San Miguel en el municipio de Chipatá

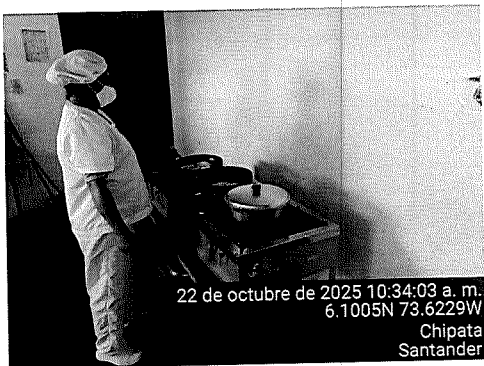


Imagen No3: Area de preparacion de alimentos del Instituto Tecnico Agropecuario Agata sede Escuela Rural San Miguel en el municipio de Chipatá

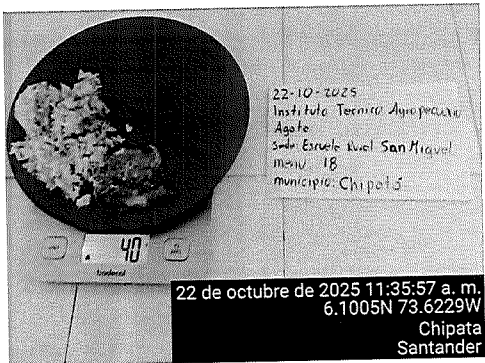


Imagen No4: Verifaicon de gramajes el dia 22/10/2025 en el Instituto Tecnico Agropecuario Agata sede Escuela Rural San Miguel en el municipio de Chipatá

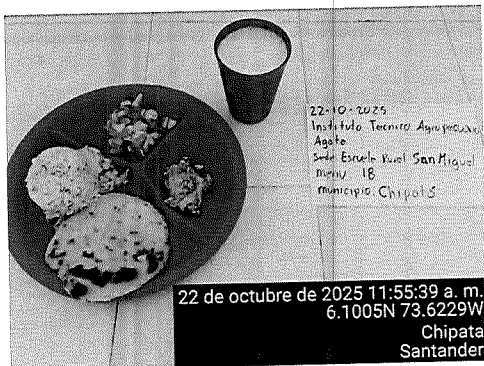


Imagen No5: Complemento entregado el dia 22/10/2025 en el Instituto Tecnico Agropecuario Agata sede Escuela Rural San Miguel en el municipio de Chipatá



Imagen No6: Area de consumo de alimentos del Instituto Tecnico Agropecuario Agata sede Escuela Rural San Miguel en el municipio de Chipatá

		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		ETC Gobernación Jundun-der		Ciudad/ Municipio	
cativa Hortu Medio		Institucion Educativa Hortu Medio				Bolivar	
Dirección:		Vereda Hortu Medio		Fecha Visita:		22-10-2025	
Hora inicio:		7:00 Am		Hora de terminación:		4:30 pm	
Operador:		Consortio B2-M Santander		No Contrato / Convenio		C01-PCNTE. 8258066	
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
						NO APLICA.	
No titulares de derecho		Adjudicados 113		Atendidos 103		No de visita 1	
						Tipo de ración Almuerzo	
Nombre y cargo de quien atiende la visita				Nombre y cargo de quien realiza la visita			
Rosa Durk - manipuladora.				Weimar Lopez - Interventor de campo			
Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato No 601 PCNTE. 8258066.							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO		47		PUNTAJE OBTENIDO		17	
				PORCENTAJE %		36.17 %	
CONCEPTO FINAL				No Conforme.			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA			
				CONCEPTO EMITIDO			
				Pendiente.			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:			
3		2		Falta una (1) manipuladora en el servicio.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C					
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	NC	Se evidencian que el tipo de construcción de los areas de almacenamiento, preparación y consumo, dificulta su limpieza y desinfección.				
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Se evidencia techo fabricado en material no sanitario (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.	C					
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como minimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C					
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C					
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NC	Se evidencian drenaje sin rejilla de 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.	NC	Se evidencian aberturas que se comunican con el ambiente exterior sin malla anti-insecto o malla antiinsecto perforada, permitiendo el ingreso 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 FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	8		NO CUMPLE	4			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia materia prima del componente tuberculo (papa), almacenado directamente sobre el piso.				
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0	Se evidencia materia prima de los componentes tuberculo (plutano) y fruta (guayaba) con afectación de la calidad.				
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	Se evidencia faltante de materia prima de algunos alimentos.				
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	Se evidencia que la remision, no se encuentra firmada por el personal manipulador transportad.				

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencian registros.		
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidencian registros.		
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	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 servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0	No se evidencian registros.		
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 evidencian publicado el ciclo de menús en el establecimiento.		
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	0	No se evidencian utensilios estandarizados para el servicio.		
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 evidencian incumplimiento de gramaje para el componente verdura.		
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 evidencian incumplimiento en la temperatura de servicio de los componentes verdura y fruta.		
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.	0	Se evidencian que el personal manipulador Rosa Duarte con cc 1.099.547.254, no cuenta con dental		
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1			
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Se evidencia que el personal manipulador Rosa Duarte con cc 1.099.547.254 y Elisa Niño con cc 1.099.554.845, no cuenta con certificado médico.		
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	Se evidencian que el personal manipulador Rosa Duarte con 1.099.547.254 y Elisa Niño con cc 1.099.554.845, no cuentan con certificado de BPH y no se cuenta con registro de capacitación.		
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	No se evidencian ingreso de personal ajeno.		
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	0	Se requieren tres (3) manipuladores en el servicio y solo se evidencian 2.		
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1			
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	42.86 %
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencian		
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencian fichas técnicas de los elementos de uso evidenciados.		
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1			

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024	
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1				
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo			
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia soporte de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.			
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia.			
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada.			
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 evidencia uso de hielo.			
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1				
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia.			
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.	0	Se evidencia presencia de heces de murciélago en el área de almacenamiento.			
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia.			
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.	0	Se evidencia estufa que requiere mantenimiento correctivo en sus quemadores.			
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, báscula, termómetro).	0	No se evidencia báscula ni gramera fabricada en acero inoxidable con capacidad 5Ks.			
62	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	No se evidencia registros.			
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia registros.			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33.33%	

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
VIII SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	No se cuenta con un frasco de alcohol antiséptico de 350 ml, el evidenciado es de 120 ml en el botiquín de primeros auxilios.	
TOTAL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO				
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE % 0.00%
IX. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1		
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1		
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100.00%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
Durante la visita de Interventoría, se evidencian que los alimentos cumplen con lo establecido en la Resolución 5109/2005, los procesos de preparación se realizan en condiciones higiénico sanitarias adecuadas, se cumple con la minuta, la presentación del personal manipulador es adecuada, los alimentos se lavan antes de su preparación, se cuenta con recipientes para recolección temporal de residuos, los utensilios son de material sanitario y se encuentran publicados la ficha técnica del PAE, pero se evidencian alimentos almacenados directamente sobre el piso, se evidencian alimentos con afectación de la calidad, se evidencian faltante de materia prima de algunos alimentos, la remisión no se encuentra firmada, no se evidencian registros de temperatura de los alimentos y equipo, no se evidencian publicados el ciclo de menú, no se cumple con el gramaje y la temperatura de servicio de algunos alimentos, el personal manipulador no cuenta con dotación y documentación, se evidencian estufa que requiere mantenimiento y se evidencian falta de elementos en el botiquín.				
Se solicita al resultado de la visita con el personal manipulador y representantes de la sede educativa.				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
La persona que atiende la visita manifiesta que la estufa requiere mantenimiento correctivo.				
Atendido por: Rosa M. Duarte Navarro		Firma: Rosa Duarte	Cargo: Manipuladora	
Atendido por:		Firma:	Cargo:	
Realizada por: Weimar Lopez De Arilla		Firma: 	Cargo: Interventor de campo.	
Realizada por:		Firma:	Cargo:	



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

HO DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.											
FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA				SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoría N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:	
22-10-23	Institucion Educativa Hortu Medio	MATERIA PRIMA		PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones	Menus 18,19,20.	
Item											
1	Pechuga de pollo			Inversiones SAs.			22820 g	22480 g			
2	Papa			—	—	—	16520 g	16820 g			
3	platano Verde			—	—	—	570 g	80g g			
4	Arroz			Su Despensa JA			12460 g	13000 g			
5	Harina de maiz			Molinos Del Atlantico SAS			11360 g	11500 g			
6	Harina de trigo			Molinos Del Atlantico SAS			11260 g	11500 g			
7	Pasta alimenticia			Molinos Del Atlantico SAS			5630 g	5730 g			
8	Pasta Fideo			Molinos Del Atlantico SAS			565 g	750 g			
9	Guayaba			—	—	—	9040 g	9180 g			
10	Limon			—	—	—	1.250 g	1310 g			
11	Mango			—	—	—	16950 g	13804 g	Faltante 3146g		
12	Mantena			—	—	—	2410 g	2480 g			
13	Piña			—	—	—	3160 g	3180 g			
14	Tomate de arbol			—	—	—	7910 g	6185 g	Faltante 172g.		
15	Ajo			—	—	—	1020 g	1380 g			
16	Aplo			—	—	—	1360 g	1420 g			
17	cebolla			—	—	—	2710 g	2920 g			
18	Lechuga			—	—	—	3960 g	1614 g	Faltante 2286g		
19	pepino			—	—	—	5810 g	5918 g			
20	pimenton			—	—	—	680 g	1093 g			
21	zanahoria			—	—	—	8740 g	8820 g			
22	leche en polvo			Indulctas SAs			1695 g	1900 g			
23	Queso			Lacteos Loma Campestre			10460 g	10610 g			
24	Frijol			Su Despensa JA			3200 g	3500 g			
25	Acete			Comercializadora Elinar SAS			41897 g	5000 g			
26	Azucar			Su Despensa SA			2715 g	2750 g			
27	Sal			Comercializadora			2000 g	2500 g			

<div><div><div></div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div></div>		ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR														
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Institucion Educativa Hortu Medio		SEDE EDUCATIVA: Institucion Educativa Hortu Medio														
FECHA: 22-10-2025		CONTRATO DE INTERVENTORIAN° 601.PCCNTE.8252803		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 601.PCCNTE.8258066												
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS										TEMPERATURA				OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
RPS Almuerzo	Pechogu de pollo en salsa criolla	X		X		X		X		86.5	X		61.2	X		
	Arroz palito	X		X		X		X		90.2	X		60.8	X		
	Arepas muilt	X		X		X		X		88.1	X		66.3	X		
	Ensalada de zanahoria y pepino	X		X		X		X		NA			26.7		X	
	Jugo de Guayaba con leche.	X		X		X		X		NA			29.5		X	
OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento de las características organolépticas de los alimentos que conforman el menú, pero algunos no cumplen con la temperatura																
Firma de quien realiza la visita: <u>WELMAR LOPEZ DE AVILA</u>																
Nombre: <u>WELMAR LOPEZ DE AVILA</u>																
Cédula Ciudadanía <u>1.052.083.221</u>																
Cargo: <u>Interventor de Campo.</u>																

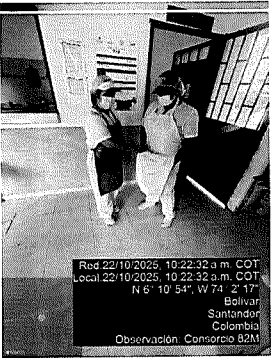
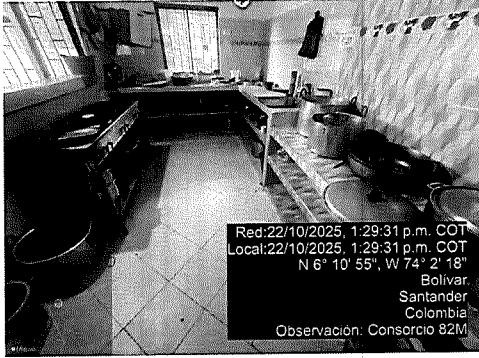
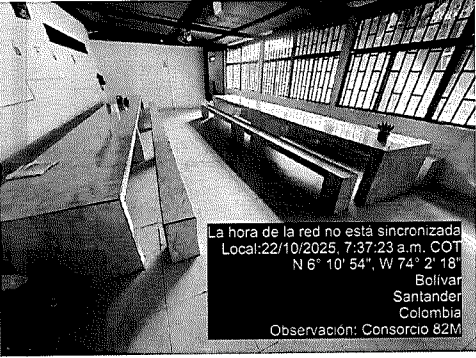
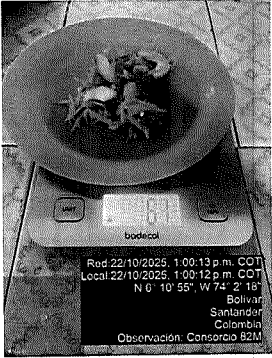
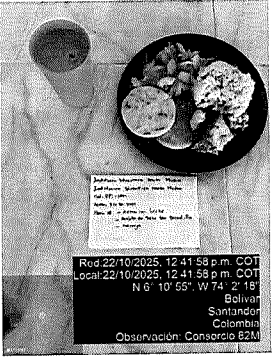
 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 22 / 10 / 2025 /		Municipio: Bolívar			
Institución Educativa: Institución Educativa Hortu Medio		Sede: Institución Educativa Hortu Medio.			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RPS	Yilson Luamer	Duran Rojas	1054709092	6
2	RPS	Jesus Enrique	Leal Cardenas	1054559661	6
3	RPS	Andres Felipe	Arteaga Angulo	1011223533	7
4	RPS	Danna Sofia	Ortiz Diaz	1012415792	7
5	RPS	Liney Jhoana	Duran Rojas	1059706176	8
6	RPS	Katerine	Peña Gelves	1030180443	8
7	RPS	Sofia	Morales Sierra	1101757331	9
8	RPS	Jhon Jairo	Vargas Duarte	1115732537	9
9	RPS	David	Solano Peña	1096214549	10
10	RPS	Yisela	Mayorga Baron	1099262698	11
Observaciones:					

10379

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

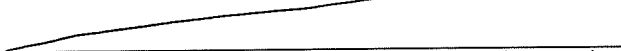
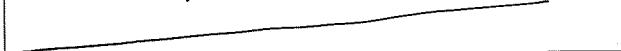
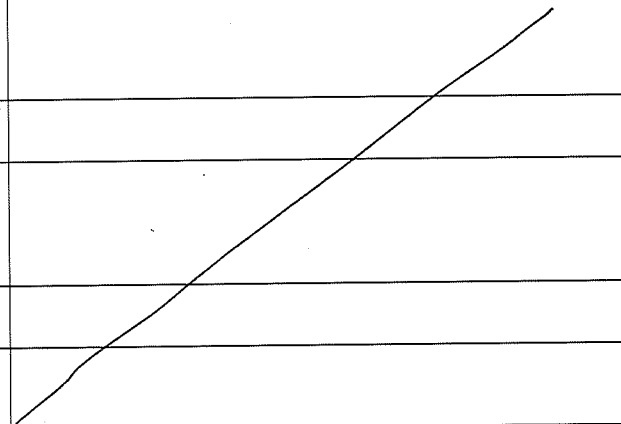
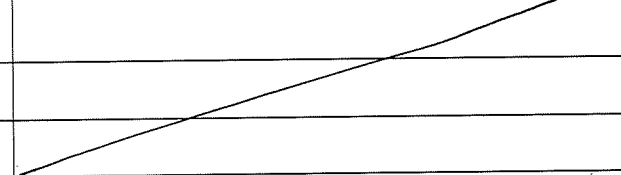
18.380

Fecha de la visita: 2025-10-22
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA HORTA MEDIO - INSTITUCION EDUCATIVA HORTA MEDIO

 <p>Reg:22/10/2025, 6:49:48 a.m. COT Local:22/10/2025, 6:49:48 a.m. COT N 6° 10' 56", W 74° 2' 17" Bolívar Santander Colombia Observación: Consorcio 82M</p>	 <p>Reg:22/10/2025, 10:22:32 a.m. COT Local:22/10/2025, 10:22:32 a.m. COT N 6° 10' 54", W 74° 2' 17" Bolívar Santander Colombia Observación: Consorcio 82M</p>
Imagen No1: Fachada Sede Educativa	Imagen No2: Personal Manipulador
 <p>Reg:22/10/2025, 1:29:31 p.m. COT Local:22/10/2025, 1:29:31 p.m. COT N 6° 10' 55", W 74° 2' 18" Bolívar Santander Colombia Observación: Consorcio 82M</p>	 <p>La hora de la red no está sincronizada Local:22/10/2025, 7:37:23 a.m. COT N 6° 10' 54", W 74° 2' 18" Bolívar Santander Colombia Observación: Consorcio 82M</p>
Imagen No3: Area De Preparación	Imagen No4: Area de Distribución
 <p>Reg:22/10/2025, 1:00:13 p.m. COT Local:22/10/2025, 1:00:12 p.m. COT N 6° 10' 55", W 74° 2' 18" Bolívar Santander Colombia Observación: Consorcio 82M</p>	 <p>Reg:22/10/2025, 12:41:58 p.m. COT Local:22/10/2025, 12:41:58 p.m. COT N 6° 10' 55", W 74° 2' 18" Bolívar Santander Colombia Observación: Consorcio 82M</p>
Imagen No5: Registro de Gramaje	Imagen No6: Menù Del Dia

		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 Hortu Medio		Sede Educativa Institucion Educativa Hortu Medio		ETC Gobernación Santander		Ciudad/ Municipio Bolívar	
Dirección: Vereda Hortu Medio		Fecha Visita: 22-10-2025		Hora inicio: 7:00 Am			
Operador: Consorcio B2-M Santander		No Contrato / Convenio 001.PCANTR.8258066		Hora de terminación: 4:00 Pm			
Reporta casos de atención prioritaria		SI NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria No aplica			
No titulares de derecho		Adjudicados 49 Atendidos 49		No de visita 1		Tipo de ración Complemento	
Nombre y cargo de quien atiende la visita Maria Obarke - Manipuladora.		Nombre y cargo de quien realiza la visita Welmar Lopez- Interventor de campo					
Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos establecidos en el Contrato No 001.PCANTR.8258066							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO 47		PUNTAJE OBTENIDO 21		PORCENTAJE % 44.68 %			
CONCEPTO FINAL				No conforme			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO pendiente.			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS 1		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio: 1		OBSERVACIONES:			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	Se evidencian presencia de suciedad en los servicios sanitarios.				
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	NC	Se evidencian que el tipo de construcción de los áreas de almacenamiento, preparación y consumo, dificultan la operación de limpieza y desinfección.				
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Se evidencian techo fabricado en material no sanitario(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.	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 evidencian drenaje sin rejilla de 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.	NC	Se evidencian aberturas que se comunican con el ambiente exterior sin malla antiinsecto o malla antiinsecto perforada permitiendo el ingreso 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 7		NO CUMPLE 5					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencian materia prima del componente fruta(naranja), almacenado directamente sobre el piso.				
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	Se evidencian faltante de materia Prima de algunos alimentos.				
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de viveres en sedes educativas (remisiones).	0	Se evidencian que la remision, no se encuentra firmada por el personal manipulator, transportado y el e.				

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencian registros.			
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidencian registros.			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1				
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	28.57%	
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1				
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1				
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1				
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1				
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0				No se evidencian registros.
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%	
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	No se evidencian publicado el ciclo de menús aprobado en el establecimiento.			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	0	No se evidencian utensilios estandarizados para el servicio.			
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 evidencian incumplimiento de grameje por parte de los componentes lecho y fruta			
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	2	PORCENTAJE %	40.00%	
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	0	Se evidencian que el personal manipulador Maria Olarte con cc 63.253.022, no utiliza puntalón de color claro y cubrebo adecuado.			
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1				
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Se evidencian que el personal manipulador Maria Olarte con cc 63.253.022, no cuenta con certificación.			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	Se evidencian que el personal manipulador Maria Olarte con cc 63.253.022, no cuenta con certificado de BPH y no se cuenta con registro de capacitación.			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	No se evidencian ingreso de personal ajeno			
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1				
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1				
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1				
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR						
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57.14%	
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencian			
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencian fichas técnicas de los productos de uso utilizados.			
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1				

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PD AE-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				
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencian soporte de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.			
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencian.			
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No se evidencian soporte de potabilidad del agua utilizada.			
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 evidencian uso de hielo.			
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1				
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencian.			
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencian instructivo que especifique la disposición final de residuos.			
50	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1				
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0	Se evidencian heces de murciélagos en el orca de almacenamiento.			
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencian			
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	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%	
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 evidencian bascula ni gramera de acero inoxidable capacidad 5kg.			
62	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	No se evidencian registros.			
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencian registros.			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50.00%	

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 4 de 4
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	No se cuenta con un frasco de alcohol antiséptico de 350ml, el evidenciado es de 120ml en el botiquín de primeros auxilios		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.00 %
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1			
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100.00 %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
<p>Durante la visita de Interventoria, se evidencia que los alimentos son aptos para el consumo y cumplen con lo establecido en la Resolución 5109/2005, los procesos de preparación se realizan en condiciones higiénico sanitarias adecuadas, se cumple con el menú y las temperaturas de servicio de los alimentos, la presentación del personal manipulador es adecuada, el complemento es entregado en el horario establecido, se evidencia dotación de elementos de higiene personal, se realiza clasificación de residuos y se cuenta con recipientes para dicha actividad, los utensilios son de material sanitario, pero se evidencia alimentos almacenados directamente sobre el piso, se evidencia faltante de algunos alimentos, la remisión no se encuentra firmada, no se evidencian registros de temperatura de alimentos y equipos, no se evidencia publicado el ciclo de menú, no se cumple con el grunge de algunos alimentos, el personal manipulador no cuenta con documentación y dotación, no se evidencia registros del plan de saneamiento básico, se evidencia heces de murciélago en el área de almacenamiento y se evidencia faltante de elementos del botiquín.</p> <p>El resultado de la visita se socializa con el personal manipulador y los representantes de la sede y se deja copia del acta desarrollada.</p>					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
La persona que atiende la visita no manifiesta tener observaciones.					
Atendido por: MARIA CLARTE NAVARRO.		Firma: 	Cargo: MANIPULADORA.		
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Realizada por: Welmar Lopez De Avila		Firma: 	Cargo: Interventor de campo.		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		

<div><div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div><div><div>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</div><div>PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS</div><div>FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div></div></div>										<div><div>PROCESO MISIONAL</div><div>PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS</div><div>FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div></div>									
Código: PDAE-F-044					Versión: 02					Fecha de vigencia: 15/02/2023									
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES										página 1 de 1									
Institución Educativa Institución Educativa Hortu Medio										Gobernación Santander									
Dirección: Vereda Hortu Medio										Hora inicio: 7:00 Am									
Operador: Consercio 02-M Santander										Hora de terminación: 4:00 Pm									
Instrumento:		Balanza		Marca		Número de menú programado		18		Si		No		N/A					
Marque con una X		Gramera		X		Fecha de última calibración		18-04-2025		Si		No		N/A					
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		2		3		4		5		6		7					
		1		2		3		4		5		6		7					
		2		3		4		5		6		7		8					
		3		4		5		6		7		8		9					
		4		5		6		7		8		9		10					
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES										Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses									
GRUPO DE EDAD										Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses									
MUESTRA 1										MUESTRA 2					MUESTRA 3				
Peso / Volumen										Peso / Volumen					Peso / Volumen				
Concepto (Cumple - No Cumple)										Concepto (Cumple - No Cumple)					Concepto (Cumple - No Cumple)				
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde										Ración para preparar en sitio - Almuerzo									
Lácteo										Proteico					Leguminosa				
Protéico										Cereal (arroz)					Tubérculo, raíces, plátanos				
Cereal acompañante										Verdura fría o caliente					Fruta/Bebida				
Fruta										Agua					Lácteo				
Ración industrializada										Lácteo					Derivados del cereal				
Frutas										Azúcares y dulces					Queso				
CUMPLE										NO CUMPLE									
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?										Se realizaron cambios en el menú?					Los cambios están aprobados por la ETC?				
SI										SI					SI				
NO										NO					NO				
NO										NO					NO				
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES										OBSERVACIONES									
PUNTAJE POSIBLE										PUNTAJE REAL					PORCENTAJE %				
9										5					56				

18.385

<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR															
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Institucion Educativa Horba Medio		SEDE EDUCATIVA: Institucion Educativa Horba Medio															
FECHA: 22-10-2025		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° 601-PICENTE,8252803		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 601-PICENTE-8258066													
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						TEMPERATURA				OBSERVACIÓN					
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE		
RPS Complementos	Avena con Leche	X		X		X		X		74.9	X		61.8	X			
	Bollito de queso con Arequipe.	X		X		X		X		88.7	X		65.3	X			
	Navanaga.	X		X		X		X		NA			NA				
OBSERVACIONES: Se evidencian que los alimentos que conforma el menú, cumplen con las características organolépticas y temperatura de servicio.																	
Firma de quien realiza la visita: 																	
Nombre: Welmar Lopez De Avila																	
Cédula Ciudadanía 1.052.083.221																	
Cargo: Intervenior de campo.																	

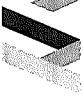
<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 22 / 10 / 2025 /		Municipio: Bolívar			
Institución Educativa: Institución Educativa Hortu Medio		Sede: Institución Educativa Hortu Medio			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RPS	Dylan Mathius	Pardo Abril	1099263733	0
2	RPS	Helen Xiomara	Peña Miranda	1072991508	0
3	RPS	Danna Sofia	Castillon Niño	1109389161	1
4	RPS	Emira Yurani	Barrera Castillo	1102518766	1
5	RPS	Jhovan Neymar	Caceres Sandoval	1099555095	2
6	RPS	Jhana Liebeth	Caceres Caceres	1099554308	2
7	RPS	Jesus Camilo	Caballero Ortiz	1066001074	3
8	RPS	Alex Daniel	Puentes Peña	1099554371	3
9	RPS	Dillon Felipe	Muñoz Usuga	1099263394	4
10	DPS	Efren Farid	Bojao Lopez	1099551944	5
Observaciones:					

		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 EZEQUIEL FLORIAN		Sede Educativa COLEGIO INTEGRADO EZEQUIEL FLORIAN		ETC CORREA DE SANTAFÉ		Ciudad/ Municipio FLORIAN						
Dirección: CALLE SA # 18 136		Fecha Visita: 22- oct- 2025		Hora inicio: 7:30 Am.								
Operador: CONSORCIO B2 M SANTAFÉ		No Contrato / Convenio CONTRATO B258066		Hora de terminación: 10:30 Am.								
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria N.A						
No titulares de derecho		Adjudicados 84.		Atendidos 84		No de visita 7. Tipo de ración Complemento.						
Nombre y cargo de quien atiende la visita MARLY SUAREZ SUPERVISORA.		Nombre y cargo de quien realiza la visita AURA MARCELO GALEANO INSPECTORA DE CAMPO.										
Objeto de la visita: VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS RECLAM Y DEL CONTRATO CONTRATO B258066												
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)										
PUNTAJE ESPERADO 48		PUNTAJE OBTENIDO 37		PORCENTAJE % 64.58%								
CONCEPTO FINAL				PO conforme								
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA PO CONCEPTO EMITIDO PO								
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												
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)									
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C.										
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC						NO CUMPLE CON SERVICIOS SANITARIOS EXCLUSIVOS PARA EL COMEDOR ESCOLAR				
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C.										
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C.										
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C.										
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	C.										
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C.										
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C.										
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	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 Y ABERTURAS NO CUMPLEN 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	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												
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)									
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1										
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1										
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1										
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1										

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	NO CUMPLE CON REGISTROS		
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	NO CUMPLE CON REGISTROS		
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43%
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1			
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	NO CUMPLE CON TEMPERATURAS DE SERVIDO ROLLITO DE QUESO CON ARRAZAR		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada in situ.	0	NO SE EVIDENCIA DOTACIÓN, M. ACTO DE ENTREGA POR PARTE DEL MISMO OPERADOR		
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	7	PORCENTAJE %	87.50%
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO CUMPLE CON REGISTROS		
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	NO CUMPLE CON PLAN DE SANEAMIENTO UBICOTE		
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1			

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - 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 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.	0	NO LLEVAN REGISTROS VIGENTES		
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE POTABILIDAD DE AGUA		
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 VISITA NO SE EVIDENCIA USO DE HIELO		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1			
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0			
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			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	42.88%
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 GRAMAS SEGUN CONTRATO		
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 REGISTRO		
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	NO SE EVIDENCIA REGISTROS		
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50.00%

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	SE ENCUENTRA EL BOTIQUIN INCOMPLETO - FALTA CAJAS DE GUANTES - TERMOMETRO DIGITAL - 1 BOLSA DE SOLUCION SALINA - 1 FRASCO DE ALCOHOL ANTISEPTICO	
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO				
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE % 0.00%
IX. GESTION SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1		
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1		
TOTAL GESTION SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100.00%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
SE LLEVO A CABO VISITA TECNICA DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO EN CALIDAD, PREPARACION DE LOS ALIMENTOS DE COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO. NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO VISITADO. SE EVIDENCIA QUE LOS COMPLEMENTOS SON SACADOS POR LAS MANIPULADORAS Y SUPERVISORA PARA TRASLADARLOS HASTA LA SEDE DE PRIMARIA, DONDE SON ENTREGADOS SALON POR SALON A LOS BENEFICIARIOS. AUNQUE SON TRANSPORTADOS EN PLATOS CON TAPA. EN CATECAS, LLEGAN CON TEMPERATURA INADECUADA.				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Sin observaciones				
Atendido por:	Firma:		Cargo:	
marly suarez.	marly suarez		SUPERVISORA	
Atendido por:	Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Firma:		Cargo:	
AURA MARCELA GARCIA	MARCELA GARCIA		INSPECTORA DE CAMPO	
Realizada por:	Firma:		Cargo:	
Andrés Fabian Gutierrez.	Fabian G.		Interventor de Campo	

<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD																			
		PROCESO MISIONAL					PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS														
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																			
		Código: PDAAE-F-044																			
Institución Educativa		Versión: 02		Fecha de vigencia: 15/02/2023		página 1 de 1															
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																			
Dirección:		Calle		ETC		Ciudad/ Municipio		Hora inicio:		Hora de terminación:											
Operador:		Calle		Calle		Calle		Calle		Calle											
Instrumento:		Balanza		Marca		Número de menú programado		Se presentaron intercambios		No											
Marque con una X		Gramera		Fecha de última calibración		Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización		No											
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1											
		2		4		10				2											
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																					
GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses				Primer, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses				Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses											
Componente		Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)	
				Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen	
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde		Lácteo		237 ml		220 ml		217 ml		200 ml		248 ml		213 ml		225 ml		200 ml		241 ml	
		Protéico		98 g		68 g		91 g		43 g		94 g		98 g		82 g		63 g		99 g	
		Cereal acompañante		93 g		100 g		100 g		80 g		118 g		119 g		119 g		110 g		128 g	
		Fruta		93 g		93 g		93 g		93 g		93 g		93 g		93 g		93 g		93 g	
Ración para preparar en sitio - Almuerzo		Proteico																			
		Leguminosa																			
		Cereal (arroz)																			
		Tubérculo, raíces, plátanos																			
		Verdura fría o caliente																			
		Fruta/Bebida																			
		Agua																			
		Lácteo																			
Ración industrializada		Lácteo																			
		Derivados del cereal																			
		Frutas																			
		Azúcares y dulces																			
		Queso																			
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?																					
Se realizaron cambios en el menú?																					
Los cambios están aprobados por la ETC?																					
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES		9		9		9		9		9		9		9		9		9		9	
PUNTAJE POSIBLE		9		9		9		9		9		9		9		9		9		9	
PUNTAJE REAL		9		9		9		9		9		9		9		9		9		9	
PORCENTAJE %		100%		100%		100%		100%		100%		100%		100%		100%		100%		100%	
OBSERVACIONES																					

<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR															
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO ESCOLAR FLORIANO		SEDE EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO ESCOLAR FLORIANO															
FECHA: 22-06-25		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COLPCCAR 8258066															
		CONTRATO DE SUMINISTRO N° COLPCCAR 8258066															
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						TEMPERATURA				OBSERVACIÓN					
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE		
Complemento	Avena con leche	X		X		X		X		73.2°	X		63.4°	X			
	Rollitos de trigo con queso	X		X		+		+		81.2°	X		28.8°		X	No cumple con temperatura de servicio	
	Manzana en porción	+		+		+		+		NA			NA				
OBSERVACIONES:																	
Firma de quien realiza la visita: Aura Marcela Galeano - Andrea Fabian Guterrez B.																	
Nombre: Aura Marcela Galeano - Andrea Fabian Guterrez B.																	
Cédula Ciudadanía 1100888961 - 1096239164.																	
Cargo: Lector de campo - Interventor de campo																	

 AS DEL VALLE <small>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</small>		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 22 / OCT / 2025 /		Municipio: FLORIAN			
Institución Educativa: COLEGIO INTEGRADO EZEQUEL ELORIAN		Sede: COLEGIO INTEGRADO EZEQUEL ELORIAN			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	Complemento	MIGUEL ANGEL	MIRADO SAAVEDRA	1094226727	7
2	Complemento	ROBIO EMANUEL	PEÑA TORES	1095436727	7
3	Complemento	ANA ANYELINA	SANCHEZ ROPELO	7095486655	7
4	Complemento	KARMEN YISETH	SAMPONAL ORTIZ	7099278388	7
5	Complemento	MARLA VICTORIA	TELLEZ SIERRA	7095486740	7
6	Complemento	JOLIAN DANIEL	AULIA GERMARDO	7095486635	2
7	Complemento	NISOL FERRARON	FAJADO CARGUAS	7097640002	2
8	Complemento	ARLTON FERRARON	FLORER DIAZ	7053352083	2
9	Complemento	VALERY FERRARON	GONZALEZ OSORIO	7095486777	2
10	Complemento	MIGUEL ANGEL	GUALTERO LAITON	7025555097	2
Observaciones:					
SE REGISTRA ROT TO DE LOS BU BENEFICIARIOS					
18-308					

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-22
Institución y sede: Colegio Integrado Ezequiel Florián - complemento - Colegio Integrado Ezequiel Florián - complemento

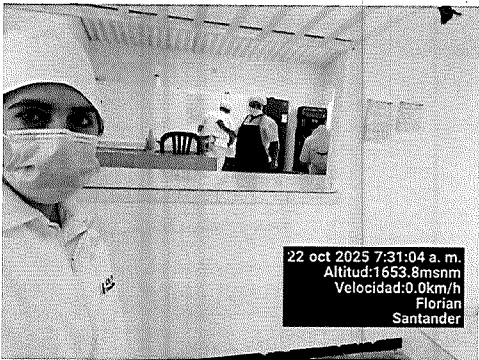


Imagen No1: Cocina Colegio Integrado Ezequiel Florián

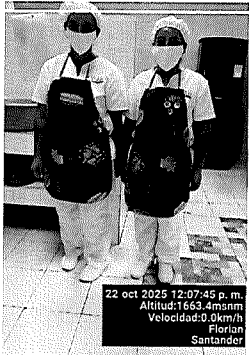


Imagen No2: Manipuladora Colegio Integrado Ezequiel Florián



Imagen No3: Area De Almacenamiento Colegio Integrado Ezequiel Florián

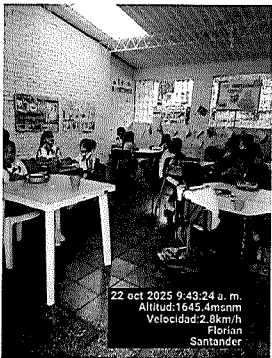


Imagen No4: Area De Distribución Colegio Integrado Ezequiel Florián



Imagen No5: Registro De Gramaje Colegio Integrado Ezequiel Florián

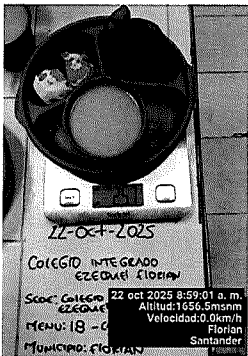


Imagen No6: Menu Del Dia Colegio Integrado Ezequiel Florián

 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 EZEQUEL FLORIAN		Sede Educativa COLEGIO INTEGRADO EZEQUEL FLORIAN		ETC GORCE JATRO		Ciudad/ Municipio FLORIAN	
Dirección: CALLE SA H 18 136		Fecha Visita: 22- OCT 2025		Hora inicio: 7:30 Am.			
Operador: COSONOW 82 M SANCHEZ		No Contrato / Convenio COYCCOR 8258066		Hora de terminación: 7:20 PM			
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria N.A	
No titulares de derecho		Adjudicados 214		Atendidos 210		No de visita 7 Tipo de ración APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita MARLY SUAREZ SUPERVISORA		Nombre y cargo de quien realiza la visita AURA MARCELA GALIANO INSPECTORA DE CAMPO					
Objeto de la visita: VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS Y DEL CONTRATO 8238066							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO 48		PUNTAJE OBTENIDO 30		PORCENTAJE % 6250.6			
CONCEPTO FINAL				NO CONFORME			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA 20 CONCEPTO EMITIDO NO			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS 3		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio: 3		OBSERVACIONES: —			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	NO CUMPLE CON SERVICIOS SANITARIOS EXCLUSIVOS PARA EL COMEDOR				
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C					
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C					
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C					
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	C					
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C					
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C					
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	C					
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	NO CUMPLE CON MALLA ANTIINSECTO EN LAS VENTANAS NI ABERTURAS				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C					
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	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							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1					
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1					

<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4			
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	NO CUENTAN CON REGISTROS				
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	NO CUENTAN CON REGISTROS				
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1					
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43%		
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1					
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1					
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1					
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1					
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0				NO CUENTAN CON REGISTROS	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN							
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%		
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1					
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1					
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1					
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	0				NO CUMPLE CON GRAMAJE DE PREPA RE LOS GRUPOS G-A9 - DEBEMOS A 111	
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 TEMPERATURA DE SERVIDO JUGO - CORDON ROJO Y PREPA	
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.	0					
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	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 CUENTAN CON REGISTROS				
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	NO CUENTAN CON PLAN DE SANEAMIENTO VIGENTE				
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1					

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024	
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1				
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a 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 SOPORTE DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES			
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO LLEVA REGISTROS			
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 SOPORTE DE POTABILIDAD DE AGUA			
46	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NO	PUES LA USIA NO SE ENCUENTRA EN 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 LLEVA REGISTROS
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 VIGENTE
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 CUENTA CON GRAMER SEGUN CONTRATO			
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 LLEVA REGISTROS			
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	NO LLEVA REGISTROS			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50.00%	

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 4 de 4	
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	NO CUENTA CON BOTIQUIN COMPLETO = FALTA CAJA DE GUANTES, ALCOHOL, TERMOMETRO DIGITAL, BOLSA DE SOLUCION SALINA.		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.00%
IX. GESTION SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1			
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100.00%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
SE LLEVO A CARGO VISITA TECNICA DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO EN CALIDAD, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES DE PREPARADO EN SITIO.					
NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO URGENTE					
NO CUMPLIERON CON GRAMAJES DE AREPA DE MAIZ EN LOS DOS GRUPOS A ENTREGAR SEXTO A NOVENO DECIMO A OTEG					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
NO tengo observaciones					
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
MARLY SUAREZ		MARLY SUAREZ	SUPERVISORA		
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		
AURA MARCELA GALIANO		MARCELA GALIANO	INSPECTORA DE CAMPO		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		
Andrés Fabian Gutierrez		Fabian G.	Interventor de Campo		

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



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

SEDE EDUCATIVA: COLÉGIO INTERIANO CREQUEL MONTE

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 00100044 8258066

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 00100044 8258066

OBSERVACIONES:

Firma de quien realiza la visita: Aurea Lopez Garcia - Andres Fabian Gierretz B.

Nombre: André Fabian Gauthier Berré

Cédula Ciudadanía 7100888a67 -109623a/64

Cargo: 15000000 de Campo - Intendente de Campo

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 22 / OCT / 2025 /		Municipio: FLORIAN			
Institución Educativa: COLEGIO INTEGRADO C. FLORIAN		Sede: COLEGIO INTEGRADO C. FLORIAN			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	VALEEN SOFIA	AREATA BARRIOSA	1096484530	6
2	APS	MIGUEL ANGEL	ARIZA VALENTINA	1025552508	6
3	APS	KAREN YOLEIDY	BURGOS CASTELLANOS	1095486167	6
4	APS	ERICK JAYMAGO	CAMELO CORREA	1073694900	6
5	APS	YESIO ALFARORO	CAMELO CORREA	7073702639	6
6	APS	DIANA TATIANA	DELBADO CASTRO	7056802204	6
7	APS	LAURA KATERINE	DELGADO ORTIZ	7095486028	6
8	APS	ANA MARIN	DELBADO VELOSA	7095486239	6
9	APS	LUZ MADEIAN	DIAZ JARGAS	7095486201	6
10	APS	SALORA YIRETH	FAJARDO VARGAS	7095486793	6
Observaciones:					
SE REGISTRARON 10 DE LOS 214 BENEFICIARIOS					
18707					



18408

Fecha de la visita: 2025-10-22

Institución y sede: Colegio Integrado Ezequiel Florián - Colegio Integrado Ezequiel Florián

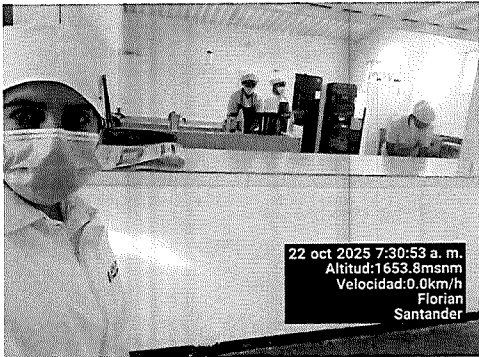


Imagen No1: Cocina Colegio Integrado Ezequiel Florián

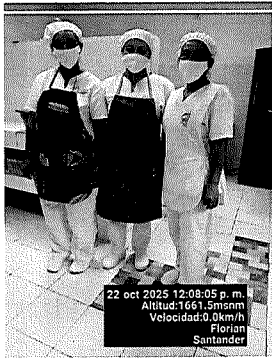


Imagen No2: Manipuladoras Colegio Integrado Ezequiel Florián



Imagen No3: Area De Almacenamiento Colegio Integrado Ezequiel Florián



Imagen No4: Área De Distribución Colegio Integrado Ezequiel Florián

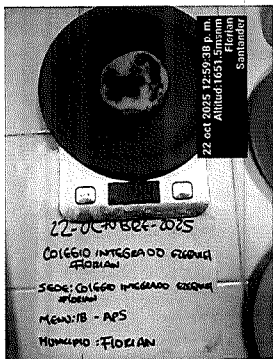


Imagen No5: Registro De Gramaje Colegio Integrado Ezequiel Florián



Imagen No6: Menú Del Día Colegio Integrado Ezequiel Florián

		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 <u>Escuela Normal Superior María Auxiliadora</u>		Sede Educativa <u>Escuela Rural San Ramón</u>		ETC <u>Gobernación de Santander</u>		Ciudad/ Municipio <u>Buadalupe</u>	
Dirección: <u>Vereda San Ramón</u>		Fecha Visita: <u>22-10-2025</u>		Hora inicio: <u>08:25 am</u>			
Operador: <u>Consorcio 82-M Santander</u>		No Contrato / Convenio <u>COT.PCCNTR. 8258066</u>		Hora de terminación: <u>10:45 am</u>			
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		N-A	
No titulares de derecho		Adjudicados <u>7</u>		Atendidos <u>7</u>		No de visita <u>1</u>	
				Tipo de ración <u>R.I</u>			
Nombre y cargo de quien atiende la visita <u>Delfina Barzón Pacheco - Docente</u>		Nombre y cargo de quien realiza la visita <u>Cristian Libardo Naviega - Interventor</u>					
Objeto de la visita: <u>Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos y del contrato n° COT.PCCNTR. 8258066</u>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO <u>27</u>		PUNTAJE OBTENIDO <u>11</u>		PORCENTAJE % <u>40,74%</u>			
CONCEPTO FINAL		<u>No conforme</u>					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA <u>06-02-2025</u>		CONCEPTO EMITIDO <u>Favorable con requerimientos</u>			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI		No. de Manipuladoras encontradas		Ración Industrializada:		Observaciones	
<u>-</u>		<u>-</u>				<u>Las raciones son entregadas por la docente</u>	
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 facilite la operación de limpieza y desinfección	N.C	<u>La edificación no está construida de tal manera que facilite las operaciones de cxb</u>				
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.	N.C	<u>Se evidencia techo en Eternit con suciedad y humedad</u>				
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.	N.C	<u>Se evidencia paredes en material no impermeable</u>				
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.	N.C	<u>Se evidencian las ventanas sin malla de protección</u>				
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<u>5</u>	NO CUMPLE	<u>4</u>				
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.	<u>1</u>					
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.	<u>0</u>	<u>Se evidencian 4 vnd de galleta bizada blanca (3 de 50g y 1 de 60g) correspondientes al menos 13 fracturados por lo cual afecta la calidad del producto</u>				
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	<u>1</u>					
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	<u>0</u>	<u>El kárdex no está diligenciado</u>				
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	<u>0</u>	<u>Se evidencia que la remisión no está firmada por el conductor</u>				
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	<u>5</u>	PUNTAJE OBTENIDO	<u>2</u>	PORCENTAJE %		<u>40,00%</u>	

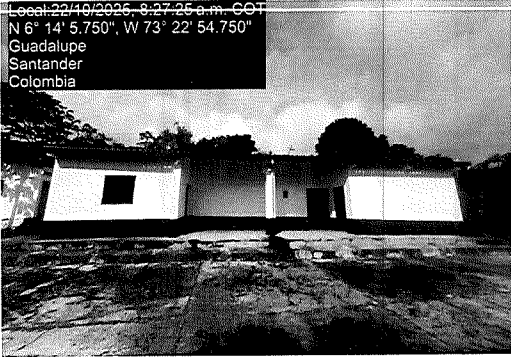
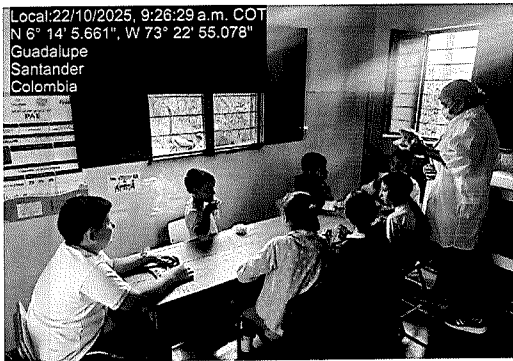
		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 3
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA - RI			
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01	
II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1			
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1			
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100,00%
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.	0	La docente Delfina Pacheco manifiesta que no le han entregado la dotación correspondiente al contrato actual		
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	Las raciones son entregadas por la docente		
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	N.O	Las raciones son entregadas por la docente		
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencian registros de capacitación		
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1			
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0			
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	2	PORCENTAJE %	40,00%
IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el programa de LVD, no hay registros, no hay formatos		
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencian fichas técnicas		
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	0	No se evidencia el proceso de LVD de la fruta		
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No han entregado los elementos de aseo correspondientes al mes de octubre		
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	No se evidencia remisión de 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	El agua suministrada no es potable, proviene de un aljibe		
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 el recipiente de los residuos orgánicos sin tapa		
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos		
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia el respectivo instructivo		
34	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0			
TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	16,67%

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 22 / 10 / 2025		Municipio: Buenalope			
Institución Educativa: Escuela Normal Superior Maria Auxiliadora		Sede: Escuela Rural San Ramón			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Sara Valentina	Rodriguez Fonseca	1095511422	3
2	RI	Allizon Marte	Solano Bonzalez	1095511337	3
3	RI	Valeria	Sanabria Rodriguez	1031841857	4
4	RI	Joel Shneyder	Barrios Vargas	1028725435	5
5	RI	Rafael Jose	Cuadros Solano	1101699919	0
6	RI	Jose Luis	Villalba Burces	1101698228	3
7	RI	Yerson David	Ascencio Rincon	1099746494	5
8					
9					
10					
Observaciones:					

18414

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-22
Institución y sede: ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARÍA AUXILIADORA - ESCUELA RURAL SAN RAMÓN

<div><div>Local:22/10/2025, 8:27:26 a.m. COT N 6° 14' 5.750", W 73° 22' 54.750" Guadalupe Santander Colombia</div></div> <div><p>Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Escuela Rural San Ramón, Municipio Guadalupe</p></div>	<div><div>Local:22/10/2025, 10:33:01 a.m. COT N 6° 14' 5.898", W 73° 22' 54.917" Guadalupe Santander Colombia</div></div> <div><p>Imagen No2: Evidencia Fotográfica Aplicación De Encuestas Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Escuela Rural San Ramón, Municipio Guadalupe</p></div>
<div><div>Local:22/10/2025, 8:59:28 a.m. COT N 6° 14' 5.713", W 73° 22' 54.871" Guadalupe Santander Colombia</div></div> <div><p>Imagen No3: Evidencia Fotográfica Almacenamiento De Lácteos y Fruta Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Escuela Rural San Ramón, Municipio Guadalupe</p></div>	<div><div>Local:22/10/2025, 8:51:41 a.m. COT N 6° 14' 5.594", W 73° 22' 54.828" Guadalupe Santander Colombia</div></div> <div><p>Imagen No4: Evidencia Fotográfica Verificación De Gramajes Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Escuela Rural San Ramón, Municipio Guadalupe</p></div>
<div><div>Local:22/10/2025, 8:58:13 a.m. COT N 6° 14' 5.594", W 73° 22' 54.828" Guadalupe Santander Colombia</div></div> <div><p>Imagen No5: Evidencia Fotográfica Menú Del Día Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Escuela Rural San Ramón, Municipio Guadalupe</p></div>	<div><div>Local:22/10/2025, 9:26:29 a.m. COT N 6° 14' 5.661", W 73° 22' 55.078" Guadalupe Santander Colombia</div></div> <div><p>Imagen No6: Evidencia Fotográfica Entrega De Raciones Escuela Normal Superior María Auxiliadora, Sede Escuela Rural San Ramón, Municipio Guadalupe</p></div>

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAA-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa <i>Colegio Luis Carlos Galán Sarmiento</i>		Sede Educativa <i>Colegio Luis Carlos Galán Sarmiento</i>		ETC <i>Gobernación de Santander</i>	Ciudad/ Municipio <i>Suata</i>		
Dirección: <i>Corregimiento Udo Real</i>		Fecha Visita: <i>23-10-2025</i>		Hora inicio: <i>07:55 am</i>			
Operador: <i>Consorcio 82-M Santander</i>		No Contrato / Convenio <i>CO1.PCCCTR.8258066</i>		Hora de terminación: <i>12:10 pm</i>			
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria <i>N.A</i>				
No titulares de derecho	Adjudicados <i>424</i>	Atendidos <i>374</i>	No de visita <i>2</i>	Tipo de ración	<i>CPS JM</i>		
Nombre y cargo de quien atiende la visita <i>Magaly Ramirez - Supervisora</i>			Nombre y cargo de quien realiza la visita <i>Cristian Libardo Noviega - Interventor</i>				
Objeto de la visita: <i>Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos y del contrato n° CO1.PCCCTR.8258066</i>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO	<i>48</i>	PUNTAJE OBTENIDO	<i>24</i>	PORCENTAJE %	<i>50,00%</i>		
CONCEPTO FINAL			<i>No Conforme</i>				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA <i>11-03-2025</i>				
			CONCEPTO EMITIDO <i>Favorable con requerimientos</i>				
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS <i>4</i>		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio: <i>4</i>		OBSERVACIONES: <i>—</i>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	<i>C</i>					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	<i>N.C</i>	<i>Se evidencia el servicio sanitario en mal estado</i>				
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	<i>N.C</i>	<i>Las instalaciones del área de consumo no está construida de tal manera que facilite las operaciones de L/D</i>				
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	<i>N.C</i>	<i>Se evidencia el techo del área de consumo en mal estado y sucio</i>				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	<i>N.C</i>	<i>Se evidencian las mesas del área de distribución en material no sanitario (madera)</i>				
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	<i>N.C</i>	<i>Se evidencian las paredes del área de distribución en material no impermeable y con desprendimiento de pintura</i>				
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	<i>C</i>					
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	<i>C</i>					
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	<i>C</i>					
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	<i>N.C</i>	<i>Se evidencian las ventanas sin malla de protección</i>				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	<i>C</i>					
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	<i>C</i>					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<i>6</i>	NO CUMPLE	<i>6</i>				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	<i>0</i>	<i>Se evidencia la tapa de la caneca en donde almacenan las harinas en mal estado</i>				
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	<i>1</i>					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	<i>1</i>					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	<i>1</i>					

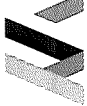
 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PD AE-F-017-RPS		Versión: 01	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	no se evidencian registros, no hay formatos		
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	no se evidencian registros, no hay formatos		
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57,14%
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	0	no se evidencia plan de saneamiento		
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60,00%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1			
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	0			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	La temperatura de servicio no cumple para ninguna de las preparaciones		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60,00%
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	0	Las manipuladoras Isnelda Gonzalez, Viviana Davila, Vanesa Pineda y Vanessa Ospina mun. Prestan que no les han entregado la respectiva dotación de este contrato		
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 evidencian las instalaciones sanitarias en mal estado		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75,00%
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia el programa de L y D, no hay registros, no hay formatos		
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no se evidencian fichas técnicas		
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 que el jabón en pastas no está debidamente rotulado, está reempacado			
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - 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 LVD del tanque de almacenamiento de agua			
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el programa de LVD de tanques, no hay registros, no hay formatos			
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No se evidencia soporte de potabilización del agua			
46	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.O	Al momento de la visita no se observa uso de hielo			
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	Se evidencian los recipientes de los residuos orgánicos sin la bolsa plástica			
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos			
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia el respectivo instructivo			
50	Se aplica la separación in sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1				
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1				
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	28,57%	
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O				
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O				
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O				
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	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 el congelador y el portaplatos con presencia de óxido			
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	Hace falta un recipiente para almacenar las contramuestras			
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, báscula, termómetro).	0	No se evidencia balanza de 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 se evidencian manuales, hoja de vida de equipos, cronogramas, etc			
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencian registros, no hay formatos			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	16,67%	

<div><div><div><div><div><div></div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div></div><div><div>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</div><div>PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS</div><div>FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div></div></div></div></div>										<div><div>Código: PDAE-F-044</div><div>Versión: 02</div><div>Fecha de vigencia: 15/02/2023</div></div> <div><div>página 1 de 1</div></div>									
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES										FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES									
Institución Educativa: Escuela Luis Carlos Botán										Ciudad/ Municipio: Sucumbá									
Dirección: Concejo Municipal de San Andrés										Hora inicio: 07:55 am									
Operador: Concejo 82-M San Andrés										Hora de terminación: 12:10 pm									
Instrumento: Balanza										Si ☒ No ☐ N/A									
Marque con una X										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 8 10										2 4 6 8 10									
GRUPO DE EDAD										CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES									
Preescolar 3 - 5 años 11 meses										Primer, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses									
MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
Peso / Volumen										Peso / Volumen									
Concepto (Cumple - No Cumple)										Concepto (Cumple - No Cumple)									
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde										Ración para preparar en sitio - Almuerzo									
Lácteo										Lácteo									
Proteico										Proteico									
Cereal acompañante										Cereal acompañante									
Fruta										Fruta									
Ración industrializada										Ración industrializada									
Lácteo										Lácteo									
Derivados del cereal										Derivados del cereal									
Frutas										Frutas									
Azúcares y dulces										Azúcares y dulces									
Queso										Queso									
CUMPLE										CUMPLE									
NO CUMPLE										NO CUMPLE									
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?										Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?									
Se realizaron cambios en el menú?										Se realizaron cambios en el menú?									
Los cambios están aprobados por la ETC?										Los cambios están aprobados por la ETC?									
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES										TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES									
PUNTAJE POSIBLE										PUNTAJE REAL									
PORCENTAJE %										PORCENTAJE %									
OBSERVACIONES										OBSERVACIONES									

8916

<div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR															
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Colegio Luis Carlos Galán Sarmiento		SEDE EDUCATIVA: Colegio Luis Carlos Galán Sarmiento															
FECHA: 23.10.2025		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° C01.PCC N° 8252803															
CONTRATO DE SUMINISTRO N°: C01.PCC N° 8258066																	
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						TEMPERATURA				OBSERVACIÓN					
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE		
CPS JM	Chocolate con leche	X		X		X		X		87,4°c	X		53,7°c		X	No cumple la T° de servido	
	Omelett de huevo	X		X		X		X		79,5°c	X		27,6°c		X	No cumple con la T° de servido	
	Deditos de papa	X		X		X		X		82,7°c	X		47,4°c		X	No cumple con la T° de servido	
OBSERVACIONES:																	
Firma de quien realiza la visita: <i>Christian Noviega Sandoval</i>																	
Nombre: Christian Libardo Noviega Sandoval																	
Cédula Ciudadanía 1101694406																	
Cargo: Interventor de campo																	

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 23 / 10 / 2025		Municipio: Santa			
Institución Educativa: Colegio Luis Carlos Galán Sarmiento		Sede: Colegio Luis Carlos Galán Sarmiento			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS	Liam Joaquin	Hurtado Bonzalez	1026599431	2
2	CPS	Juliana	Mosquera Fontecha	1057517241	2
3	CPS	Axell Joseth	Brumaldo Diaz	1103714898	2
4	CPS	Luciana Salome	Suarez Alvarez	1103714864	2
5	CPS	Yorman Andres	Sierra Parango	1101689996	7
6	CPS	Andres Felipe	Rojas Jimenez	1186963137	9
7	CPS	Mateo	Buona Quintero	1103715042	0
8	CPS	Diego Alexander	Caucedo Montiel	1103714730	8
9	CPS	Isabel	Valero Rodriguez	1104224560	8
10	CPS	Jorge Luis	Pereira Jimenez	1222672	8
Observaciones:					

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

10-24

Fecha de la visita: 2025-10-23
Institución y sede: COLEGIO LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO - COLEGIO LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO

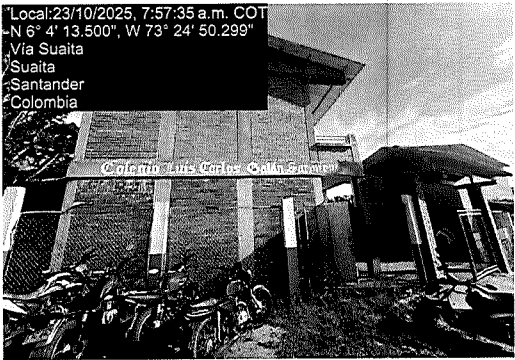


Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada Colegio Luis Carlos Galán Sarmiento, Sede Principal, Municipio Suaita

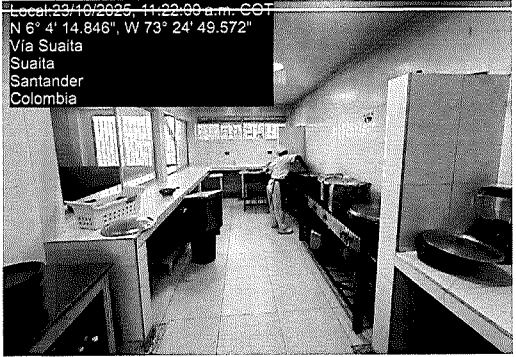


Imagen No2: Evidencia Fotográfica Área De Preparación Colegio Luis Carlos Galán Sarmiento, Sede Principal, Municipio Suaita



Imagen No3: Evidencia Fotográfica Almacenamiento De Fruver Colegio Luis Carlos Galán Sarmiento, Sede Principal, Municipio Suaita

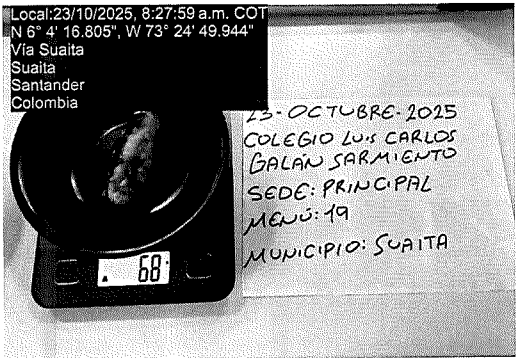


Imagen No4: Evidencia Fotográfica Verificación De Gramajes Colegio Luis Carlos Galán Sarmiento, Sede Principal, Municipio Suaita



Imagen No5: Evidencia Fotográfica Personal Manipulador De Alimentos Colegio Luis Carlos Galán Sarmiento, Sede Principal, Municipio Suaita

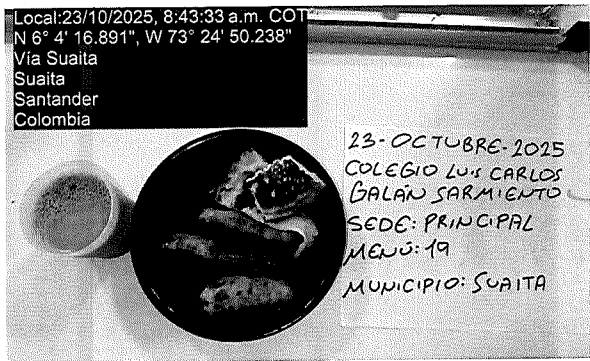


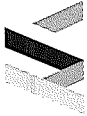
Imagen No6: Evidencia Fotográfica Menú Del Día Colegio Luis Carlos Galán Sarmiento, Sede Principal, Municipio Suaita

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa Colegios Luis A. Calvo		Sede Educativa Colegios Luis Calvo A. Calvo		ETC Gobernación de Santander		Ciudad/ Municipio Lambita	
Dirección: Cra 7 # 4-13		Fecha Visita: 24-10-2025		Hora inicio: 07:40 am			
Operador: Consorcio 82-M Santandé		No Contrato / Convenio COI.PCCNTR. 8258066		Hora de terminación: 02:50 pm			
Reporta casos de atención prioritaria		SI NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria N.A			
No titulares de derecho		Adjudicados 267		Atendidos 254		No de visita 1 Tipo de ración APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita Olga Torres- Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita Cristian Libardo Noriega- Intervenitor					
Objeto de la visita: Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos y del contrato N° COI.PCCNTR. 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 31-03-2025		CONCEPTO EMITIDO Favorable con requerimientos			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS 4		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio: 4		OBSERVACIONES: -			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C					
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	N.C	La edificación no esta construida de tal manera que facilite las operaciones de LVD				
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.C	Se evidencia techo en Eternit con suciedad y humedad				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C					
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.C	Se evidencian paredes en material no impermeable, con desprendimiento de pintura y focos				
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.	N.C	Se evidencian las ventanas sin malla de protección				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.C	Se evidencia el piso del área de preparación con desprendimiento de baldosa				
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	7	NO CUMPLE	5				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia la estantería con presencia de óxido				
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	Se evidencia la remisión sin las respectiva firma del rector y transportador				

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	no se evidencian registros, no hay formatos		
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	no se evidencian registros, no hay formatos		
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.	0	no se evidencia la LVD de las frutas y verduras, no hay plan de saneamiento		
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0	no se evidencia el deb-do control de temperatura, no hay registros, no hay formatos		
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 servicio.	1			
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	La temperatura de servicio no cumple con lo requerido para ninguna de las preparaciones		
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 in situ.	0	Las manipuladoras Olga Torres, Maria Quiruga, Sandra Torres y Nancy Agudelo manifiestan que no les han entregado la dotación correspondiente a este contrato		
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1			
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Los manipuladores Maria Quiruga cc 1099322400, Sandra Torres cc. 1099322571 y Nancy Agudelo cc. 1099229063 no cuentan con certificado médico		
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	Los manipuladores Maria Quiruga cc 1099322400, Sandra Torres cc. 1099322571 y Nancy Agudelo cc 1099229063 no cuentan con certificados de BPM		
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1			
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1			
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1			
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	62,50%
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia el programa de LVD		
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no se evidencian fichas técnicas		
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 el proceso de LVD de las frutas y verduras		

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024	
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Se evidencia que el jabón en polvo no está debidamente rotulado, está reempacado			
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	Les hace falta entregar las bolsas plásticas verdes, 5 bolsas plásticas negras, 4 paños de cuantes, 3 paños absorbente, 1 una de jabón de manos. La remisión no está firmada por el receptor			
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 LVD del tanque de almacenamiento de agua			
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el programa de LVD de tanques, no hay registros			
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No se evidencia soporte de potabilización del agua			
46	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.O	Al momento de la visita no se observa uso de hielo			
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1				
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el respectivo programa de manejo de residuos			
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	1				
50	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1				
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1				
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia el programa de control integrado de plagas, no hay soporte de fumigación			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	28,57%	
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O				
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O				
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O				
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	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 evidencian ollas que ya cumplieron con su vida útil			
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	Hace falta: portaplatos, recipientes para almacenar ensaladas, platos, cacerolones, plancha para lavar antedentes, platos, platos			
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro).	0	No se evidencia balanza de 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 se evidencian manuales, hoja de vida de equipos, cronogramas, etc			
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencian registros, no hay formatos			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	16,67%	

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 4 de 4	
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	1			
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,00%
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1			
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100,00%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
Se lleu a cabo visita técnica en la cual se pudo evidenciar cumplimiento en el menú del día, gramajes y calidad de los alimentos.					
Se evidencia en el inventario materia prima correspondiente al menú 19, esto debido a que el día de ayer (23-10-2025) no hubo actividades académicas en el colegio. La manipuladora Olga Torres manifiesta que este menú sera entregado la próxima semana.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Ninguna					
Atendido por: Olga Lucía Torres Vargas	Firma: Olga Torres	Cargo: Manipuladora			
Atendido por:	Firma:	Cargo:			
Realizada por: Cristian Libardo Norega Sandoval	Firma: Cristian Norega	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 vigencia: 15/02/2023				
página 1 de 1									
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES									
Institución Educativa Colegio Luis A. Calvo		ETC		Ciudad/ Municipio		Bumbuta			
Dirección: Crd 7 # 4-13		Fecha Visita:		Hora Inicio:		09: 40 am			
Operador: Consorcio 82-M Santander		No Contrato / Convenio		COT. PCCNT 2-8258066		Hora de terminación:		02: 50 pm	
Instrumento: Marque con una X		Balanza		Marca		Si		No	
		X							
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		Fecha de última calibración		Número de menú entregado		Se presentaron intercambios		Presentaron soporte de autorización	
1		3		18-09-25		1		3	
2		4		9		2		4	
		5		10				7	
		6						8	
								9	
								10	
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES									
Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses									
COMPLEMENTARIA									
GRUPO DE EDAD									
Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses									
COMPLEMENTARIA									
Ración para preparar en sitio - Almuerzo									
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde									
Lácteo									
Proteico									
Cereal acompañante									
Fruta									
Ración para preparar en sitio - Almuerzo									
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde									
Proteico									
Leguminosa									
Cereal (arroz)									
Tubérculo, raíces, plátanos									
Verdura fría o caliente									
Fruta/Bebida									
Agua									
Lácteo									
Ración industrializada									
Lácteo									
Derivados del cereal									
Frutas									
Azúcares y dulces									
Queso									
CUMPLE									
NO CUMPLE									
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?									
Se realizaron cambios en el menú?									
Los cambios están aprobados por la ETC?									
Especifique en cuales preparaciones									
5									
0									
OBSERVACIONES									
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES									
PUNTAJE POSIBLE									
PUNTAJE REAL									
PORCENTAJE %									
100%									



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

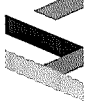
INSTITUCIÓN EDUCATIVA
Colegio Luis A. Calvo

Colegio Luis A. Calvo

MATERIA PRIMA

[illegible]

<div><div><div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div></div><div><div>ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS</div><div>DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</div></div></div>																			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Colegio Luis A. Calvo				SEDE EDUCATIVA: Colegio Luis A. Calvo															
FECHA: 24-10-2025				CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COI-PCCNTR-8252803		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COI-PCCNTR-8258066													
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS										TEMPERATURA				OBSERVACIÓN			
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO							
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE				
APS	Pechuga a la plancha	x		x		x		x		80,3°C	x		44,2°C		x	no cumple con la T° de servido			
	Espaguetis con crema de leche	x		x		x		x		82,4°C	x		57,3°C		x	no cumple con la T° de servido			
	Dedito de harina con queso	x		x		x		x		92,4°C	x		33,8°C		x	no cumple con la T° de servido			
	Ensalada Agri-dulce	x		x		x		x		N.A	-		22,3°C		x	no cumple con la T° de servido			
	Jugo de mango	x		x		x		x		N.A	-		21,1°C		x	no cumple con la T° de servido			
OBSERVACIONES:																			
Firma de quien realiza la visita: <u>Antony wanga</u>																			
Nombre: Cristian Libardo Noriega Sandoval																			
Cédula Ciudadanía 1101694106																			
Cargo: Interventor de campo																			

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 24 / 10 / 2025		Municipio: Gambita			
Institución Educativa: Colegio Luis A. Calvo		Sede: Colegio Luis A. Calvo			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Samantha	Medina Diaz	1074466693	0
2	APS	Samuel	Tamayo Muñoz	1018269142	1
3	APS	David Santiago	Olarte Vela	1053451185	1
4	APS	Jorge Andres	Muñoz Vela	1060040243	10
5	APS	Sara Sofia	Barcia Baravito	1014479549	11
6	APS	Salome	Sanchez Piño	1096706648	3
7	APS	Camila Andrea	Piño Piño	1023964732	4
8	APS	Melani Sofia	Cardenas Vela	1031837782	5
9	APS	Tatiana	Calvo Morales	1097105520	10
10	APS	Juan Andres	Bamero Piño	1099322696	10
Observaciones:					

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-24
Institución y sede: COLEGIO LUIS A. CALVO - COLEGIO LUIS A. CALVO

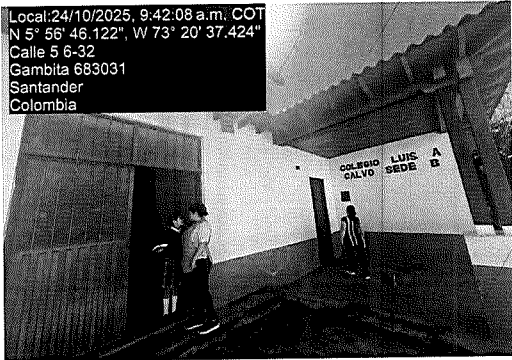


Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada Colegio Luis A. Calvo, Sede Principal, Municipio Gambita



Imagen No2: Evidencia Fotográfica Personal Manipulador De Alimentos Colegio Luis A. Calvo, Sede Principal, Municipio Gambita

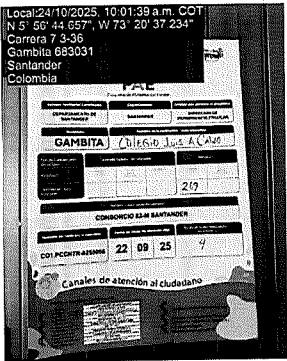


Imagen No3: Evidencia Fotográfica Ficha Técnica Del PAE Colegio Luis A. Calvo, Sede Principal, Municipio Gambita

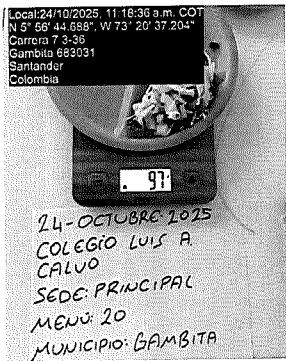


Imagen No4: Evidencia Fotográfica Verificación De Gramajes Colegio Luis A. Calvo, Sede Principal, Municipio Gambita

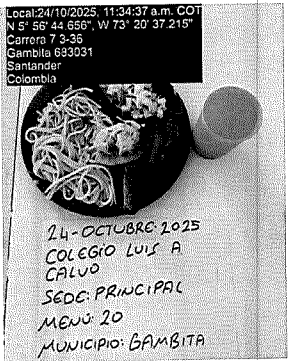


Imagen No5: Evidencia Fotográfica Menú Del Día Colegio Luis A. Calvo, Sede Principal, Municipio Gambita

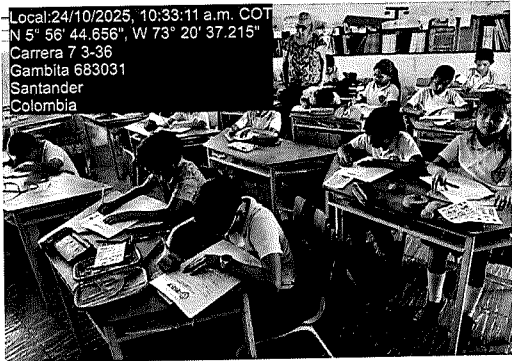
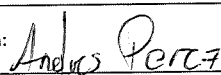


Imagen No6: Evidencia Fotográfica Aplicación De Encuestas Colegio Luis A. Calvo, Sede Principal, Municipio Gambita

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		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		Sede Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio		
Colegio Jose Antonio Beltrán		Escuela Rural la Granadina		Gobernación de Santander	La Belleza		
Dirección:		Vereda la Granadina		Fecha Visita:		Hora inicio:	
				27-10-2025		9:00 am	
Operador:		Consorcio 82m- Santander		No Contrato / Convenio		Hora de terminación:	
				CORPCC NTR 825 8066		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	Atendidos	No de visita	Tipo de ración		
		8	7	1	RI		
Nombre y cargo de quien atiende la visita			Nombre y cargo de quien realiza la visita				
Cecilia Fierro - Docente			Andrés Pérez - Inspector de Campo				
Objeto de la visita:							
Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos y del contrato CORPCC NTR 825 8066.							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	59,26%.		
CONCEPTO FINAL			No Conforme.				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	N.O			
			CONCEPTO EMITIDO	N.O			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI		No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:			Observaciones		
1					El complemento es entregado por la docente.		
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		N.C	superficie del área de consumo es en madera, dificulta la 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.		N.C	techos son de material ceroso, con instalaciones eléctricas expuestas, acumulan suciedad y telarañas			
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.		N.C	paredes del área de almacenamiento y de consumo, presentan humedad y desprendimiento de pintura			
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	aberturas entre el techo y las paredes no están sellados, lo que permite el ingreso de animales.			
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.		C				
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	5		NO CUMPLE	4			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
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 viveres 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%.		

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 3				
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN				
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI						
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024		
II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES								
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1						
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1						
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	0				no cumple con el gramaje de la manzana en los grados 1,2,3,4,5.		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES								
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,667.			
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 se evidencia soporte de capacitación.					
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 %	80,007.			
IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO								
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN								
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia programa de limpieza y desinfección.					
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no se utilizan productos de limpieza, no se evidencian fichas técnicas.					
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	0	no se realiza lavado y desinfección de frutas.					
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	no se evidencian elementos de aseo.					
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	no se evidencia remision o elementos de aseo.					
ABASTECIMIENTO DE AGUA								
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	no se evidencia soporte 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 se evidencia programa de manejo de residuos.		
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0				no se evidencia instructivo.		
34	Se aplica la separación in sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1						
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)								
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1						
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0				no se evidencia programa de control de plagas.		
TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO								
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	25,007.			

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		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	
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-0			
38	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N-0			
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-0			
40	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N-0			
41	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N-0			
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 lleva a cabo visita técnica en la que se pudo evidenciar cumplimiento en menú, la sede no cuenta con plan de saneamiento la sede cuenta con el espacio mínimo para el almacenamiento de los alimentos, se realiza entrega de leche entera L: FV: 10 DIC 2025; Muffin Red velvet L: 17-10-25 FV: 05-11-25; Manzanas.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
no hay observaciones.					
Atendido por: Cecilia Franco López.		Firma: 	Cargo: Docente.		
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Realizada por: Andres Perez		Firma: 	Cargo: Inspector de Campo.		
Realizada por: Luisa Martinez G.		Firma: Luisa M.	Cargo: Interventor de C.		

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 27 / 10 / 2025		Municipio: La Belleza			
Institución Educativa: Colegio Jose Antonio Beltrán.		Sede: Escuela Rural la Granadina.			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	R1	Heyli Yineth.	Plores Rueda.	1097667548	1
2	R1	Christian Nozih.	Suarez Bonive.	1074826349	1
3	R1	Alan Jared.	Rodriguez Peña.	1097667404	2
4	R1	Yonathan Elianal	Rodriguez Peña.	1097667425	3
5	R1	meyling Liceth.	Verges Perez	1146137641	3
6	R1	Sery Lorein	Ariza Ruiz	1097667241	4
7	R1	Laura Sofia.	Ariza Vergas	1023016944	4
8					
9					
10					
Observaciones:					

18440

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-27
Institución y sede: Colegio Jose Antonio Beltran - Escuela Rural La Granadina



Imagen No1: Fachada del Colegio Jose Antonio Beltran sede Escuela Rural La Granadina en el municipio de la Belleza



Imagen No2: Almacenamiento de alimentos del Colegio Jose Antonio Beltran sede Escuela Rural La Granadina en el municipio de la Belleza



Imagen No3: Docente usando la dotacion en el Colegio Jose Antonio Beltran sede Escuela Rural La Granadina en el municipio de la Belleza

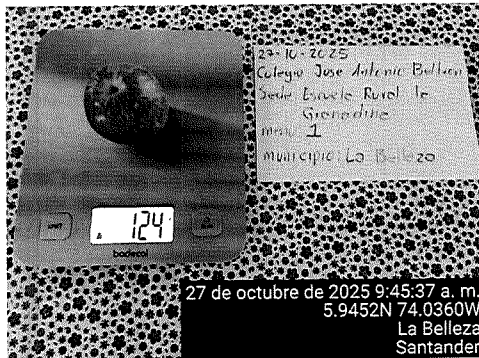


Imagen No4: Verificacion de gramajes el dia 27/10/2025 en el Colegio Jose Antonio Beltran sede Escuela Rural La Granadina en el municipio de la Belleza

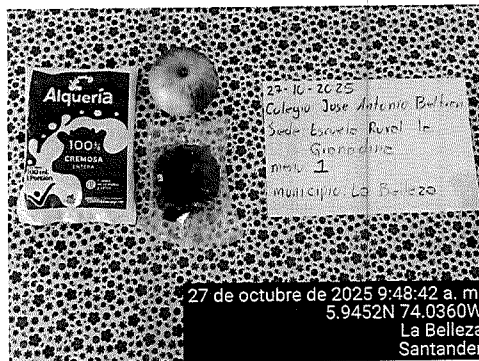


Imagen No5: Complemento entregado el dia 27/10/2025 en el Colegio Jose Antonio Beltran sede Escuela Rural La Granadina en el municipio de la Belleza



Imagen No6: Area de distribucion de alimentos del Colegio Jose Antonio Beltran sede Escuela Rural La Granadina en el municipio de la Belleza

 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 ANTONIO RICAURTE		Sede Educativa CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NALINO		ETC COSENA SANANDER		Ciudad/ Municipio EL PENTON	
Dirección: CASCO URBANO		Fecha Visita: 28 OCTUBRE 2025		Hora inicio: 7:30 am			
Operador: CONSORCIO B2 M SANTANDER		No Contrato / Convenio COI-ACONTR 8258 066		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 86		Atendidos 86		No de visita 1	
				Tipo de ración		CASMP5	
Nombre y cargo de quien atiende la visita LUZ AIDA URGENTA OLIVE MANIPULADORA		Nombre y cargo de quien realiza la visita HELY YOHANA CEPEDA RUIZ-INTERVISTORA DE CAMPO					
Objeto de la visita: VERIFICAR LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO COI-ACONTR 8258 066							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO 48		PUNTAJE OBTENIDO 32		PORCENTAJE % 66,67%			
CONCEPTO FINAL		CONFORME CON OBSERVACIONES					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA SIN		FORMATO DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO SIN REGISTRO SANITARIO	
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS 2		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio: 3		OBSERVACIONES: —			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	Personal manipulador no cuenta con acceso exclusivo a sanitarios				
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C					
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	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	Paredes con agua en área de preparación que dificulta actividades de limpieza				
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	Tanque de almacenamiento compartido con resto de sede				
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	Ventana en área de preparación sin angos o malla de 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 FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	8	NO CUMPLE	4				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	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	
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 control de T° en refrigerados		
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se llevan registros de control de T° en 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 servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO		4
			PORCENTAJE %		80,00 %
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1			
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE 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).	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 cuentan con programa de L y D y no se 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 evidencian fichas técnicas de productos utilizados en L y D		
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1			

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
	PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
	Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
VIII SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	1		
TOTAL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO				
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 100,00%
IX. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1		
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1		
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100,00%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
<p>• No se evidencian registros (formatos) de actividades ni documento Plande Saneamiento con sus programas de: Limpieza y Desinfección, Manejo de Residuos, Control de Plagas, Calidad de Agua y Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos.</p> <p>• Procesos de preparación y Servicio sin formatos de registro de control de temperatura.</p> <p>• Procesos de refrigeración y Congelamiento y equipos como nevera sin formatos de registro de control de temperatura.</p> <p>• Equipos sin hojas de vida y sin cronograma y procedimientos para mantenimiento preventivo.</p> <p>• Espacio de preparación y entrega de complemento temporal pues cocina de Sede Antonio Navarro se encuentra en adecuaciones. Se prepara y entrega complemento en sede Colegio Integrado Antonio Ricaurte.</p>				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
ninguna observación				
Atendido por:	Luz Lida GARCIA O.	Firma:	Luz Lida	Cargo: Manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:
Realizada por:	HELLY YOHANA CEREDA RUIZ	Firma:	Helly Yohana	Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO
Realizada por:		Firma:		Cargo:

<div><div><div><div><div></div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div></div><div>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</div></div></div>										PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS									
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES										FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES									
Código: PDAAE-F-044										Versión: 02									
Fecha de vigencia: 15/02/2023										página 1 de 1									
Institución Educativa CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NARINYO										ETC									
Dirección: CASCO URBANO										Fecha Visita: 28 OCT / 2025									
Operador: CONSOLCLO B2M SANTANDER										No Contrato / Convenio 001-PCONTN. B2M B066									
Instrumento: Balanza										Marca									
Marque con una X										Número de menú programado 2									
Gramera										Número de menú entregado 2									
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
1										1									
2										2									
3										3									
4										4									
5										5									
6										6									
7										7									
8										8									
9										9									
10										10									
11										11									
12										12									
13										13									
14										14									
15										15									
16										16									
17										17									
18										18									
19										19									
20										20									
21										21									
22										22									
23										23									
24										24									
25										25									
26										26									
27										27									
28										28									
29										29									
30										30									
31										31									
32										32									
33										33									
34										34									
35										35									
36										36									
37										37									
38										38									
39										39									
40										40									
41										41									
42										42									
43										43									
44										44									
45										45									
46										46									
47										47									
48										48									
49										49									
50										50									
51										51									
52										52									
53										53									
54										54									
55										55									
56										56									
57										57									
58										58									
59										59									
60										60									
61										61									
62										62									
63										63									
64										64									
65										65									
66										66									
67										67									
68										68									
69										69									
70										70									
71										71									
72										72									
73										73									
74										74									
75										75									
76										76									
77										77									
78										78									
79										79									
80										80									
81										81									
82										82									
83										83									
84										84									
85										85									
86										86									
87										87									
88										88									
89										89									
90										90									
91										91									
92										92									
93										93									
94										94									
95										95									
96										96									
97										97									
98										98									
99										99									
100										100									
101										101									
102										102									
103										103									
104										104									
105										105									
106										106									
107										107									
108										108									
109										109									
110										110									
111										111									
112										112									
113										113									
114										114									
115										115									
116										116									
117										117									
118										118									
119										119									
120										120									
121										121									
122										122									
123										123									
124										124									
125										125									
126										126									
127										127									
128										128									
129										129									
130										130									
131										131									
132										132									
133										133									
134										134									
135										135									
136										136									
137										137									
138										138									
139										139									
140										140									
141										141									
142										142									
143										143									
144										144									
145										145									
146										146									
147										147									
148										148									
149										149									
150										150									
151										151									
152										152									
153										153									
154										154									
155										155									
156										156									
157										157									
158										158									
159										159									
160										160									
161										161									
162										162									
163										163									
164										164									
165										165									
166										166									
167										167									
168										168									
169										169									
170										170									
171										171									
172										172									
173										173									
174										174									
175										175									
176										176									
177										177									
178										178									
179										179									
180										180									
181										181									
182										182									
183										183									
184										184									
185										185									
186										186									
187										187									
188										188									
189										189									
190										190									
191										191									
192										192									
193										193									
194										194									
195										195									
196										196									
197										197									
198										198									
199										199									
200										200									
201										201									
202										202									
203										203									
204										204									
205										205									
206										206									
207										207									
208										208									
209										209									
210										210									
211										211									
212										212									
213										213									
214										214									
215										215									
216										216									
217										217									
218										218									
219										219									
220										220									
221										221									
222										222									
223										223									
224										224									
225										225									
226										226									
227										227									
228										228									
229										229									
230										230									
231										231									
232										232									
233										233									
234										234									
235										235									
236										236									
237										237									
238										238									
239										239									
240										240									
241										241									
242										242									
243										243									
244										244									
245										245									
246										246									
247										247									
248										248									
249										249									
250										250									
251										251									
252										252									
253										253									
254										254									
255										255									
256										256									
257										257									
258										258									
259										259									
260										260									
261										261									
262										262									
263										263									
264										264									
265										265									
266										266									
267										267									
268										268									
269										269									
270										270									
271										271									
272										272									
273										273									
274										274									
275										275									
276										276									
277										277									
278										278									
279										279									
280										280									
281										281									
282										282									
283										283									
284										284									
285										285									
286										286									
287										287									
288										288									
289										289									
290										290									
291										291									
292										292									
293										293									
294										294									
295										295									
296										296									
297										297									
298										298									
299										299									
300										300									
301										301									
302										302									
303										303									
304										304									
305										305									
306										306									
307										307									
308										308									
309										309									
310										310									
311										311									
312										312									
313										313									
314										314									
315										315									
316										316									
317										317									
318										318									
319										319									
320										320									
321										321									
322										322									
323										323									
324										324									
325										325									
326										326									
327										327									
328										328									
329										329									
330										330									
331										331									
332										332									
333										333									
334										334									
335										335									
336										336									
337										337									
338										338									
339										339									
340										340									
341										341									
342										342									
343										343									
344										344									
345										345									
346										346									
347										347									
348										348									
349										349									
350										350									
351										351									
352										352									
353										353									
354										354									
355										355									
356										356									
357										357									
358										358									
359										359									
360										360									
361										361									
362										362									
363										363									
364										364									
365										365									
366										366									
367										367									
368										368									
369										369									
370										370									
371										371									
372										372									
373										373									
374										374									
375										375									
376										376									
377										377									
378										378									
379										379									
380										380									
381										381									
382										382									
383										383									
384										384									
385										385									
386										386									
387										387									
388										388									
389										389									
390										390									
391										391									
392										392									
393										393									
394										394									
395										395									
396										396									
397										397									
398										398									
399										399									
400										400									
401										401									
402										402									
403										403									
404										404									
405										405									
406										406									
407										407									
408										408									
409										409									
410										410									
411										411									
412										412									
413										413									
414										414									
415										415									
416										416									
417										417									
418										418									
419										419									
420										420									
421										421									
422										422									
423										423									
424										424									
425										425									
426										426									
427										427									
428										428									
429										429									
430										430									
431										431									
4																			



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

SEDE EDUCATIVA:										Contrato de Suministro N°: 8258086		Ciclo de menú: 1015	
SEDE EDUCATIVA:										Contrato de Interventoría N°: 8258083		Observaciones	
CENTRO EDUCACIONAL ANTONIO RICAVERDE										CANTIDAD ESPERADA		CANTIDAD ENCONTRADA	
FECHA: 18/01/25		INSTITUCIÓN EDUCATIVA		PROVEEDOR Y/O FABRICANTE		LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO		CANTIDAD ESPERADA		CANTIDAD ENCONTRADA	
COLEGIO INTEGRADO ANTONIO RICAVERDE		MATERIA PRIMA		SOLAR FOODS		Y24726E24725		04/09/26		8,23 Kg		8,40 Kg	
1		PECHUGA POLLO X Kg		BRAHMAN		P4225		17/11/2025		5,52 Kg		5,60 Kg	
2		CARNE DE CERDO X Kg		GALAPAL		15-10-25		12-11-25		45,73 uds		46,00 uds	
3		HUEVO X 55g		APROCOLEDA		14/10/25		18.11.25		1,68 Kg		2,5 Kg	
4		QUESO X Kg		INDULECHE		13080825		08 ago 2026		3,44 uds		3,50 uds	
5		LECHE EN POLVO X 380g		SUPESPENSA		00241410		14/05/2026		8,82 uds		9,00 uds	
6		AVENA EN HOJUELAS X 250g		LA NIEVE		19 10 25		19 oct 26		10,48 uds		11,00 uds	
7		HARINA DE MAÍZ BLANCO X 500g		LA NIEVE		29 08 25		29 JUN 26		4,80 uds		5,00 uds	
8		HARINA DE TRIGO X 500g		ALIMENTOS JUNOS S.A.S		18/10/2025		07/11/2025		39 uds		39 uds	
9		PASTA DOS O CALADO X 22g		VITA		17 10 25		17 DIC 2025		86 uds		86 uds	
10		AGUA X 200 ml		IDEAL		14/10/25		14/08/26		14,20 uds		14,50 uds	
11		ACEITE X 250 ml		LA PREFERIDA		18 09 25		18/JUN/26		4,37 uds		4,50 uds	
12		MAYGARDINA X 125g		SUPESPENSA		01520710		07/05/2026		1,72 uds		2,00 uds	
13		AZÚCAR X 500g		NARALISIMA		02/01/2025		N/A		2,41 uds		2,5 uds	
14		PANDELA X 250g		JR		22 07 25		N/A		1,56 uds		2,00 uds	
15		SAL X 500g		DONA JULIA		051025		05.10.26		5,38 uds		6,00 uds	
16		CANELA X Kg		DONA JULIA		190925		19/09/26		6,45 uds		7,00 uds	
17		PAPAYA X 10g		DONA JULIA		141025		14/10/26		2 uds		2,00 uds	
18		PIMENTA X 100g		NA		N/A		N/A		8,48 Kg		8,50 Kg	
19		PLATANO MADURO X Kg		NA		N/A		N/A		6,97 Kg		7,6 Kg	
20		PAPA X Kg		NA		N/A		N/A		18,56 Kg		19,2 Kg	
21		MANOCO X Kg		NA		N/A		N/A		6,88 Kg		7,50 Kg	
22		GRAPADO X Kg		NA		N/A		N/A		1,46 Kg		2,10 Kg	
23		NARANJA X Kg		NA		N/A		N/A		6,0 Kg		6,80 Kg	
24		TOMATE DE ABOLO X Kg		NA		N/A		N/A		0,18 Kg		0,80 Kg	
25		ASO X Kg		NA		N/A		N/A					
												18x46	



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 ANTONIO ZUCALUZA		SEDE EDUCATIVA: CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NARIZO,														
FECHA: 28 OCT / 25		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COM-PCNTR. 8252003														
CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COM-ACONT. 0258066																
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN		
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)		CUMPLE	NO CUMPLE
CAJUMPS	AGUA DE PANDELA CON LECHE	X		X		X		X		81,5°	X		65,4°	X		/
	PECUERA DE POLLO A LA HAWAIANA	X		X		X		X		76,8°	X		68,8°	X		
	MAPA NEGRA DOLADA	X		X		X		X		84,6°	X		64,6°	X		
OBSERVACIONES:																
Preparaciones servidas a la temperatura requerida ($\geq 60^{\circ}\text{C}$.)																
Firma de quien realiza la visita: Helly Yolana Cepeda Ruiz																
Nombre: HELLY YOLANA CEPEDA RUIZ																
Cédula Ciudadanía 52.222.069																
Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO.																

<div><div></div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 28 / OCTUBRE / 2025 /		Municipio: EL PEÑON			
Institución Educativa: COLEGIO INTEGRADO ANTONIO RICAUARTE		Sede: CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NARIÑO			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CAJMPs	ADRIAN STEVEN	ARIZA ARIZA	1098.171.976	0°
2	CAJMPs	ANGELA MARIA	SOLER MORENO	1028.957.728	0°
3	CAJMPs	ALEXANDRO	GONZÁLEZ SANTOYO	1097.640.050	1°
4	CAJMPs	VALELYN	GONZÁLEZ DUARTE	1098.171.920	2°
5	CAJMPs	YORMAN ALEXANDER	SEREZ QUINTERO	1123.816.460	3°
6	CAJMPs	DANNA SOFIA	MOGOLCÓN MEDINA	1098.171.772	4°
7	CAJMPs	THIAGO DANIEL	SIERRA LÓPEZ	1120.581.972	4°
8	CAJMPs	HELYANA	FLOREZ MENDOZA	1098.171.637	5°
9	CAJMPs	JOHAN SANTIAGO	URRUEGO AGUILAR	1029.293.731	5°
10	CAJMPs	VALENTINA	PARDO VAREAS	1101.759.709	5°
Observaciones: Se verifican 10 beneficiarios de un total de 86 alumnos focalizados					
<div>18478</div>					

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-28
Institución y sede: Colegio Integrado Antonio Ricaurte - Concentración Escolar Antonio Nariño



Imagen No1: Fachada Sede Concentración Escolar Antonio Nariño, Colegio Integrado Antonio Ricaurte - El Peñón

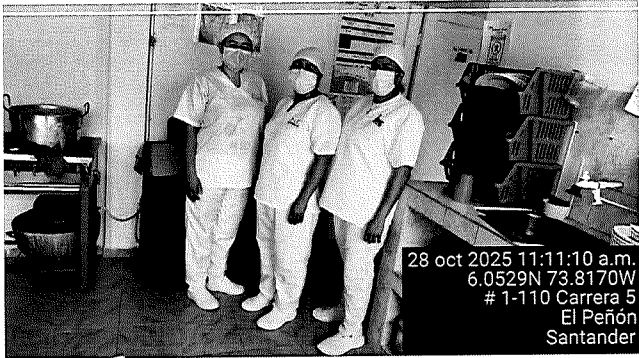


Imagen No2: Personal manipulador evidenciado en la Sede Concentración Escolar Antonio Nariño, Colegio Integrado Antonio Ricaurte - El Peñón



Imagen No3: Área de preparado en la sede Concentración Escolar Antonio Nariño, Colegio Integrado Antonio Ricaurte - El Peñón



Imagen No4: Entrega de Complemento Preparado en sitio en la sede Concentración Escolar Antonio Nariño, Colegio Integrado Antonio Ricaurte - El Peñón

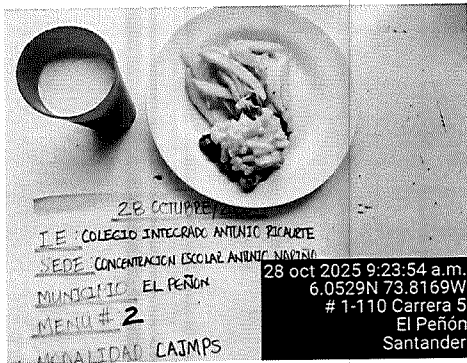
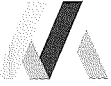


Imagen No5: Menú verificado y entregado (Menú#2) en la sede Concentración Escolar Antonio Nariño, Colegio Integrado Antonio Ricaurte - El Peñón



Imagen No6: Verificación de gramajes en preparaciones según grados escolarizados atendidos en la sede Concentración Escolar Antonio Nariño, Colegio Integrado Antonio Ricaurte - El Peñón

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		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 Luis Alberto Acuña		Sede Educativa Escuela Rural El Caracol		ETC Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio Santa		
Dirección: Vereda El Caracol		Fecha Visita: 28-10-2025		Hora inicio: 08:30 am		18450	
Operador: Consorcio 82-M Santander		No Contrato / Convenio Cor. PCCNTR. 8258066		Hora de terminación: 10:30 am			
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria N.A				
No titulares de derecho	Adjudicados 9	Atendidos 8	No de visita 1	Tipo de ración	R.I		
Nombre y cargo de quien atiende la visita Adriana Lombana- Supervisora			Nombre y cargo de quien realiza la visita Cristian Libardo Noriega- Interventor				
Objeto de la visita: Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos y del contrato PCCO1.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 20-02-2025 CONCEPTO EMITIDO Favorable con requerimientos				
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI		No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:		Observaciones Las raciones son entregadas por la docente			
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 facilite la operación de limpieza y desinfección	N.C	La edificación no está construida de tal manera que facilite las operaciones de LYO				
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.	N.C	Se evidencia techo en eternit el cual no es de fácil LYO				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	N.C	El area de distribución no cumple con las condiciones higiénico sanitarias				
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.C	Se evidencian paredes en material no impermeable y sucias				
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.	N.C	Se evidencian las ventanas sin malla de protección				
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	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.	0	El kárdex no está diligenciado				
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	Se evidencia la remisión sin las respectivas firmas				
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60,00%		

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 2 de 3
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI				
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	no se evidencia publicado el ciclo de menú autorizado			
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	La docente Ana Lucia Martinez manifiesta que no le han entregado dotación y se evidencia que la bata utilizada no es de tela			
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	0	Las raciones son entregadas por la docente			
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Las raciones son entregadas por la docente			
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	no se evidencia registros de capacitación			
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1				
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	no se evidencia dotación de los elementos de higiene personal			
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1				
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR						
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40,00%	
IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia el programa de LVD, no hay registros, no hay formatos			
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no se evidencia fichas técnicas			
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	0	no se evidencia el proceso de LVD de la fruta			
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	no se evidencia elementos de aseo			
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	no se evidencia remisión de aseo de octubre, no han entregado los elementos de aseo			
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	El agua suministrada no es potable, proviene de un aljibe			
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1				
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos			
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	no se evidencia el respectivo instructivo			
34	Se aplica la separación in sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1				
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1				
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	no se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos			
TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	25,00%	

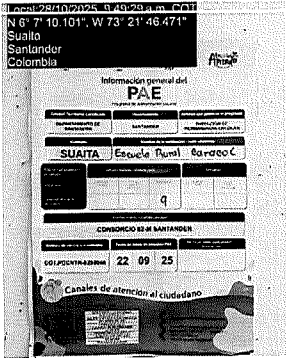
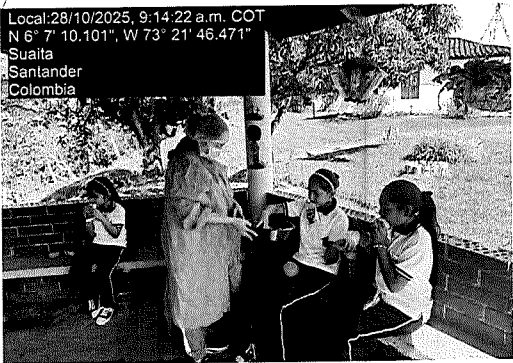
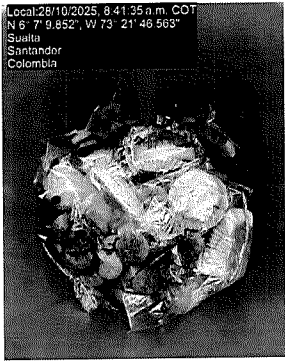
		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 3	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI			
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01	
V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción 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)	100			
38	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	100			
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".	100			
40	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	100			
41	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	100			
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 lleva a cabo visita técnica en la cual se pudo evidenciar cumplimiento en el menú a entregar, sumos y calidad de los alimentos.					
Para el menú (2) del día, se evidencia entrega de poroto de amapola fabricado por "Industria Alimenticia La Huerta" con lote 17/10/25 y F.V. 05/11/25, avena variedad natural marca "Alburra" con lote 2052 y F.V. 27 01 26 y de fruta mandarina.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Sin. Nada					
Atendido por:	Por Adriana Lombana	Firma:		Cargo:	Coordinadora.
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Cristian Libardo Noriega	Firma:		Cargo:	Interventor de campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 28 / 10 / 2025 /		Municipio: Santa			
Institución Educativa: Colegio Luis Alberto Peña		Sede: Escuela Rural El Caracol			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Melany	Ariza Oliveros	1029061711	2
2	RI	Salome	Neira Sabala	1028672513	2
3	RI	Mariana	Torres Amaya	1055129373	5
4	RI	Iris Gabriela	Iglesias Marin	1103715048	0
5	RI	Camila Andrea	Ceballos Rueda	1186964389	1
6	RI	Juan Kamilo	Duque Alvarez	1104071074	5
7	RI	Karen Jiveth	Berardino Castvo	1101694951	5
8	RI	Mariangel	Delgadillo Bautista	1222216446	2
9					
10					
Observaciones:					

10454

Fecha de la visita: 2025-10-28

Institución y sede: COLEGIO LUIS ALBERTO ACUÑA - ESCUELA RURAL EL CARACOL

<div><div><div>Local:28/10/2025, 8:22:25 a.m. COT N 6° 7' 11.029", W 73° 21' 47.333" Suaita Santander Colombia</div><div></div></div><div><div>Imagen No1:</div><div>Evidencia Fotográfica Fachada Colegio Luis Alberto Acuña, Sede Escuela Rural El Caracol, Municipio Suaita</div></div></div>	<div><div><div>Local:28/10/2025, 8:48:28 a.m. COT N 6° 7' 10.101", W 73° 21' 46.471" Suaita Santander Colombia</div><div></div></div><div><div>Imagen No2:</div><div>Evidencia Fotográfica Ficha Técnica Del PAE Colegio Luis Alberto Acuña, Sede Escuela Rural El Caracol, Municipio Suaita</div></div></div>
<div><div><div>Local:28/10/2025, 8:56:35 a.m. COT N 6° 7' 10.110", W 73° 21' 46.486" Suaita Santander Colombia</div><div></div></div><div><div>Imagen No3:</div><div>Evidencia Fotográfica Verificación De Gramajes Colegio Luis Alberto Acuña, Sede Escuela Rural El Caracol, Municipio Suaita</div></div></div>	<div><div><div>Local:28/10/2025, 8:59:43 a.m. COT N 6° 7' 9.547", W 73° 21' 46.002" Suaita Santander Colombia</div><div></div></div><div><div>Imagen No4:</div><div>Evidencia Fotográfica Menú Del Día Colegio Luis Alberto Acuña, Sede Escuela Rural El Caracol, Municipio Suaita</div></div></div>
<div><div><div>Local:28/10/2025, 9:14:22 a.m. COT N 6° 7' 10.101", W 73° 21' 46.471" Suaita Santander Colombia</div><div></div></div><div><div>Imagen No5:</div><div>Evidencia Fotográfica Entrega De Raciones Colegio Luis Alberto Acuña, Sede Escuela Rural El Caracol, Municipio Suaita</div></div></div>	<div><div><div>Local:28/10/2025, 8:41:35 a.m. COT N 6° 7' 9.852", W 73° 21' 46.563" Suaita Santander Colombia</div><div></div></div><div><div>Imagen No6:</div><div>Evidencia Fotográfica Almacenamiento Panificado Colegio Luis Alberto Acuña, Sede Escuela Rural El Caracol, Municipio Suaita</div></div></div>

 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 ANTONIO RICAURTE		Sede Educativa COLEGIO INTEGRADO ANTONIO RICAURTE		ETC BOGOTÁN SANTANDER	Ciudad/ Municipio EL PENON	
Dirección: CASCO URBANO		Fecha Visita: 28 octubre 2025		Hora inicio: 8:00am		
Operador: CONSORCIO 82 M SANTANDER		No Contrato / Convenio COI-PCCTR 8258066		Hora de terminación: 10:45am		
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria N.A			
No titulares de derecho	Adjudicados 93	Atendidos 93	No de visita	1	Tipo de ración CAJMERI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita ESTRELLA PALO MOJICA- MANIPULADORA			Nombre y cargo de quien realiza la visita HELY YOHANA CEBERA RUIZ- INTERVENTORA DE CAMPO			
Objeto de la visita: VERIFICAR LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO COI. PCCTR. 8258066						
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	29	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE %	72,41%	
CONCEPTO FINAL			CONFORME CON OBSERVACIONES			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA SIN FOLIO DE VISITA CONCEPTO EMITIDO SIN CONCEPTO SANITARIO			
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 FÍSICAS Y SANITARIAS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C				
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	Personal manipulador sin acceso a servicios sanitarios de uso exclusivo			
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.	NC	Paredes de superficie rugosa que dificulta la limpieza			
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	Ventana en área de almacenamiento con acceso de agua muy abierto que permite ingreso de vectores			
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C				
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
CUMPLE	6	NO CUMPLE	3			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
1. 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%	

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 3			
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN				
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI						
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024		
II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES								
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1						
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1						
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1						
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES								
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100,00 %			
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	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 se evidencia programa de L y D y no se llevan registros de actividades					
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencian fichas técnicas de productos usados en L y D					
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 de aseo almacenados sin rotular		
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 certificados de potabilidad de agua.					
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS								
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	0	Recipientes para depósito de residuos sin rotular					
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa de manejo de residuos y no llevan registros de actividades					
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo para disposición final de residuos					
34	Se aplica la separación in sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1						
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)								
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1						
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0				No se evidencia programa de control de plagas y no se llevan registros de actividades.		
TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO								
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	33,33 %			

[illegible]

<div><div></div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>			ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 28 / OCTUBRE 2025 /			Municipio: EL PEÑON			
Institución Educativa: COLEGIO INTEGRADO ANTONIO RICAURTE			Sede: COLEGIO INTEGRADO ANTONIO RICAURTE			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO	
1	CAJMBI	ANGELICA	FAJARDO FAJARDO	1098.171.441	6º	
2	CAJMBI	ESTEVAN	PARDO OLACHICA	1098.171.432	6º	
3	CAJMBI	EMILY	SANTAMARIA HERNANDEZ	1098.171.495	7º	
4	CAJMBI	NICOLAS	DIAS PARDO	1102.518.354	7º	
5	CAJMBI	MARIANA LIZETH	JEREZ PUENTES	1096.071.268	8º	
6	CAJMBI	SEBASTIAN	QUIROGA ARIZA	1098.171.353	8º	
7	CAJMBI	LAURA SOFIA	MORENO VARGAS	1024.535.702	9º	
8	CAJMBI	ALEXIS	DIAS VARGAS	1098.171.269	9º	
9	CAJMBI	KAROL DAYANA	VARGAS VARGAS	1098.171.267	9º	
10	CAJMBI	KEVIN ANDRES	HERNANDEZ RAMIREZ	1096.211.925	9º	
Observaciones: Se verifican 10 beneficiarios de un total de 93 alumnos focalizados						

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-28
Institución y sede: Colegio Integrado Antonio Ricaurte - Colegio Integrado Antonio Ricaurte



Imagen No1: Fachada Colegio Integrado Antonio Ricaurte, Colegio Integrado Antonio Ricaurte - El Peñón



Imagen No2: Personal manipulador evidenciado en el Colegio Integrado Antonio Ricaurte, Colegio Integrado Antonio Ricaurte - El Peñón

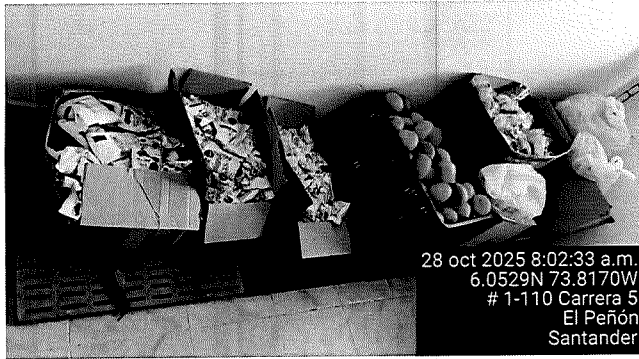


Imagen No3: Área de almacenamiento de complemento Ración Industrializado en el Colegio Integrado Antonio Ricaurte, Colegio Integrado Antonio Ricaurte - El Peñón

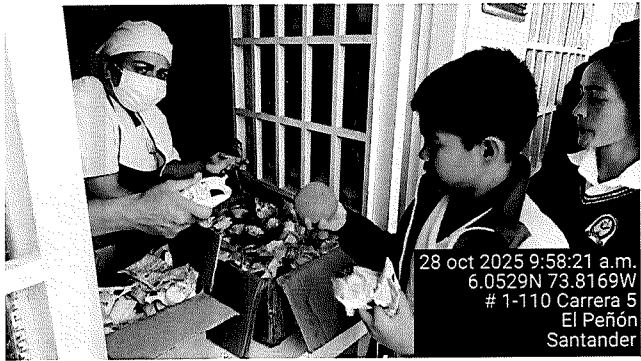


Imagen No4: Entrega de Complemento Ración Industrializada en el Colegio Integrado Antonio Ricaurte, Colegio Integrado Antonio Ricaurte - El Peñón

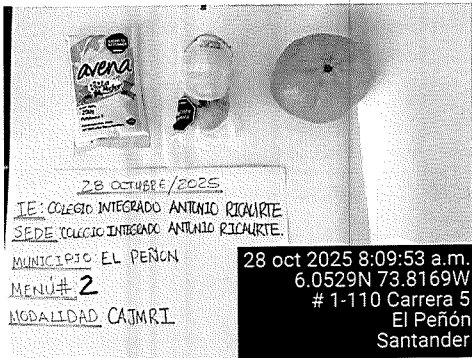


Imagen No5: Menú verificado y entregado (Menú#2) en el Colegio Integrado Antonio Ricaurte, Colegio Integrado Antonio Ricaurte - El Peñón

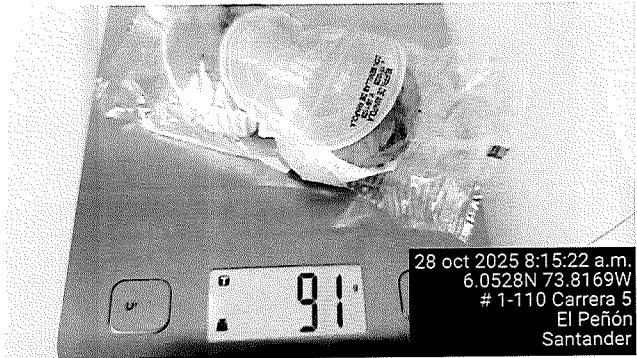


Imagen No6: Verificación de gramajes de productos complemento RI según grados escolarizados atendidos en el Colegio Integrado Antonio Ricaurte, Colegio Integrado Antonio Ricaurte - El Peñón



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

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

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	28	Mes	OCTUBRE	Año	2025
Fecha del incidente	Día	28	Mes	OCTUBRE	Año	2025
Municipio	BOLIVAR					
Institución educativa	INSTITUTO AGROPECUARIO SANTA ROSA					
Sede educativa	ESCUELA RURAL CHORLO BAJO					
Contrato de Interventoría No	COTPCMR 8258083					
Contrato de Operador No	COTPCMR 8258066					
Nombre de quien realiza la visita	AURA MARCELA GALGANO					
Cedula	1100888967					
Cargo	INSPECTORA DE CAMPO					
Número de contacto	3138298870					
Novedad / inconveniente	REALIZABA DESPLAZAMIENTO AL INSTITUTO AGROPECUARIO SANTA ROSA-ESCUELA RURAL CHORLO BAJO, MUNICIPIO BOLIVAR PARA REALIZAR VISITA TECNICA, EN LA VIA QUE COMUNICA AL MUNICIPIO DE LA FLOREZA NO HAY VIA DEBIDO A UN BARRANCO-DEBIDO A LA VIA QUE HAY QUE TRANSITAR PARA LLEGAR A LA SEDE ESCOLAR, DEBIDO A QUE SE PARA POR JURISDICCION DE LA FLOREZA					

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

MARCELA GALGANO - Fabong.
Firma



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-28

Institución y sede: Instituto Agropecuario Santa Rosa - Escuela Rural ChoroLo Bajo

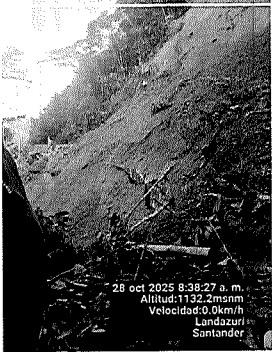


Imagen No1: Evidencia Visita Fallida Instituto Agropecuario Santa Rosa

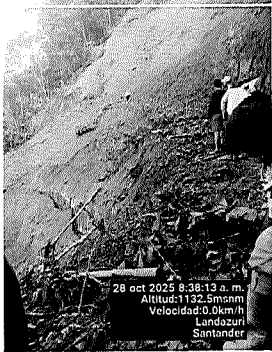


Imagen No2: Evidencia Visita Fallida Instituto Agropecuario Santa Rosa

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

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

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD						Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL			PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN				
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO							
		Código: PDAE-F-017-RPS			Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024		
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO									
Institución Educativa		Sede Educativa			ETC/GOREM DE JAMARAL		Ciudad/ Municipio		
INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO		INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO					SANTA HELENA		
Dirección: CASO URBANO				Fecha Visita: 29-SEP-2025			Hora inicio: 8:30 Am		
Operador: CORPICO 82 M JAMARAL				No Contrato / Convenio CORPICO 82SB066			Hora de terminación: 1:00 p.m.		
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
						N.A.			
No titulares de derecho		Adjudicados 93		Atendidos 90		No de visita 1		Tipo de ración APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita FRANCISCO SANCHEZ SUPERVISORA.				Nombre y cargo de quien realiza la visita AURA MARCELA GARCIA INSPECTORA DE CAMPO					
Objeto de la visita: VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO DE CORPICO 82SB066									
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)							
PUNTAJE ESPERADO		48		PUNTAJE OBTENIDO		35		PORCENTAJE % 72.92%	
CONCEPTO FINAL				CONFORME CON OBSERVACIONES					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA 29-SEP-2025		CONCEPTO EMITIDO FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
TOTAL DE MANIPULADORAS									
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		2		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		2		OBSERVACIONES:	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)									
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS									
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.			C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.			NC	NO CUENTA CON SERVICIOS SANITARIOS EXCLUSIVOS				
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están contruidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.			C					
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			NC	LOS TECHOS SE OBSERVAN SUCIOS, PIGMENTADOS Y EN MAL ESTADO				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.			C					
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.			C					
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.			C					
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que 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 ALUMBRADO NO CUENTA CON REJILLA.				
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.			NC	LA MALLA QUE CUBRE LAS VENTANAS SE OBSERVA SUCIA Y EN MAL ESTADO				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			C					
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.			C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS									
CUMPLE		8		NO CUMPLE		4			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)									
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO									
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.			1					
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.			1					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.			1					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).			1					

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	NO CUENTAN CON REGISTROS		
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	NO CUENTAN CON REGISTROS		
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43%.
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%.
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1			
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	0	NO CUMPLE CON CICLO DE MENÚ ENTREGADO MENÚ 2 NO AUTORIZADO		
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60.00%.
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	0	SE EVIDENCIA ENTREGA DE DOTACIÓN INCOMPLETA - FALTA EL VESTIMENTAL O PERO		
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			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75.00%.
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1			
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0			
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1			

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - 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 DE TANQUES		
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	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	DURANTE LA VISITA NO SE EVIDENCIA USO DE HIELO.		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1			
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	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	NO CUENTAN CON CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN REGULAR		
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			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	78.57%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI SE EVIDENCIA)					
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 CUENTAN CON CALIBRADO ESTABLECIDO POR EL COMITÉ		
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 CUENTAN CON REGISTROS		
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50.00%



VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	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).	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 LLEVO A CABO VISITA TECNICA DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO
EN CALIDAD, ALMACENAMIENTO, PREPARACION Y DISTRIBUCION DE LOS
COMPLEMENTOS DE PREPARADO EN SITIO.
SE EVIDENCIARON FORMULARIOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.
NO SE EVIDENCIO PLAN DE MANTENIMIENTO COMPLETO.
SE EVIDENCIO INCUMPLIMIENTO DE MENU

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No tengo observaciones

Atendido por:	Francoed Sdrchez J	Firma:	Francoed S J	Cargo:	Supervisory
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	AURA MARCELA GALIANO	Firma:	MARCELA GALIANO	Cargo:	INSPECTORA DE CAMPO
Realizada por:	Andres Fabian Gutierrez B.	Firma:	Fabian G.	Cargo:	Interventor de Campo

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



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

SEDE EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO AGRUPAMENTO

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 00196672 8258066

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 00196672 8258066

OBSERVACIONES:

Firma de quien realiza la visita:

Nombre: A

Cédula Ciudadanía

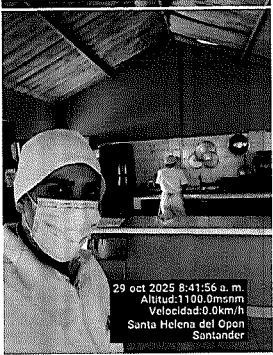
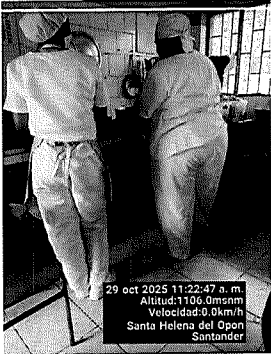
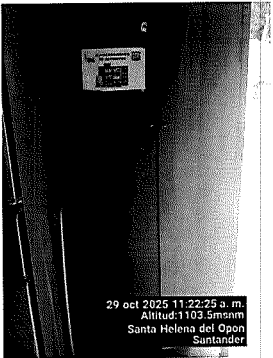
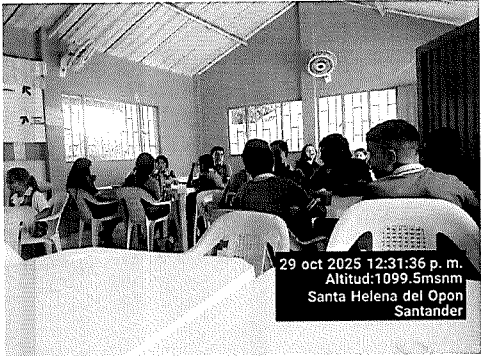
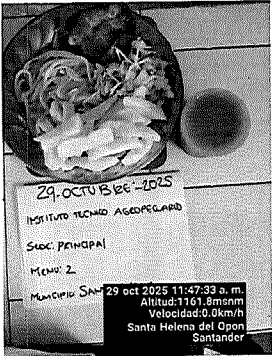
CARGO: ESPECTORA DE CAMPO - INTERVENIR DE CAMPO

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 29 / Oct / 2025 /		Municipio: SANTA HELENA DEL ORDON			
Institución Educativa: INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO		Sede: INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	LIZBETH TATIANA	AMADO MILES	1101756472	11
2	APS	WILSON SWEYDER	AMADO TURADO	1103470857	11
3	APS	KAROLL SOFIA	BERNABEZ GALEANO	1100892065	11
4	APS	JUSTIN	CALA PALOMINO	1103470899	11
5	APS	JUAN DAVID	CALLEÑO CORZO	1103470805	11
6	APS	EDUARDO JUAN	CASTILLO CALDERÓN	1103470670	11
7	APS	RUBALEA	COLMEYERES BERMUDEZ	1103470815	11
8	APS	LEYDY KATHERINE	MAESTRIZ RAMIREZ	1102636449	11
9	APS	JOLIANA	ROMERO MEDINA	1103470657	11
10	APS	KAREN	TORES JIMENEZ	1103470804	11
Observaciones:					
SE REGISTRARON 10 DE LOS 93 BENEFICIARIOS					
1877					

10472

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-29
Institución y sede: Instituto Técnico Agropecuario - Instituto Técnico Agropecuario

	
Imagen No1: Cocina Instituto Técnico Agropecuario	Imagen No2: Manipuladoras Instituto Técnico Agropecuario
	
Imagen No3: Area De Almacenamiento Instituto Técnico Agropecuario	Imagen No4: Area De Distribución Instituto Técnico Agropecuario
	
Imagen No5: Registro De Gramaje Instituto Técnico Agropecuario	Imagen No6: Menu Del Dia Instituto Técnico Agropecuario

		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 TECNICO LORENZO DE SALAZAR		Sede Educativa COLEGIO TECNICO LORENZO DE SALAZAR		ETC GOBERNACION SANTANDER		Ciudad/ Municipio JESUS MARIA	
Dirección: DIAGONAL A No 3-60		Fecha Visita: 29 OCTUBRE 2025		Hora inicio: 9:30 am		Hora de terminación: 2:30 pm	
Operador: CONSORCIO 82M SANTANDER		No Contrato / Convenio COL-PCNTR. 8258066					
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria NA	
No titulares de derecho		Adjudicados 322		Atendidos 322		No de visita 2 Tipo de ración APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita DORA CECILIA ARIZA - SUPERVISORA MUNICIPAL				Nombre y cargo de quien realiza la visita HELLY YOHANA CERDAS RUIZ - INTERVENTORA DE CAMPO			
Objeto de la visita: VERIFICAR LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO COL-PCNTR. 8258066							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO 48		PUNTAJE OBTENIDO 32		PORCENTAJE % 66,67%			
CONCEPTO FINAL				CONFORME CON OBSERVACIONES.			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA 02/10/2025 CONCEPTO EMITIDO FAVORABLE CON RECOMENDACIONES			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:			
4		4					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	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 área de preparado y servido con raseros de humedad en su superficie				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	Paredes en área de almacenamiento de residuos sólidos con problemas de humedad y desprendimiento de pintura.				
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC					
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NC	Tanque de almacenamiento de agua es de uso compartido con el resto de la IE.				
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 en área de preparado y servido sin arcos o mallas de 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 FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE 8		NO CUMPLE 4					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1					
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1					

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se llevan registros de T° en 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 control de T° en 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					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO		4
			PORCENTAJE %		80,00 %
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1			
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	Ensalada Tricolor se sirve a 23,8°C y Jugo de Naranja a 21,5°C Temperatura por encima de lo requerido		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO		4
			PORCENTAJE %		80,00 %
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1			
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1			
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	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					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa y formato de registro de actividades		
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencian fichas técnicas de productos utilizados en L y D		
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1			

 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 técnico - contrato.	1				
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencian certificado de lavado de tanque de almacenamiento de agua			
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa y/o formato de registros de actividades de limpieza de tanque de agua			
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No se evidencian certificado de calidad y/o potabilidad de agua			
46	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.O	No usan hielo en preparaciones			
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				
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0				
50	Se aplica la separación in sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1				
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	No se evidencian certificado de fumigación			
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				
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	1	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	Balanza evidenciado no cumple especificaciones requeridas			
62	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	No se evidencian manuales y/o registros de actividades preventivas y/o correctivas para mantenimiento de equipos			
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	Equipos como nevera y congeladores sin registros de control de T°			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50,00 %	

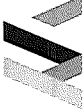
 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
VIII SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Extintor con carga vencida (Agosto/25)		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00%
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1			
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100,00%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
* No se evidencia documentos del Plan de Saneamiento, Programas y formatos de registros de actividades de: Limpieza y Desinfección, Manejo de residuos, Control de plagas, Mantenimiento de Equipos y calidad de Agua.					
* Controles de temperatura en procesos de refrigeración, congelamiento, Proceso de preparado y Servicio sin formatos de registro.					
* Extintor con carga vencida (Agosto/25)					
* Balanza evidenciada (Plástica-Cap Max 1kg) no cumple con especificaciones requeridas (Acero inoxidable-Cap. 5 Kg).					
* Se hizo presencia de personal interventor de acuerdo a cronograma de entrega de equipos de cocina y menaje, encontrando que fue postpuesto para el 5 Nov/25.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Ninguna observacion					
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Doris Gerena Ariza		Doris Gerena	SUPERVISORA MUNICIPAL		
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Realizada por: HELLY YORANA CORDA RUIZ		Helly Yelena Corda Ruiz	INTERVENTORA DE CAMPO		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		

<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD											
		PROCESO MISIONAL					PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN - GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS						
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES											
		Versión: 02					Fecha de vigencia: 15/02/2023						
Código: PDAE-F-044		página 1 de 1											
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES													
Institución Educativa COLEGIO TÉCNICO LORENZO DE SALAZAR		ETC		GOBERNACION SANTANDER		Ciudad/ Municipio		JESÚS MARÍA					
Dirección: DIAGONAL A N° 3-60		Fecha Visita:		29 OCTUBRE 2025		Hora Inicio:		9:20 am					
Operador: CONSORCIO B2 M SANTANDER		No Contrato / Convenio		CON. PCENTR. 8258066		Hora de terminación:		2:30 pm					
Instrumento:		Balanza		Marca		Número de menú programado		Se presentaron intercambios		No			
Marque con una X		Gramera		X		Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización		No			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		5		7		9			
		2		4		6		8		10			
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES													
GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses				Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses				Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses			
Componente	Preparación	MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3	
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)	
Lácteo													
Protéico													
Cereal acompañante													
Fruta													
Ración para preparar en sitio - Almuerzo		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		Concepto (Cumple - No Cumple)	
Proteico		36		38		36		35		44		48	
Leguminosa		92		127		105		30		125		122	
Cereal (arroz)		94		82		86		55		96		100	
Tubérculo, raíces, plátanos		110		106		100		80		82		92	
Verdura fría o caliente		56		55		58		50		78		66	
Fruta/Bebida		235		230		250		200		260		250	
Agua													
Lácteo													
Ración industrializada													
Lácteo													
Derivados del cereal													
Frutas													
Azúcares y dulces													
Queso													
CUMPLE													
NO CUMPLE													
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?													
Se realizaron cambios en el menú?													
Los cambios están aprobados por la ETC?													
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES		PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		OBSERVACIONES					
		1		1		100		18-75					



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

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.													
FECHA: 29/01/2025	INSTITUCIÓN EDUCATIVA					SEDE EDUCATIVA:				Contrato de Interventoría N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:	
COLEGIO TECNICO LORENZO DE SALAZAR					PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones			
Item	MATERIA PRIMA												
1	POLLO PECHERA CON PIEL X Kg					SOLARIS FOOD	V24726 E24725	04 09 26	32,42 kg	38,25 kg	1-5		
2	HUEVO X UNIDAD X 55g					GALAPAL	15-10-25	12-11-25	381,00 uds	381,00 uds			
3	QUESO X Kg					APROCOLEDA	07/10/25	10.11.25	20,84 kg	22,50 kg			
4	LENTESJA X 500g					SUDSPENSA	99300310	03/10/2026	15,56 uds	16,00 uds			
5	ARERIZ X 500g					SUDSPENSA	17060209	02/SEP/2026	64,96 uds	65 uds			
6	HARINA DE TRIGO X 500g					LA NIEVE	29 09 25	29 JUL 26	10,88 uds	11 uds			
7	ACEITE VEGETAL X 250ml					IDEAL	14/10/25	14/08/26	54,30 uds	54,5 uds			
8	AZUCAR BLANCO X 500g					SUDSPENSA	B1520710	07/OCT/2026	8,62 uds	9,00 uds			
9	AGUA X 200ml					VITA	17 10 25	17 DEC 2025	322 uds	322 uds			
10	PAPRIKA X 10g					DONA JULIA	19 09 25	19/09/26	16 uds	16 uds			
11	PIMIENTA X 10g					DONA JULIA	14 10 25	14/10/26	35,23 uds	36,00 uds			
12	SAL X 500g					SR	220725	NA	3,86 uds	4,00 uds			
13	PAPAX Kg					NA	NA	NA	91,29 kg	92,00 kg			
14	PLATANO MADURO X Kg					NA	NA	NA	8,05 kg	8,60 kg			
15	LIMON X Kg					NA	NA	NA	2,07 kg	2,50 kg			
16	LULO X Kg					NA	NA	NA	32,20 kg	33,60 kg			
17	TOMATE DE ARBOL X Kg					NA	NA	NA	22,54 kg	25,00 kg			
18	AJON X Kg					NA	NA	NA	0,90 kg	1,20 kg			
19	CEBOLLA CADOZA X Kg					NA	NA	NA	6,38 kg	7,10 kg			
20	HABICHUELA X Kg					NA	NA	NA	5,82 kg	6,20 kg			
21	PIMENTON X Kg					NA	NA	NA	2,39 kg	2,50 kg			
22	TOMATE X Kg					NA	NA	NA	41,07 kg	45,20 kg			
23	ZANAHORIA X Kg					NA	NA	NA	14,80 kg	15,25 kg			
												18479	

<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR														
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO TÉCNICO LORENZO DE SALAZAR		SEDE EDUCATIVA: COLEGIO TÉCNICO LORENZO DE SALAZAR														
FECHA: 29/05/2025		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° 201-PCCNTR-8252803		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 201-PCCNTR-8258066												
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN		
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS	CARNE DE CERDOSA BLANCHA	X		X		X		X		70,3°	X		67,1°	X		
	FLAJOLES GUISADOS	X		X		X		X		70,9°	X		68,8°	X		
	ARROZ AL PEREJIL	X		X		X		X		85,3°	X		67,5°	X		
	AREPA DE MAÍZ BLANCO	X		X		X		X		80,3°	X		62,8°	X		
	ENSALADA TRICOLOR (TOMATE + CEBOLLA + REPOLLO)	X		X		X		X		N/A			23,8°		X	Temperatura de servicio excede lo requerido 4°C
	JUGO DE NARANJA	X		X		X		X		N/A			21,5°		X	Temperatura de servicio excede lo requerido 4°C
<div>OBSERVACIONES:</div> <p>Preparaciones en caliente cumplen con lo requerido 760°C.</p>																
Firma de quien realiza la visita: <u>Helly Yohana Cepeda Ruiz</u>																
Nombre: <u>HELLY YOHANA CEREDA RUIZ</u>																
Cédula Ciudadanía <u>52.222.069</u>																
Cargo: <u>INTERVENTORA DE CAMPO</u>																

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 29 OCTUBRE / 2025 /		Municipio: JESÚS MARÍA			
Institución Educativa: COLEGIO TÉCNICO LORENZO DE SALAZAR		Sede: COLEGIO TÉCNICO LORENZO DE SALAZAR			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	ALEXANDRA	GONZALEZ PARRA	1099.343.543	0°
2	APS	DEIVID SANTIAGO	RUIZ PINTO	1233.577.892	0°
3	APS	LEIDY JULIANA	ALBA CASTILLO	1099.343.129	1°
4	APS	CRISTOPHE	PETEO LUENGAS	1099.343.427	3°
5	APS	EILEEN SAMARA	OVALLÉ RUIZ	1099.343.355	4°
6	APS	JHON ANGEL	ANCINES TELLEZ	1141.720.648	5°
7	APS	LAURA CAMILA	VERGARA QUIROGA	1030.653.552	6°
8	APS	JUAN DAVID	RUIZ VAREAS	1099.342.824	9°
9	APS	MARIA LUCIA	ESQUIVEL QUIROGA	1073.692.901	10°
10	APS	MARTIN ANDRES	RUIZ ROJAS	1101.019.457	11°
Observaciones: Se verifican 10 beneficiarios de 322 alumnos focalizados en sede.					

18-102

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-29
Institución y sede: Colegio Técnico Lorenzo de Salazar - Colegio Técnico Lorenzo de Salazar

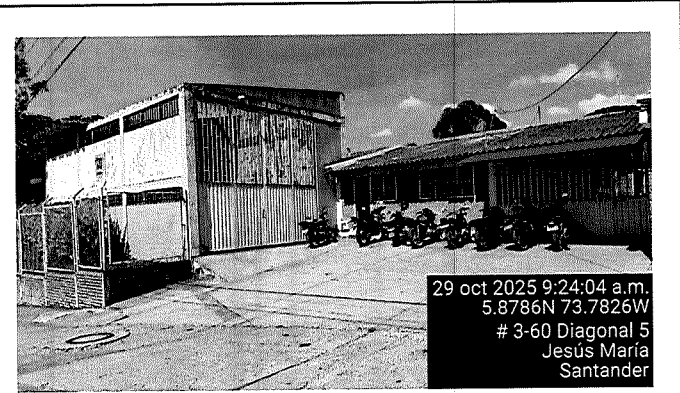


Imagen No1: Fachada Colegio Técnico Lorenzo de Salazar, Colegio Técnico Lorenzo de Salazar - Jesús María



Imagen No2: Personal manipulador evidenciado en el Colegio Técnico Lorenzo de Salazar, Colegio Técnico Lorenzo de Salazar - Jesús María

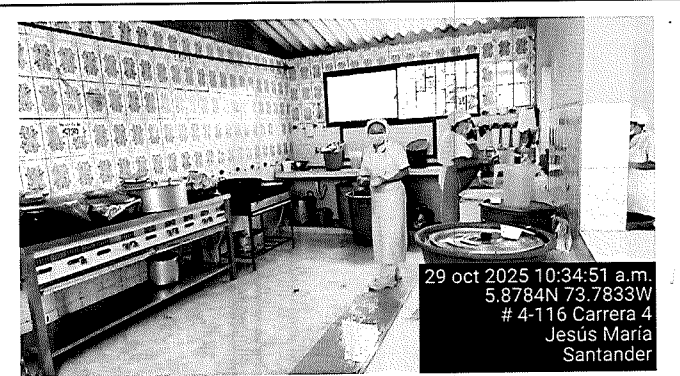


Imagen No3: Área de preparado en el Colegio Técnico Lorenzo de Salazar, Colegio Técnico Lorenzo de Salazar - Jesús María



Imagen No4: Área de servido y entrega de complemento en el Colegio Técnico Lorenzo de Salazar, Colegio Técnico Lorenzo de Salazar - Jesús María

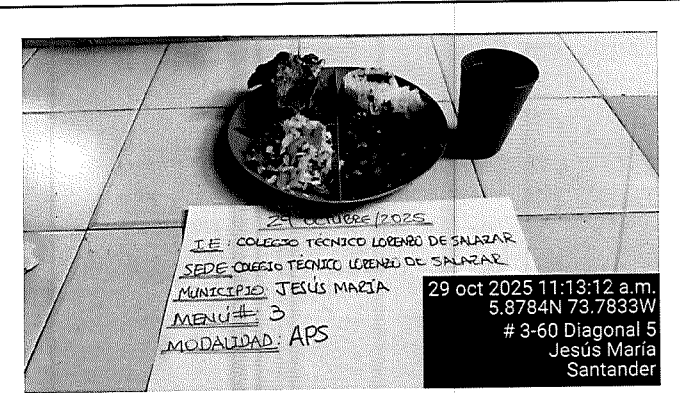


Imagen No5: Menú verificado y entregado (Menú#3) en el Colegio Técnico Lorenzo de Salazar, Colegio Técnico Lorenzo de Salazar - Jesús María

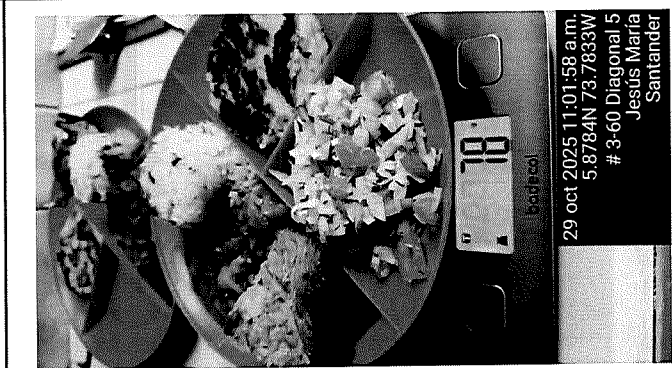


Imagen No6: Verificación de gramajes de preparaciones según grados escolarizados atendidos en el Colegio Técnico Lorenzo de Salazar, Colegio Técnico Lorenzo de Salazar - Jesús María

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 3	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI					
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI							
Institución Educativa <i>Instituto Técnico Agropecuario</i>		Sede Educativa <i>Escuela Rural La Honda</i>		ETC <i>Gobernación de Santander</i>		Ciudad/ Municipio <i>Bardulape</i>	
Dirección: <i>Vereda La Honda</i>		Fecha Visita: <i>29-10-2025</i>		Hora inicio: <i>08:35 am</i>		Hora de terminación: <i>10:30 am</i>	
Operador: <i>Consortio 82-M Santander</i>		No Contrato / Convenio <i>CO1.PCCNTR.8258066</i>					
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria <i>N.A</i>	
No titulares de derecho		Adjudicados <i>2</i>		Atendidos <i>2</i>		No de visita <i>1</i> Tipo de ración <i>R.I</i>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita <i>Han Horley - Docente</i>		Nombre y cargo de quien realiza la visita <i>Cristian Libardo Noriega - Interventor</i>					
Objeto de la visita: <i>Verificación del cumplimiento de los insumos técnicos y del contrato N°CO1.PCCNTR.8258066</i>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO <i>27</i>		PUNTAJE OBTENIDO <i>15</i>		PORCENTAJE % <i>55,56%</i>			
CONCEPTO FINAL		<i>No conforme</i>					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA <i>11-02-2025</i>		CONCEPTO EMITIDO <i>Favorable con requerimientos</i>			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI		No. de Manipuladoras encontradas		Ración Industrializada:		Observaciones <i>Las raciones son entregadas por la docente</i>	
<i>-</i>		<i>-</i>		<i>-</i>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C					
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están contruidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	N.C	<i>La edificación no está construida de tal manera que facilite las operaciones de LVD</i>				
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.C	<i>Se evidencia el techo en madera el cual no es de fácil LVD</i>				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C					
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.C	<i>Se evidencia paredes en material no impermeable y con desprendimiento de pintura</i>				
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.	N.C	<i>Se evidencian las ventanas sin malla de protección</i>				
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<i>5</i>	NO CUMPLE	<i>4</i>				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
10	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	<i>1</i>					
11	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	<i>1</i>					
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	<i>1</i>					
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	<i>0</i>	<i>El kárdex no está diligenciado</i>				
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de viveres en sedes educativas (remisiones).	<i>1</i>					
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	<i>5</i>	PUNTAJE OBTENIDO	<i>4</i>	PORCENTAJE %	<i>80,00%</i>		

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 3
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI			
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01	
II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.		1		
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).		1		
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.		0	El gramaje de la manzana para el grado 4 no cumple con lo requerido	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3		PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 66,67%
III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.		1		
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio		N.O		
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		N.O	Las raciones son entregadas por la docente	
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.		1		
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.		1		
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.		0	no han entregado dotación de elementos de higiene personal	
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar		1		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	5		PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 80,00%
IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		0	no se evidencia el programa de LYO, no hay registros, no hay formatos	
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).		0	no se evidencia fichas técnicas	
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.		0	no se evidencia el proceso de LYO de la fruta	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.		0	no han entregado elementos de aseo del mes de octubre	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.		0	no se evidencia remisión de 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	El agua suministrada no es potable, proviene de un aljibe	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje		1		
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		0		
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.		0	no se evidencia el respectivo instructivo	
34	Se aplica la separación in sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.		1		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.		1		
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.		0		
TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12		PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 25,00%

<div><div><div><div><div><div></div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div></div><div><div>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</div><div>PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS</div><div>FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div></div></div></div></div>										<div><div><div>Código: PDAE-F-044</div><div>Versión: 02</div><div>Fecha de vigencia: 15/02/2023</div></div><div><div>página 1 de 1</div></div></div>									
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES										FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES									
Institución Educativa Instituto Tecnico Agropecuario Escuela Rural La Honda										Gobernación de Santander									
Dirección: Vereda La Honda										Ciudad/ Municipio									
Operador: Consorcio 82-M Santander										Hora Inicio: 08:35 am									
Instrumento: Balanza										Hora de terminación: 10:30 am									
Marque con una X										Si No N/A									
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Se presentaron intercambios									
Gramera										Presentaron soporte de autorización									
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10										1 2 3 4 5 6 7 8 9 10									
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado										entregado									
Número de menú programado										Número de menú entregado									
Budecol										1									
18-09-25										1									
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES										CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES									
GRUPO DE EDAD										Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses									
Prescolar 3 - 5 años 11 meses										Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses									
MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3										MUESTRA 1 MUESTRA 2 MUESTRA 3									
Concepto (Cumple - No Cumple)										Concepto (Cumple - No Cumple)									
Peso esperado										Peso esperado									
Volumen										Volumen									
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario Jornada mañana - complemento alimentario Jornada tarde										Ración para preparar en sitio - Almuerzo									
Lácteo										Lácteo									
Proteico										Proteico									
Cereal acompañante										Cereal acompañante									
Fruta										Fruta									
Leguminosa										Leguminosa									
Cereal (arroz)										Cereal (arroz)									
Tubérculo, raíces, plátanos										Tubérculo, raíces, plátanos									
Verdura fría o caliente										Verdura fría o caliente									
Fruta/Bebida										Fruta/Bebida									
Agua										Agua									
Lácteo										Lácteo									
Ración industrializada										Ración industrializada									
Lácteo										Lácteo									
Derivados del cereal										Derivados del cereal									
Frutas										Frutas									
Azúcares y dulces										Azúcares y dulces									
Queso										Queso									
CUMPLE										CUMPLE									
NO CUMPLE										NO CUMPLE									
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?										Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?									
Se realizaron cambios en el menú?										Se realizaron cambios en el menú?									
Los cambios están aprobados por la ETC?										Los cambios están aprobados por la ETC?									
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES										TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES									
PUNTAJE POSIBLE										PUNTAJE POSIBLE									
6										6									
PUNTAJE REAL										PUNTAJE REAL									
5										5									
PORCENTAJE %										PORCENTAJE %									
83,33%										83,33%									
OBSERVACIONES										OBSERVACIONES									

 AS DEL VALLE <small>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</small>		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 29 / 10 / 2025		Municipio: Guadalupe			
Institución Educativa: Instituto Técnico Agropecuario		Sede: Escuela Rural La Honda			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Brayan Julian	Peñuela Muriano	1095511562	1
2	RI	Anderson Fabian	Cardenas Fonseca	1186963910	4
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
Observaciones:					

18487

100458

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-29
Institución y sede: INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO - ESCUELA RURAL LA HONDA



Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada Instituto Técnico Agropecuario, Sede Escuela Rural La Honda, Municipio Guadalupe

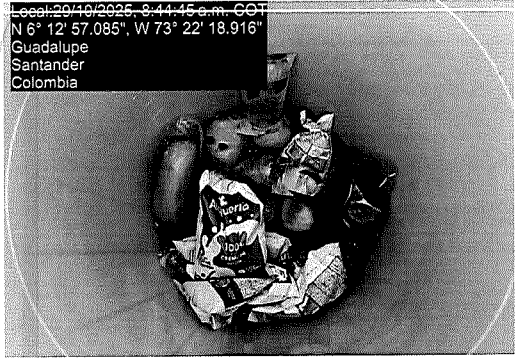


Imagen No2: Evidencia Fotográfica Almacenamiento De Los Alimentos Instituto Técnico Agropecuario, Sede Escuela Rural La Honda, Municipio Guadalupe



Imagen No3: Evidencia Fotográfica Verificación De Gramajes Instituto Técnico Agropecuario, Sede Escuela Rural La Honda, Municipio Guadalupe



Imagen No4: Evidencia Fotográfica Menú Del Día Instituto Técnico Agropecuario, Sede Escuela Rural La Honda, Municipio Guadalupe

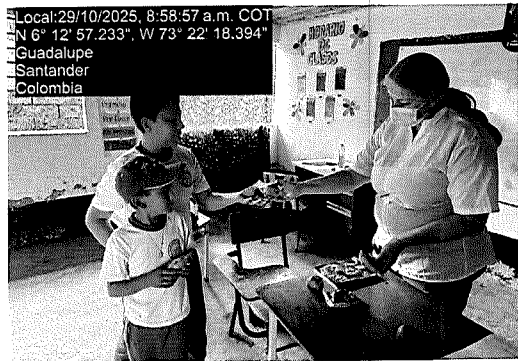


Imagen No5: Evidencia Fotográfica Entrega De Raciones Instituto Técnico Agropecuario, Sede Escuela Rural La Honda, Municipio Guadalupe

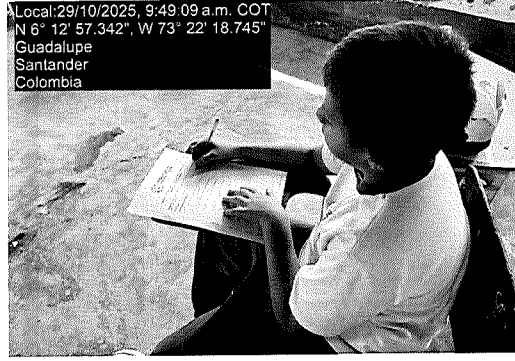


Imagen No6: Evidencia Fotográfica Aplicación De Encuestas Instituto Técnico Agropecuario, Sede Escuela Rural La Honda, Municipio Guadalupe

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 3	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA - RI					
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI							
Institución Educativa INSTITUTO AGACIA ALTO JORDAN		Sede Educativa ESCUELA RURAL EL GUALILO		ETC GOREZMA 25 SANTANDER		Ciudad/ Municipio VELEZ	
Dirección: VEREDA GUALILO		Fecha Visita: 30-oct-2025		Hora inicio: 8:30 Am			
Operador: CORPORIO 82 M SANTANDER		No Contrato / Convenio COLPACAR 8258066		Hora de terminación: 10:50 Am			
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria N.A	
No titulares de derecho		Adjudicados 15		Atendidos 14		No de visita 1	
				Tipo de ración		MODALIDAD RI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita JULIA MARIA MATEUS DOCENTE				Nombre y cargo de quien realiza la visita AURA MARCELA GALEANO INSPECTORA DE CAMPO			
Objeto de la visita: VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO N° COLPACAR 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 NO CONCEPTO EMITIDO NO			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI		No. de Manipuladoras encontradas		Ración Industrializada:		Observaciones LA ENTREGA LA HACE LA DOCENTE POR NUMERO DE IDENTIFICACIONES (CIS).	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.			C			
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.			C			
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección			C			
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			C			
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.			C			
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.			C			
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.			C			
8	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.			NC	NO CUENTAN CON ARREDO 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 FÍSICAS 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							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
10	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.			1			
11	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.			1			
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.			1			
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPs.			1			
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de viveres 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%		

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 3
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI			
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01	
II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	NO SE EVIDENCIA CICLO DE MENÚ PUBLICADO		
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1			
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	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	LA DOCENTE MANIFIESTA QUE NO HA RECIBIDO DOTACIÓN COMPLETA		
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).	NO	LA ENTREGA LA HACE LA DOCENTE		
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	NO	LA ENTREGA LA HACE LA DOCENTE		
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1			
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	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 CUENTAN CON REGISTROS		
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	NO CUENTAN CON FICHAS TÉCNICAS		
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	NO	DURANTE LA VISITA NO SE OBSERVA ENTREGA DE FRUTA		
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	NO SE EVIDENCIA REMISIÓN		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE POTABILIDAD DE AGUA		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	0	NO CUENTAN CON RECIPIENTES SUFICIENTES E IDENTIFICADOS		
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO CUENTAN CON REGISTROS		
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 CUENTAN CON PROGRAMA		
TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	27.27%



AS DEL VALLE

Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

PROCESO MISIONAL

PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI

Código: PDAE-F-017-RI

Versión: 01

Fecha de emisión: 19/09/2024

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

VI. GESTION SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100.00%
------------------	---	------------------	---	--------------	---------

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

SE LLEVO A CABO JIRTA TECNICA 20-06-SE EUBEREA
COMPLEMENTO EN CALIDAD, ALMACENAMIENTO Y ENTREGA
DE COMPLEMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADO
NO SE EUBEREA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.
LA DOCENTE NO CUENTA CON DOTACION COMPLETA

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sm obseraciones.

Atendido por: <i>[Signature]</i>	Firma: Julio Maria Mateo	Cargo: Doante
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Aura Marcela Galfano	Firma: Marcela Galfano	Cargo: Inspección de campo
Realizada por: Andres Fabian Gutierrez B.	Firma: Fabian G	Cargo: Interventor de c.

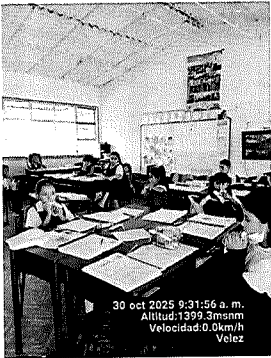
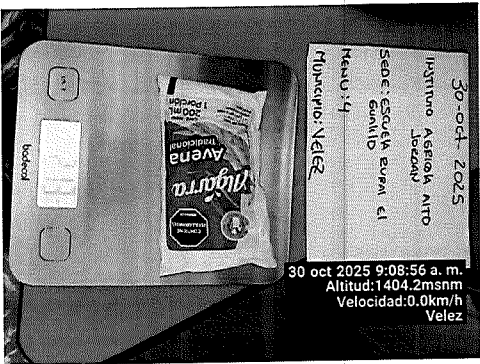
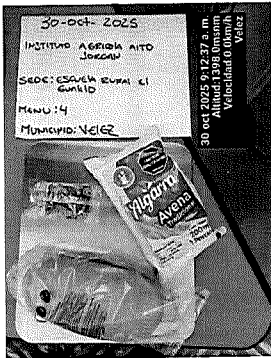
<div><div><div><div><div><div></div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div></div><div>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</div></div></div></div>										<div>PROCESO MISIONAL</div> <div>PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS</div>									
<div>Código: PDAE-F-044</div> <div>Versión: 02</div> <div>Fecha de vigencia: 15/02/2023</div> <div>página 1 de 1</div>																			
<div>FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>INSTITUCIÓN EDUCATIVA</div> <div>ETC</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>DIRECCIÓN:</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>OPERADOR:</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>INSTRUMENTO:</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>GRAMERA:</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>ALIMENTOS A ENTREGAR DE ACUERDO AL MENÚ PROGRAMADO</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>GRUPO DE EDAD</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>COMPONENTE</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>RACIÓN INDUSTRIALIZADA</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>HACE PARTE LA BIENESTARINA DE LAS PREPARACIONES?</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>SE REALIZARON CAMBIOS EN EL MENÚ?</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>LOS CAMBIOS ESTÁN APROBADOS POR LA ETC?</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>PUNTAJE POSIBLE</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>PUNTAJE REAL</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>PORCENTAJE %</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			
<div>OBSERVACIONES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div> <div>VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div>																			

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 30 OCT 2025 /		Municipio: VELEZ			
Institución Educativa: INSTITUTO AGRICOLA ALTO JORDAN		Sede: ESCUELA RURAL EL GUALINDO			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	R1	ISABELLA	BAUTISTA CUCHIWAQUE	1020006303	7
2	R1	DUVERVET	OSMA SERRANO	1096485767	7
3	R1	ALAN JOEL	ORTIZ DIAZ	1101761362	0
4	R1	MELAME CELESTE	ROSA MUENDOZA	1120823900	0
5	R1	THALLA SOLAME	MATEUS VELAZCOA	1101761736	7
6	R1	TALLANO SOFIA	GRACIAS PIÑÓN	1101760717	2
7	R1	JOSE AUGUSTO	VELAZCO MUÑOZ	1101767052	2
8	R1	MARILAYA	ROBAYO PIÑÓN	1187273735	3
9	R1	FABIAN ALEJANDRO	SIERRA BARRERA	1186714298	3
10	R1	KAROL SAMANTA	MENDOZA CORTES	1187213681	4
Observaciones:					
SE REGISTRO CON 70 DE LOS 15 BENEFICIARIOS					
10493					

104914

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-30
Institución y sede: Instituto Agrícola Alto Jordan - Escuela Rural El Gualilo

 <p>30 oct 2025 8:45:50 a. m. Altitud:1396.1msnm Velocidad:0.6km/h Velez</p>	 <p>30 oct 2025 9:24:59 a. m. Altitud:1395.7msnm Velocidad:1.2km/h Velez</p>
Imagen No1: Fachada Instituto Agrícola Alto Jordan Escuela Rural El Gualilo	Imagen No2: Manipuladora Instituto Agrícola Alto Jordan Escuela Rural El Gualilo
 <p>30 oct 2025 8:52:10 a. m. Altitud:1395.5msnm Velocidad:0.0km/h Velez</p>	 <p>30 oct 2025 9:31:56 a. m. Altitud:1399.3msnm Velocidad:0.0km/h Velez</p>
Imagen No3: Area De Almacenamiento Instituto Agrícola Alto Jordan Escuela Rural El Gualilo	Imagen No4: Area De Distribucion Instituto Agrícola Alto Jordan Escuela Rural El Gualilo
 <p>30 oct 2025 9:08:56 a. m. Altitud:1404.2msnm Velocidad:0.0km/h Velez</p>	 <p>30-oct-2025 Instituto Agrícola Alto Jordan Sede: Escuela Rural El Gualilo Menu: 4 Municipio: VELEZ 30 oct 2025 9:12:37 a. m. Altitud:1398.0msnm Velocidad:0.0km/h Velez</p>
Imagen No5: Registro De Gramaje Instituto Agrícola Alto Jordan Escuela Rural El Gualilo	Imagen No6: Menu Del Dia Instituto Agrícola Alto Jordan Escuela Rural El Gualilo



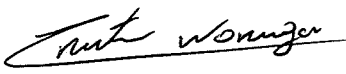
CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

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

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	Gambita					
Institución educativa	Institución Educativa La Palma					
Sede educativa	Escuela Rural El Calvario					
Contrato de Interventoría No	CO1.PCCNTR-8252803					
Contrato de Operador No	CO1.PCCNTR-8258066					
Nombre de quien realiza la visita	Cristian Libardo Noriega Sandoval					
Cedula	1101694106					
Cargo	Interventor de campo					
Número de contacto	3168396709					
Novedad / inconveniente	Man. Presto que al momento de la llegada a la Escuela Rural El Calvario ubicada en la zona rural del municipio de Gambita con modalidad "RI", se constató que no se estaban realizando clases debido a que la sede educativa se encontraba cerrada. Según información proporcionada por el supervisor municipal Jhon Ayala, la docente y la estudiante se encuentran participando en un evento de celebración del día del niño en la Institución Educativa La Palma, por lo tanto, no realizaron actividades académicas. Debido a esto se establece la visita como fallida.					

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

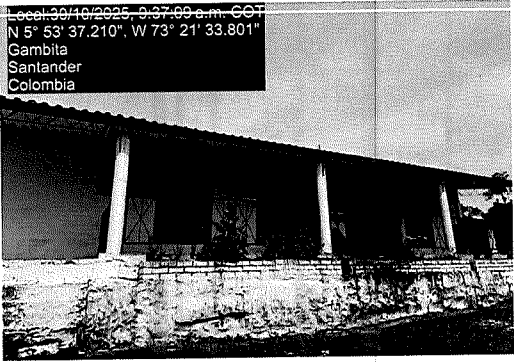


Firma

190496

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-30
Institución y sede: INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA PALMA - ESCUELA RURAL EL CALVARIO

<div></div> <div><p>Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada Institución Educativa La Palma, Sede Escuela Rural El Calvario, Municipio Gambita</p></div>	<div></div> <div><p>Imagen No2: Evidencia Fotográfica Fachada Institución Educativa La Palma, Sede Escuela Rural El Calvario, Municipio Gambita</p></div>
---	---



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

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

15497

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	30	Mes	OCTUBRE	Año	2025
Fecha del incidente	Día	30	Mes	OCTUBRE	Año	2025
Municipio	BOLIVAR					
Institución educativa	COLEGIO AGROPECUARIO SILVANO VELASCO					
Sede educativa	ESCUELA RURAL ALTAMIRA					
Contrato de Interventoría No	COTPCNTR 8258083					
Contrato de Operador No	COTPCNTR 8258066					
Nombre de quien realiza la visita	AURA MARCELA GALEANO					
Cedula	1100888967					
Cargo	INSPECTORA DE CAMPO					
Número de contacto	3138298870					
Novedad / inconveniente	<p>REALIZABA DESPLAZAMIENTO AL COLEGIO AGROPECUARIO SILVANO VELASCO - SEDE ESCUELA RURAL ALTAMIRA PARA REALIZAR VISITA TECNICA.</p> <p>EN LA VÍA QUE CONDUCE AL MUNICIPIO DE BOLIVAR POR LA TRANSVERSAL DEL CARARE SE DERRUMBO LA VIA INTERRUPIENDO EL PASO DE TODO TIPO DE VEHICULO POR LO QUE NO ME FUE POSIBLE LLEGAR A LA SEDE EDUCATIVA.</p>					

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

MARCELA GALEANO - Fabian G.
Firma

126499

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-10-30
Institución y sede: Colegio Agropecuario Silvano Velasco - Escuela Rural AltaMira

	
Imagen No1: Evidencia Visita Fallida Instituto Agrícola Alto Jordan Escuela Rural El Gualilo	Imagen No2: Evidencia Visita Fallida Instituto Agrícola Alto Jordan Escuela Rural El Gualilo

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

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

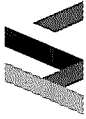
		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO		Sede Educativa ESCUELA RURAL LA UNIÓN		ETC GOBIERNO DE JAMANDER		Ciudad/ Municipio SANTA HELENA DE LOBÓN	
Dirección: VEREDA CUEBROSA		Fecha Visita: 31- OCT- 2025		Hora inicio: 8:30 Am			
Operador: CORPORAO B2 M JAMANDER		No Contrato / Convenio COTPCNTR 8258066		Hora de terminación: 12:30 pm.			
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria N.A	
No titulares de derecho		Adjudicados 12		Atendidos 11		No de visita 1 Tipo de ración APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita SAUDITH PITALVA MANIPULADORA		Nombre y cargo de quien realiza la visita AURA MARCELA GALEANO INSPECTORA DE CAMPO					
Objeto de la visita: VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO COTPCNTR 8258066							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO 48		PUNTAJE OBTENIDO 35		PORCENTAJE % 72.92%			
CONCEPTO FINAL		CONFORME CON OBSERVACIONES					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA NO		CONCEPTO EMITIDO NO			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C.					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	NO CUENTA CON SERVICIOS SANITARIOS EXCLUSIVOS				
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	C					
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	LOS TECHOS SON EN MADERA ACCUMULA SUCIEDAD, NO GARANTIZA CONDICIONES HIGIENICO 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.	NO CUENTAN CON SIFONES Y EL DRENADO NO CUENTA CON REJILLA.				
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	LAS ABERTURAS NO CUENTAN CON MALLA ANTIINSECTOS.				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	LOS PISOS SE ENCUENTRAN LIMPIOS PERO EN MAL ESTADO				
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C.					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE 7		NO CUMPLE 5					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1.					
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPs.	1					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1					

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 2 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024		
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	NO CUENTA CON REGISTROS				
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	NO CUENTA CON REGISTROS				
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1					
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43%		
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1					
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1					
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1					
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1					
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0				NO CUENTA CON REGISTROS.	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN							
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%		
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1					
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1					
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1					
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1					
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	NO CUMPLE CON TEMPERATURA DE SEGUNO JUGO DE LULO.				
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES							
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%		
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1					
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1					
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	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	CUENTA CON ELEMENTOS DE ASEO PERO NO CUENTA CON SERVICIO				
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR							
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87.50%		
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO							
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1					
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0				NO CUENTA CON FICHAS TÉCNICAS	
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1					

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024	
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.		1			
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a 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 SOPORTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
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 POTABILIDAD DE AGUA		
46	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.		N.O	DURANTE LA VISITA NO SE EVIDENCIA USO DE HIELO		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.		1			
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		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			
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)		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 CUENTAN CON GRAMERA ESTABLECIDA POR CONTRATO		
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 CUENTAN CON REGISTROS		
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6		PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50.00%

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	SE EVIDENCIA BOTIQUIN incompleto - falta rollo de ESPARADRAPO Y 1 BOLSITA de SOLUCION SALINA		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.00%
IX. GESTION SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1			
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100.00%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
SE LLEVO A CABO VISITA TECNICA DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO EN PREPARACION Y DISTRIBUCION DE LOS COMPLEMENTOS					
SE EVIDENCIAN FORMATOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION					
NO SE EVIDENCIAN FICHAS TECNICAS, PLAN DE SANEAMIENTO COMPLETO.					
SE EVIDENCIA ENTREGA DE MENU ESPECIAL					
CON ENTREGA DE AGUA, COMLOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO BIEN.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Sin observaciones					
Atendido por: Sandra Pitalva Romero		Firma: Sandra Pitalva	Cargo: Manipuladora		
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Realizada por: Aura Marcela Galeano		Firma: MARCELA GALEANO	Cargo: INSPECTORA DE CAMPO		
Realizada por: Andres Fabian Gutierrez		Firma: Fabian G	Cargo: Interventor de C.		

<div><div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div><div><div>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</div><div>PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS</div></div></div>										<div><div>PROCESO MISIONAL</div><div>FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div></div>																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
<div><div>Código: PDAE-F-044</div><div>Versión: 02</div><div>Fecha de vigencia: 15/02/2023</div></div>										<div><div>página 1 de 1</div></div>																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES										FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
Institución Educativa										ETC										Ciudad/ Municipio										SANTA HELENA del ORO																																																																																																																																																																																																																																																																													
Dirección:										VEREDA LA CUCURBAJA										Fecha Visita:										31-05-2023										Hora inicio:										8:30 AM																																																																																																																																																																																																																																																									
Operador:										CONCEPCION BZ HJARRAZ										No Contrato / Convenio										COTACCAE 8258066										Hora de terminación:										12:30 PM																																																																																																																																																																																																																																																									
Instrumento:										Balanza										Marca										Número de menú programado										MUESTRA 1										MUESTRA 2										MUESTRA 3										Se presentaron intercambios										Si										No										N/A																																																																																																																																																																																																							
Marque con una X										Gramera										Fecha de última calibración										18-09-25										Número de menú entregado										COTACCAE 8258066										Presentaron soporte de autorización										Si										No										N/A																																																																																																																																																																																																																	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										1										2										3										4										5										6										7										8										9										10																																																																																																																																																																																																							
GRUPO DE EDAD										Preescolar 3 - 5 años 11 meses										Primer, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses										Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses																																																																																																																																																																																																																																																																													
Componente										Preparación										MUESTRA 1										MUESTRA 2										MUESTRA 3										Concepto (Cumple - No Cumple)										Peso esperado										MUESTRA 1										MUESTRA 2										MUESTRA 3										Peso / Volumen										Peso / Volumen										Peso / Volumen										Concepto (Cumple - No Cumple)										Peso esperado										Concepto (Cumple - No Cumple)																																																																																																																																																					
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde										Lácteo										Proteico										Leguminosa										Cereal (arroz)										Tubérculo, raíces, plátanos										Verdura fría o caliente										Fruta/Bebida										Agua										Lácteo										Ración industrializada										Lácteo										Derivados del cereal										Frutas										Azúcares y dulces										Queso										CUMPLE										NO CUMPLE										Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?										Se realizaron cambios en el menú?										Los cambios están aprobados por la ETC?										TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES										PUNTAJE POSIBLE										9										PUNTAJE REAL										9										PORCENTAJE %										100%										OBSERVACIONES										SE ENTREGA EL MENÚ ESPECIAL CORRESPONDIENTE CORRESPONDIENTE									



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 AGROPECUARIO		SEDE EDUCATIVA: ESCUELA REAL LA UNIÓN															
FECHA: 31 OCT - 2025		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COLPECER 8258066															
CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COLPECER 8258083		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COLPECER 8258066															
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN			
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO					
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE		
APS	ARROZ ATOLLADO	X		X		X		X		72.1°C	X		63.1°C	X			
	CROQUETES DE PAPA	X		X		+		X		73.3°C	X		60.8°C	X			
	JUGO DE LULO	+		+		+		+		NA			17.1°C		X	NO CUMPLE TEMPERATURA DE SERVIDOR	
OBSERVACIONES:																	
Firma de quien realiza la visita: AURA MARCELA GALCANO - Andres Fabian Gutierrez B.																	
Nombre: AURA MARCELA GALCANO - Andres Fabian Gutierrez B.																	
Cédula Ciudadanía 1100388967 - 1096239160																	
Cargo: INTERVENCIÓN DE CAMPO - INTERVENCIÓN DE CAMPO																	

 AS DEL VALLE <small>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</small>		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: <u>31</u> / <u>OCT</u> / <u>2025</u> /		Municipio: <u>SANTA HELENA DE LOPEÓN</u>			
Institución Educativa: <u>INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO</u>		Sede: <u>ESCUELA RURAL LA UNIÓN</u>			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	MARIO AYORES	CERDAS PEREIRA	1068591251	0
2	APS	LUCIANA	GUTIERREZ MACHADO	1062914410	0
3	APS	GYLEEN LUCIANA	MATEUS RAMIREZ	1023969471	3
4	APS	JOHAN EDUARDO	CARRERO CERO	1052408202	5
5	APS	IVAN JOSE	BECEIRA PITALUA	1103471886	1
6	APS	ELMER SANTIAGO	BECEIRA PITALUA	1103471529	2
7	APS	SANTIAGO	CITACON CASTILLO	1103471500	3
8	APS	EVELYN YULITZA	PATIFO ARCELINEGAS	1103471425	4
9	APS	JESUS ADELINO	TRASLAVIA QUEROGA	1101695738	4
10	APS	LORENA	TORRES CORREAS	1233513997	7
Observaciones: _____					
SE REGISTRARON 10 DE LOS 12 BENEFICIARIOS					
18506					

Fecha de la visita: 2025-10-31

Institución y sede: Instituto Técnico Agropecuario - Escuela Rural La Unión

Imagen No1: Fachada Instituto Técnico Agropecuario Escuela Rural La Unión

Imagen No2: Manipuladora Instituto Técnico Agropecuario Escuela Rural La Unión

Imagen No3: Area De Almacenamiento Instituto Técnico Agropecuario Escuela Rural La Unión

Imagen No4: Area De Distribucion Instituto Técnico Agropecuario Escuela Rural La Unión

Imagen No5: Registro De Gramaje Instituto Técnico Agropecuario Escuela Rural La Unión

Imagen No6: Menu Del Dia Instituto Técnico Agropecuario Escuela Rural La Unión

 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 PLES HORINAS LOS PATOS		Sede Educativa CENTRO EDUCATIVO ESTANCIA DE GONZALEZ		ETC CONSORCIO 82 M. SANTANDER		Ciudad/ Municipio GUAYATÁ	
Dirección: VEREDA ESTANCIA DE GONZALEZ		Fecha Visita: 31 OCTUBRE/2025		Hora inicio: 8:30 am		Hora de terminación: 10:30 am	
Operador: CONSORCIO 82 M. SANTANDER		No Contrato / Convenio: COL. PCANTE 8258066					
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria NA	
No titulares de derecho		Adjudicados 7		Atendidos 7		No de visita 1	
				Tipo de ración		CAJMERI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita MARITZA HERNANDEZ-SUPERVISORA MPAL				Nombre y cargo de quien realiza la visita RELY YOHANA CEREOA RELIE-INTERVENTORA DE CAMPO			
Objeto de la visita: VERIFICAR LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO COL. PCANTE-8258066							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO		26		PUNTAJE OBTENIDO		17	
				PORCENTAJE %		65,38%	
CONCEPTO FINAL				CONFORME CON OBSERVACIONES			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA SIN PLAZO DE VISITA			
				CONCEPTO EMITIDO SIN CONCEPTO SANITARIO			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI		No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:		Observaciones			
—		—		DOCENTE AUTOREA EL COMPLEMENTO			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C				
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		C				
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección		NC	Paredes en ladrillo expuesto que dificulta actividades LQD de humedad en superficie			
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 rastros de humedad en su superficie			
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.		C				
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		NC	Paredes en ladrillo expuesto poroso que dificulta actividades LQD			
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	Ventana en área de almacenamiento sin angel o malla de protección			
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.		C				
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	5		NO CUMPLE	4			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
10	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.		1				
11	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.		1				
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.		1				
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.		1				
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).		1				
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	5		PUNTAJE OBTENIDO	5		PORCENTAJE %	
						100,00%	

<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 3	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI				
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024	
II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.		1			
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).		1			
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.		1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE 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.		0	Docente no usa la dotación entregada.		
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	Docente entrega el complemento		
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		N.O	Docente entrega el complemento		
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.		0	No se evidencia registro de capacitación a docente		
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 se evidencia programa de LyD y no se llevan registros de actividades		
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).		0	No se evidencian fichas técnicas de productos utilizados en LyD		
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.		N.O	Menú entregado no incluye fruta. Se entregó Bocadillo de Guayaba		
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.		1			
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.		0			
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.		0	Agua en sede se abastece de agua No Potable		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje		1			
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		0			
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.		0	No se evidencia instructivo de disposición final de residuos		
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.		1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.		1			
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.		0			
TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	11		PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	36,36 %

<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD																			
		PROCESO MISIONAL					PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS														
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES					FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES														
		Código: PDAE-F-044		Versión: 02		Fecha de vigencia: 15/02/2023		página 1 de 1													
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																					
Institución Educativa		CENTRO EDUCATIVO ESTANCIA DE BONZALEZ		ETC		BOBLENACION SANTANDIA		Ciudad/ Municipio		GUAYATA											
Dirección:		VEREDA ESTANCIA DE BONZALEZ		Fecha Visita:		31 OCTUBRE /2025		Hora inicio:		8:30 am											
Operador:		CONSORCIO B2M SANTANDIA		No Contrato / Convenio		MENÚ ESPECIAL		Hora de terminación:		10:30 am											
Instrumento: Marque con una X		Balanza		Marca		Número de menú programado		Se presentaron intercambios		Si X No											
		Gramera		Fecha de última calibración		Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización		Si X No											
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3		5		7		9											
		2		4		6		8		10											
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																					
GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses						Primer, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses						Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses							
Componente		Preparación		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)	
				Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen						Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen			
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario Jornada mañana - complemento alimentario Jornada tarde																					
Lácteo																					
Protéico																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																					
Proteico																					
Leguminosa																					
Cereal (arroz)																					
Tubérculo, raíces, plátanos																					
Verdura fría o caliente																					
Fruta/Bebida																					
Agua																					
Lácteo																					
Ración industrializada																					
Lácteo		BEBIDA LACTEA YOGURT FRESA				215		206		203		200		C		219		208		200	
Derivados del cereal		GALLETA COMBINADA				56		58		56		50		C		62		64		60	
Frutas						15		20		17		15		C		18		18		15	
Azúcares y dulces		BACALAO GUAYATA												3							
Queso														0							
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?																					
Se realizaron cambios en el menú?																					
Los cambios están aprobados por la ETC?																					
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES												OBSERVACIONES									
PUNTAJE POSIBLE		6																			
PUNTAJE REAL		6																			
PORCENTAJE %		100.00%																			
100.00% se tenía la agua en bolsa x 200ml como parte del menú especial, la cual cumple con el volumen requerido																					

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 31 / OCTUBRE / 2025 /		Municipio: GUANATA			
Institución Educativa: TRES ESQUINAS LOS PANOS		Sede: CENTRO EDUCATIVO ESTANCIA DE GONZALEZ			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CAJMERI	HEIDY VALENTINA	OCHOA AREDILA	1097.333.316	2º
2	CAJMERI	LAURA CAMILA	ROSAS REYES	1097.333.331	2º
3	CAJMERI	DAN'DO SANTIAGO	FONTECHA LOMERO	1102.518.745	2º
4	CAJMERI	JHON ALEXANDER	GONZALEZ HERNANDEZ	1097.332.910	4º
5	CAJMERI	MAIRA ACEJANDRA	SIEGUA HERNANDEZ	1097.333.207	4º
6	CAJMERI	ISABELLA	MARIN LOZANO	1101.760.259	4º
7	CAJMERI	JUAN MATEO	MARIN OCHOA	1097.333.096	5º
8					
9					
10					
Observaciones: Se verifican 7 beneficiarios de 7 alumnos focalizados en sede					



18573

Fecha de la visita: 2025-10-31

Institución y sede: Tres Esquinas Los Patios - Centro Educativo Estancia de González

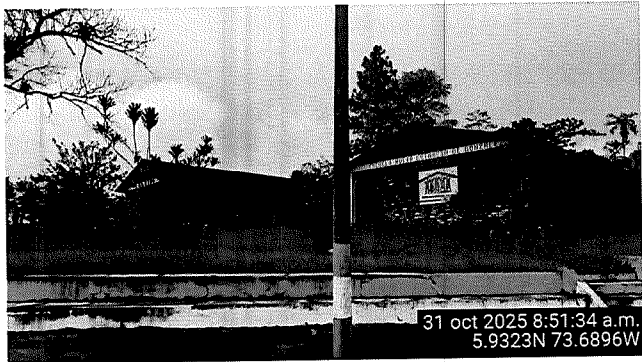


Imagen No1: Fachada sede Centro Educativo Estancia de González, IE Tres Esquinas Los Patios - Guavatá

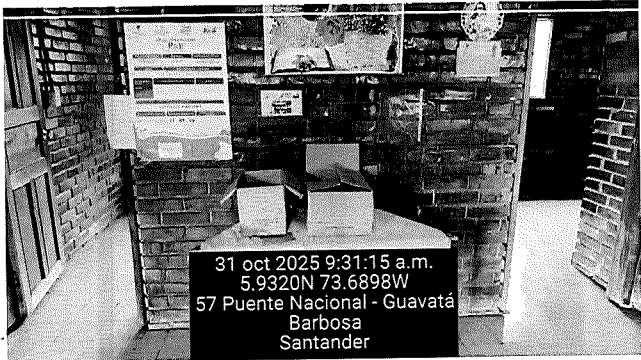


Imagen No2: Área de Almacenamiento de productos en la sede Centro Educativo Estancia de González, IE Tres Esquinas Los Patios - Guavatá

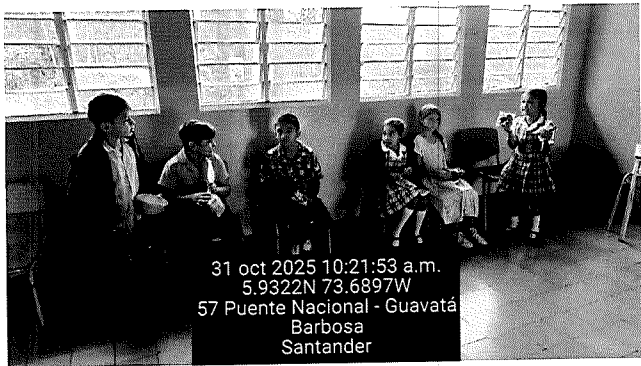


Imagen No3: Área de consumo de complemento en la sede Centro Educativo Estancia de González, IE Tres Esquinas Los Patios - Guavatá

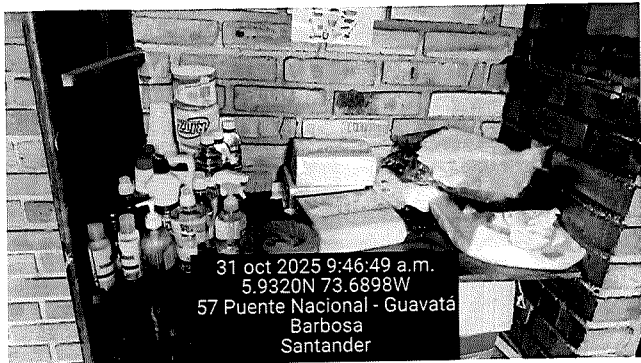


Imagen No4: Almacenamiento de productos de aseo en la sede Centro Educativo Estancia de González, IE Tres Esquinas Los Patios - Guavatá

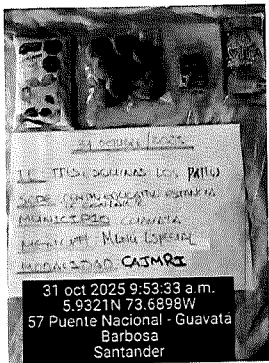


Imagen No5: Menú verificado y entregado (Menú Especial) en la sede Centro Educativo Estancia de González, IE Tres Esquinas Los Patios - Guavatá

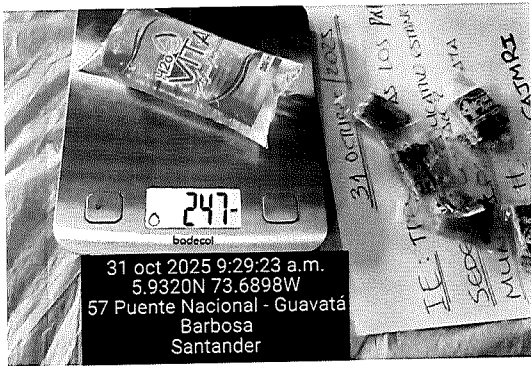
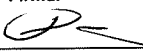


Imagen No6: Verificación de gramajes de productos según grados escolarizados atendidos en la sede Centro Educativo Estancia de González, IE Tres Esquinas Los Patios - Guavatá

		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 DEPARTAMENTAL INTEGRADO SAGRADO CORAZON DE JESUS		Sede Educativa COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO SAGRADO CORAZON DE JESUS		ETC GOBERNACION SANTANDER		Ciudad/ Municipio ALBANIA	
Dirección: CASCO URBANO		Fecha Visita: 04 NOV/2025		Hora inicio: 9:00 am		Hora de terminación: 2:30 pm	
Operador: CONSOLIDA B2 M SANTANDER		No Contrato / Convenio COLPACONTR 8258066					
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria N.A	
No titulares de derecho		Adjudicados 134		Atendidos 134		No de visita 1	
				Tipo de ración		APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita DIANA OCHOA - MANIPULADORA		Nombre y cargo de quien realiza la visita HELLY YOHANA CEPEDA RUIZ-INTERVENTORA DE CAMPO					
Objeto de la visita: VERIFICAR LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO COLPACONTR 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 22/04/2025			
				CONCEPTO EMITIDO FAVORABLE CON RECOMENDACIONES			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:			
3		5					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	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	Techos abiertos con rastros de humedad Paredes con desprendimientos de pintura Angas con suciedad Requieren limpieza				
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Techos abiertos con rastros de humedad en superficie				
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 en area de servicio con desprendimientos de pintura- Difícil L y D				
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	Tanque de almacenamiento fuera de servicio- Almacenon en tanque de piso.				
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	Area de almacenamiento de víveres limitado para cantidad de víveres recibido				
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 en area de preparación requiere mantenimiento (limpieza) en area de consumo ventanas sin angas o malla de 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 FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	6	NO CUMPLE	6				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1					
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1					

<div></div> <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencian registros de control de T° en refrigerados			
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	No se evidencian registros de control de T° en 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						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1				
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1				
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1				
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1				
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0				No se evidencian registros de control de T° en preparado y servido.
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO		4	
			PORCENTAJE %		80,00 %	
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1				
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1				
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	0	Se realizó intercambio en Menú sin autorización. Sirven Carne Guisada en lugar de Pechugo frito en cuadros			
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	Ensalada agri-dulce se sirve a 17,8°C Jugo de Mandarina 23,8°C. Temperaturas por encima de lo requerido			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO		3	
			PORCENTAJE %		60,00 %	
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1				
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1				
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1				
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1				
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	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						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencian programa y/o registros de actividades de L y D			
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencian fichas técnicas de productos usados en L y D			
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1				

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 3 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Jabón en polvo sin rotulado original - Re-embasado			
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo del mes de Noviembre			
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia certificado de lavado de tanque actualizado.			
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa y/o registros de actividades de tanque y/o recipientes para almacenar agua			
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No se evidencia certificado de potabilidad de agua - Se abastece por 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	No usan hielo en preparaciones			
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1				
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa y/o registros de actividades de manejo de residuos sólidos			
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo para disposición final de residuos			
50	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1				
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1				
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia Programa de Control de Plagas y no se llevan registros de actividades preventivas			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	28,57 %	
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O				
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O				
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O				
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	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	Balanza evidenciada, no cumple las especificaciones requeridas. Es plástica y no es capacidad			
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 programa y/o registros de actividades de mantenimiento preventivo de equipos			
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencian registros de control de T° de nevera y congelador			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50,00 %	

<div><div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Extintor con cargo vencido Set)		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1			
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100,00%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
<p>• No se evidencian en sede programas y lo registros de actividades de Limpieza y Desinfección, Manejo de Residuos, Control Integrado de Plagas y Calidad de Agua,</p> <p>• Registros de control de temperaturas en procesos de refrigeración y congelamiento, Preparados y Servido sin evidencia de formatos y sin registros.</p> <p>• Balanza evidenciada no cumple con lo requerido (Acero inoxidable y 5kg min cap) pues es plástica con capacidades de 1kg.</p> <p>• Extintor de 10L con carga vencido en el mes de Octubre.</p> <p>• Programa de mantenimiento preventivo de equipos con registros de actividades y frecuencia sin evidenciarse en sede.</p> <p>• Se activa proceso de SPQR pues se evidencia en sede jabon en polvo sin rotulado original - Re-empacado.</p>					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No tengo observaciones.					
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Diana Ochoa			manipuladora.		
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Realizada por: HELLY YOHANA CEREDA REUZ			CARGO: INTERVENTORA DE CAMPO		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		

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

FECHA: 01/10/25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS	SEDE EDUCATIVA: COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS			CONTRATO DE INTERVENCIÓN N°: 8352803	CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 8358086	Ciclo de menú: 7-10
		PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO			
Item	MATERIA PRIMA				CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	CARNE DE CERDO x Kg	DR. BRAHMAN	P4325	24/11/2025	10,87 Kg	10,90 Kg	
2	POLLO PECHUGA CON PIEL x Kg	SOCAR FOODS	N29526E29725	22 10 26	13,47 Kg	13,50 Kg	
3	HUEVO DE GALINA x UNIDAD	GNAPAL	15/10/2025	12/11/2025	186 uds	195 uds	
4	QUESO x Kg	APICOLEDA	20/10/25	30.11.25	13,94 Kg	15 Kg	
5	ALVEJA x 500g	SUDESPENSA	02372410	24/08/2026	7,48 uds	8,00 uds	
6	FRÍJOL x 500g	SUDESPENSA	03271610	16/08/2026	7,48 uds	8,00 uds	
7	AZÚCAR BLANCO x 500g	SUDESPENSA	01521510	15/08/2026	6,44 uds	6,50 uds	
8	SAL x 500g	JR	220725	NA	2,42 uds	2,50 uds	
9	ARROZ BLANCO x 500g	AL-KAZAR	07252710	23/08/2026	45,99 uds	46,00 uds	
10	HARINA DE MAÍZ x 500g	LA NIEVE	21 09 25	21 SEP 26	26,76 uds	27,00 uds	
11	TOSTADAS O CALADOS x 22g	ALIMENTOS JUNIORES	25/10/25	14/11/25	47,00 uds	47,00 uds	
12	PAPRIKA x 10g	DONIA JULIA	19 09 25	19/09/26	23,45 uds	24,00 uds	
13	PIMENTA EN POLVO x 10g	DONIA JULIA	18 09 25	18/09/26	3,35 uds	4,00 uds	
14	PAPA x Kg	NA	NA	NA	19,45 Kg	20,10 Kg	
15	PLATANO MADURO x Kg	NA	NA	NA	21,59 Kg	25,00 Kg	
16	GUAYABA x Kg	NA	NA	NA	10,72 Kg	11,00 Kg	
17	LIMÓN x Kg	NA	NA	NA	1,34 Kg	1,50 Kg	
18	MANGO x Kg	NA	NA	NA	2,68 Kg	3,00 Kg	
19	NARANJA x Kg	NA	NA	NA	13,40 Kg	14,20 Kg	
20	TOMATE DE ABOLO x Kg	NA	NA	NA	9,38 Kg	9,50 Kg	
21	APIO EN RAMA x Kg	NA	NA	NA	1,34 Kg	1,50 Kg	
22	CEBOLLA CARBONADA x Kg	NA	NA	NA	8,60 Kg	9,20 Kg	
23	HABICHUELA x Kg	NA	NA	NA	2,28 Kg	2,50 Kg	
24	LECHUGA x Kg	NA	NA	NA	7,50 Kg	8,00 Kg	
25	PIMENTON ROJO x Kg	NA	NA	NA	3,27 Kg	3,50 Kg	
26	ZANAHORIA x Kg	NA	NA	NA	8,26 Kg	8,50 Kg	
27	AJO x Kg	NA	NA	NA	0,50 Kg	0,60 Kg	

<div><div><div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div></div><div><div>INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS</div><div>SEDE EDUCATIVA: COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS</div></div></div>		<div>ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS</div> <div>DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</div>															
FECHA: 04/NOV/25		CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COI-PCNTR-82528003		CONTRATO DE SUMINISTRO N° COI-PCNTR-82528006													
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						TEMPERATURA				OBSERVACIÓN					
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE		
APS	CARNE GUISADA	X		X		X		X				X	80,2°	X		63,4°	
	ESPAGUETTI EN SALSA	X		X		X		X				X	81,5°	X		67,5°	
	PAPA FRETA	X		X		X		X				X	88,9°	X		70,8°	
	ENSALADA AGRIDULCE	X		X		X		X					N/A			17,8°	Ensalada Agridulce se sirve a la mayor o la frecuencia (40°C)
	JUO DE MANDARINA	X		X		X		X					N/A			23,8°	Jugo de mandarina se sirve a la mayor o la frecuencia (4°C)
OBSERVACIONES:																	
Preparaciones en caliente se sirve a la temperatura requerido (60°C) (mayora)																	
Firma de quien realiza la visita: Holly Johana Obispo Ruiz																	
Nombre: HELLY JOHANA OBISPO RUIZ																	
Cédula Ciudadanía 52.222.669																	
Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO																	

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 04 /NOVIEMBRE/ 2025 /		Municipio: ALBANIA			
Institución Educativa: COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO SAGRADO CORAZON DE JESUS		Sede: COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO SAGRADO CORAZON DE JESUS			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	EMILI YISEL	ORTIZ ORTIZ	1095.486.168	6°
2	APS	NICOLAS	RODRIGUEZ YEPES	1095.486.044	7°
3	APS	LAURA MARIANA	VELASCO FINO	1097.162.584	8°
4	APS	JOSE DAVID	SOLANO TENJILLO	1058.356.413	9°
5	APS	MARIANA	ANGULO PENA	1046.740.178	10°
6	APS	JUAN JOSÉ	GARCIA ZIVERA	1142.114.334	10°
7	APS	MARIA JOSÉ	GRANADA PINILLA	1023.388.266	10°
8	APS	JUAN DAVID	SILVA RODRIGUEZ	1097.162.436	11°
9	APS	LUISA GABRIELA	TRABARES LUGO	1028.402.165	11°
10	APS	ARNOLD DAVID	FORENO VERBEL	1034.664.385	11°
Observaciones: Se verifican 10 beneficiarios de un total de 134 alumnos focalizados					

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

18553

Fecha de la visita: 2025-11-04
Institución y sede: Colegio Departamental Integrado Sagrado Corazón de Jesús - Colegio Departamental Integrado Sagrado Corazón de Jesús

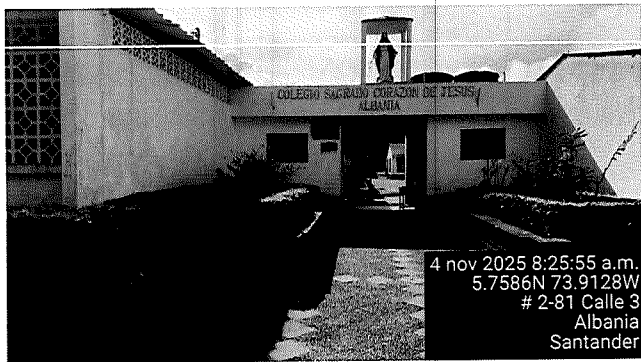


Imagen No1: Fachada Colegio Departamental Integrado Sagrado Corazón de Jesús, Colegio Departamental Integrado Sagrado Corazón de Jesús - Albania



Imagen No2: Personal manipulador evidenciado en el Colegio Departamental Integrado Sagrado Corazón de Jesús, Colegio Departamental Integrado Sagrado Corazón de Jesús - Albania



Imagen No3: Área de preparado en el Colegio Departamental Integrado Sagrado Corazón de Jesús, Colegio Departamental Integrado Sagrado Corazón de Jesús - Albania

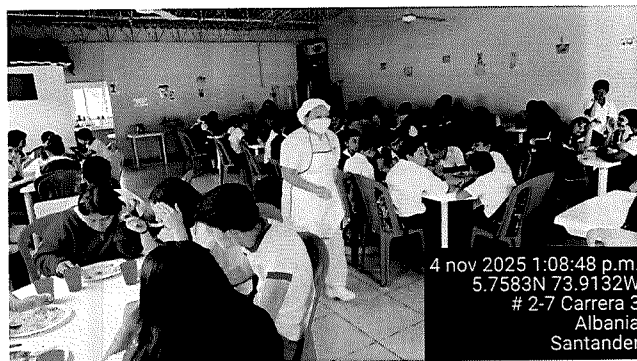


Imagen No4: Área de servido y entrega de complemento en el Colegio Departamental Integrado Sagrado Corazón de Jesús, Colegio Departamental Integrado Sagrado Corazón de Jesús - Albania

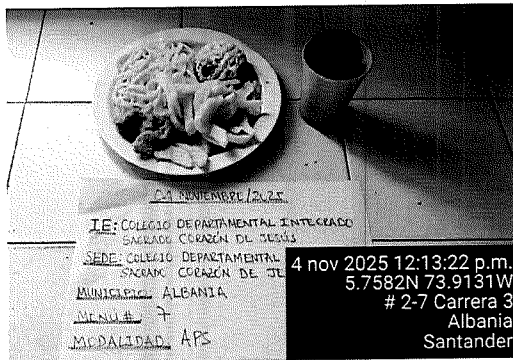


Imagen No5: Menú verificado y entregado (Menú#7) en el Colegio Departamental Integrado Sagrado Corazón de Jesús, Colegio Departamental Integrado Sagrado Corazón de Jesús - Albania

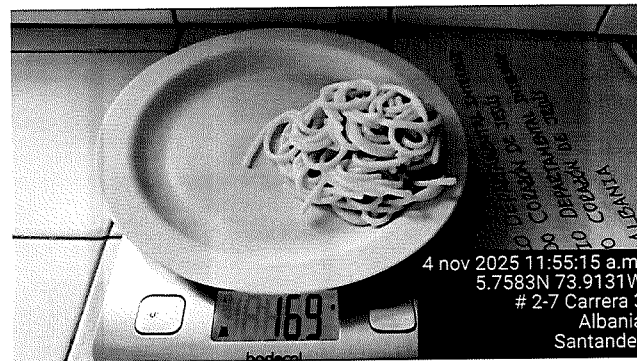


Imagen No6: Verificación de gramaje de preparaciones según grados escolarizados atendidos en el Colegio Departamental Integrado Sagrado Corazón de Jesús, Colegio Departamental Integrado Sagrado Corazón de Jesús - Albania

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO					
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa		Sede Educativa		ETC 60362W de SANTIAGO		Ciudad/ Municipio	
COLEGIO INTEGRADO REQUENA		COLEGIO INTEGRADO REQUENA				AGUADA	
Dirección: CASCO URBANO - AGUADA		Fecha Visita: 4-NOV-2025		Hora inicio: 8:00 Am			
Operador: COOPROCO 827 SANTIAGO		No Contrato / Convenio COOPROCO 8258066		Hora de terminación: 12:30 Pm			
Reporta casos de atención prioritaria		SI NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
				N.A			
No titulares de derecho		Adjudicados 156		Atendidos 150		No de visita 1	
				Tipo de ración		APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita					
GLORIA IYES SILVA SUPERVISORA		AURA MARCELA GARCIA INSPECTORA DE CAMPO					
Objeto de la visita:							
VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS MANTENIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL CONTRATO COOPROCO 8258066							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %			
48		37		77.08%			
CONCEPTO FINAL		CONFORME CON OBSERVACIONES					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO			
		NO		NO			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:			
3		3					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	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 CUMPLE CON ANEXO O MALLA ANTIINSECTOS				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C					
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	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							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1					
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1					
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1					

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	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					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100.00%
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1			
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	NO CUMPLE CON TEMPERATURA DE SERVIDO DUEO DE MANIPULADOR PARA FRUTA EVALUADA AGRICOLAS		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00%
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1			
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1			
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	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					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO CUMPLE CON 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 CUMPLE 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			

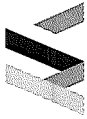
 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a 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 CUMPLE CON SOPORTE DE 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.	0	NO CUMPLE CON REGISTROS		
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE POTABILIDAD DE AGUA		
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 VISITA NO SE EVIDENCIA USO DE HIELO		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1			
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0			
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			
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 EVIDENCIA GRAMERAS SEGUN CONTRATO		
62	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1			
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1			
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83.33%

[illegible]



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

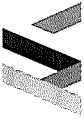
HU DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.											
FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:				Contrato de Interventoría N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:			
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones				
04-11-25	COLEGIO INTERNO ROEL YUELSO	COLEGIO INTERNO ROEL YUELSO					COIPCCARE B258063	COIPCCARE B258066	MENÚ 8-9-10		
1	PAPA	NA	NA	NA	21,31 KG	22,35 KG					
2	PLATANO HARTON MADURO	NA	NA	NA	23,64 KG	24,53 KG					
3	PLATANO HARTON VERDE	NA	NA	NA	1,92 KG	2,03 KG					
4	GUAYABA	NA	NA	NA	12,48 KG	12,63 KG					
5	LIMÓN	NA	NA	NA	1,52 KG	1,72 KG					
6	MANGO	NA	NA	NA	3,72 KG	3,57 KG					
7	TOMATE DE AQUEL	NA	NA	NA	10,92 KG	11,21 KG					
8	AJO	NA	NA	NA	56 KG	100 KG					
9	APLO EL RAMA	NA	NA	NA	1,49 KG	1,63 KG					
10	CEBOLLA CARERONA	NA	NA	NA	9,54 KG	10,10 KG					
11	HAZUELA	NA	NA	NA	2,63 KG	2,77 KG					
12	LECTUGA	NA	NA	NA	3,24 KG	3,42 KG					
13	PIMENTON	NA	NA	NA	3,78 KG	3,97 KG					
14	TOMATE	NA	NA	NA	12,7 KG	12,9 KG					
15	ZAPAHORIA	NA	NA	NA	9,46 KG	10,02 KG					
16	ARROZ BLANCO	ALFAZAR	0752710	27oct2026	48,6 KG	49,00 KG					
17	HAZUELA DE MAIZ BLANCO	LA NUEVA	270925	27sep26	29,08 KG	30,00 KG					
18	TOSTADAS	IPROSA S de A limitados JUANITA	251025	141125	56,86 KG	60,02 KG					
19	QUESO	APROVEDORA DE	201025	181125	72,05 KG	12,25 KG					
20	CARNE DE CERDO	GRANITRAM	4325	241125	11,94 KG	12,25 KG					
21	POLLO PECTUGA	SOLARI FARMAS	24526 Y 24525	221026	14,76 KG	15,25 KG					
22	ITUENO DE GALLINA	GRANJA GALAPAL	15102025	12112025	213 UNO.	218 UNO.					
23	ARVEJA	JUNGERA	02372410	24oct2026	1,78 KG	8,00 KG					
24	FEJOL	JUNGERA	03271810	16oct2026	7,73 KG	8,00 KG					
25	ACEITE	LOCAL	231025	230826	19,23 ML	29,05 ML	10380				
26	MARGARINA	FRETERA	240955	24jun2026	11,91 KG	12,20 KG					
27	A ZUCAR BLANCO	SUNGERA	01521510	16oct2026	7,05 KG	8,00 KG					



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

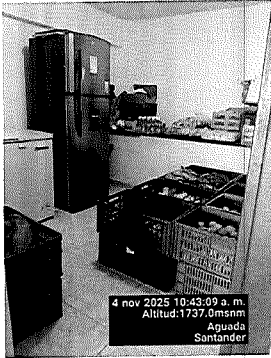
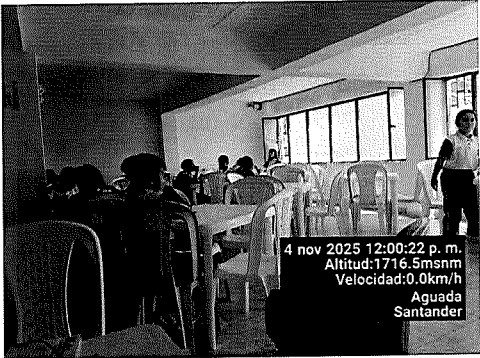
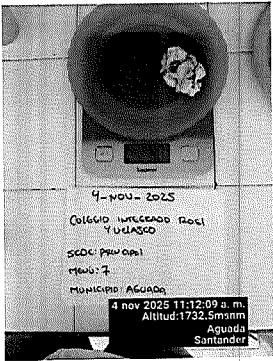
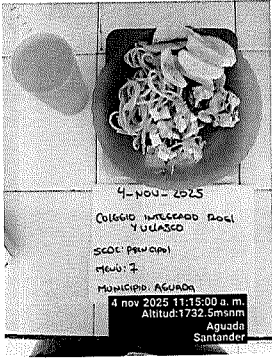
ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO ROEL Y VELASCO		SEDE EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO ROEL Y VELASCO														
FECHA: 4-11-2025	CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COLPCCAR 8258083	CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COLPCCAR 8258066														
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS										TEMPERATURA				OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO				
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS	RECETAS DE POLLO ERECADOS	X		X		X		X		73.0	X		63.0	X		
	ESPAGUETTI ERECALSA	X		X		X		X		72.0	X		62.0	X		
	PAPA FRITA	X		X		X		X		71.0	X		21.0			NO CUMPLE TEMPERATURA DE SERVIDO
	ENSALADA AGRUOLCE	X		X		X		X		NA			17.0	X		NO CUMPLE TEMPERATURA DE SERVIDO
	JUGO DE MANGARINA	X		X		X		X		NA			18.0	X		NO CUMPLE TEMPERATURA DE SERVIDO
OBSERVACIONES:																
Firma de quien realiza la visita: Aura Marceia Galeano - Andres Fabian Gutierrez B.																
Nombre: Aura Marceia Galeano - Andres Fabian Gutierrez Barrera																
Cédula Ciudadanía 7100889967 - 1096239164																
Cargo: INSPECTORA DE CAMPO - INTERVENTOR DE CAMPO																

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 4 / NOV / 2025 /		Municipio: AGUADA			
Institución Educativa: COLEGIO INTEGRADO ROEL Y VELASCO		Sede: COLEGIO INTEGRADO ROEL Y VELASCO			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	IRBY GISELLE	SANCHEZ CHAVARRO	1029299049	0
2	APS	ZARETH MELISA	TIRADO CHACÓN	1096780673	0
3	APS	MARIA ANGEL	AGUDELO VARGAS	1025906845	1
4	APS	ROBERT CARLO	AROLA VELASCO	1096780597	1
5	APS	DARNA SOFIA	GONZALEZ MORENO	1011256770	1
6	APS	PYLAN	MUELLO VARGAS	1096780602	1
7	APS	MARIA GUADALUPE	SALAZAR CARO	1030799747	1
8	APS	MARIA ISABEL	TIRADO CHAVARRO	1096780607	1
9	APS	LAURA VALENTINA	BETANUNES CHAVARRO	1096780303	10
10	APS	JULIANO	CRUZ SANCHEZ	1069230713	10
Observaciones:					
SE REGISTARON 10 DE LOS 156 BENEFICIARIOS					
18532					

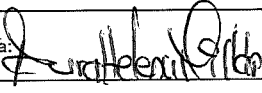
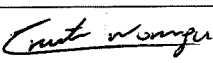
	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

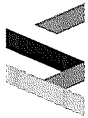
Fecha de la visita: 2025-11-04
Institución y sede: Colegio Integrado Roel y Velasco - Colegio Integrado Roel y Velasco

 <p>4 nov 2025 8:15:13 a. m. Altitud:1745.7msnm Velocidad:0.7km/h Aguada Santander</p>	 <p>4 nov 2025 12:16:09 p. m. Altitud:1732.5msnm Aguada Santander</p>
Imagen No1: Fachada Colegio Integrado Roel y Velasco	Imagen No2: Manipuladoras Colegio Integrado Roel y Velasco
 <p>4 nov 2025 10:43:09 a. m. Altitud:1737.0msnm Aguada Santander</p>	 <p>4 nov 2025 12:00:22 p. m. Altitud:1716.5msnm Velocidad:0.0km/h Aguada Santander</p>
Imagen No3: Area De Almacenamiento Colegio Integrado Roel y Velasco	Imagen No4: Area De Distribucion Colegio Integrado Roel y Velasco
 <p>4-nov-2025 Colegio Integrado Roel y Velasco SCD: PNUOMI Menu: 7 Municipio Aguada 4 nov 2025 11:12:09 a. m. Altitud:1732.5msnm Aguada Santander</p>	 <p>4-nov-2025 Colegio Integrado Roel y Velasco SCD: PNUOMI Menu: 7 Municipio Aguada 4 nov 2025 11:15:00 a. m. Altitud:1732.5msnm Aguada Santander</p>
Imagen No5: Registro De Gramaje Colegio Integrado Roel y Velasco	Imagen No6: Menu Del Dia Colegio Integrado Roel y Velasco

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 3	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI					
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI							
Institución Educativa <i>Institución Educativa Eduardo Rueda Barreda</i>		Sede Educativa <i>Escuela Rural Saldado Justo Pastor Gomez</i>		ETC <i>Gobernación de Santander</i>	Ciudad/ Municipio <i>Oiba</i>		
Dirección: <i>Vereda La Churrua</i>		Fecha Visita: <i>04-11-2025</i>		Hora inicio: <i>08:10 am</i>			
Operador: <i>Consejo 82-M Santander</i>		No Contrato / Convenio <i>CO1.PCCNTI.8258066</i>		Hora de terminación: <i>10:00 am</i>			
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria <i>N.A</i>				
No titulares de derecho	Adjudicados <i>3</i>	Atendidos <i>3</i>	No de visita	<i>1</i>	Tipo de ración	<i>R.I</i>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita <i>Aura Helena Millán - Docente</i>			Nombre y cargo de quien realiza la visita <i>Cristian Libardo Noriega - Interventor</i>				
Objeto de la visita: <i>Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos y del contrato n° CO1.PCCNTI.8258066</i>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN							
<i><=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)</i>							
PUNTAJE ESPERADO	<i>27</i>	PUNTAJE OBTENIDO	<i>11</i>	PORCENTAJE %	<i>40,74%</i>		
CONCEPTO FINAL			<i>No conforme</i>				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA <i>N.S</i>				
			CONCEPTO EMITIDO <i>N.S</i>				
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI		No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:			Observaciones		
<i>-</i>		<i>-</i>			<i>Las raciones son entregadas por la docente</i>		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		<i>C</i>				
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		<i>N.C</i>	<i>El servicio sanitario es compartido con los estudiantes</i>			
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección		<i>N.C</i>	<i>La edificación no esta construida de tal manera que facilite las operaciones de LVD</i>			
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		<i>N.C</i>	<i>Se evidencia techo en Eternit con presencia de humedad</i>			
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.		<i>C</i>				
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		<i>N.C</i>	<i>Se evidencian las paredes en material no impermeable</i>			
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.		<i>C</i>				
8	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.		<i>N.C</i>	<i>Se evidencian las ventanas sin malla de protección</i>			
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.		<i>C</i>				
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<i>4</i>		NO CUMPLE	<i>5</i>			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
10	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.		<i>1</i>				
11	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.		<i>1</i>				
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.		<i>1</i>				
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.		<i>0</i>	<i>El kárdex no está diligenciado</i>			
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).		<i>0</i>	<i>Se evidencia que la remisión no esta firmada por la docente</i>			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO	<i>5</i>		PUNTAJE OBTENIDO	<i>3</i>	PORCENTAJE %	<i>60.00%</i>	

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 3
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI			
		Código: PDAE-F-017-RI		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	No se evidencia publicado el ciclo de menú		
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.	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	Las raciones son entregadas por la docente		
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	N.O	Las raciones son entregadas por la docente		
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencian registros de capacitación		
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1			
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	No se evidencia dotación de elementos de higiene personal		
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 60,00%	
IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el programa de LYO, no hay registros, no hay formatos		
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencian fichas técn. cus		
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	0	No se evidencia el proceso de LYO de la fruta		
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No han entregado elementos de aseo		
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo, no han entregado elementos de aseo		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	El agua suministrada no es potable, proviene de un aljibe		
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	Los recipientes no están debidamente identificados		
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos		
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia el respectivo instructivo		
34	Se aplica la separación in sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1			
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
35	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	0	Se evidencia excremento de aves en el área de almacenamiento		
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos		
TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 8,33%	

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		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	
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)	100			
38	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	100			
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".	100			
40	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	100			
41	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	100			
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 apertura de SPQR por presencia de excremento de aves en el área de almacenamiento.					
Para el menú (7) de hoy se evidencia entrega de avena variedad natural marca "La Mejor" con lote 03 y F.V. 22/01/25, galleta circos fabricado por "La Molenda del Pan" con lote 25102025 y F.V. 24/11/2025, por ultimo de fruta mandarina.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Sin observaciones.					
Atendido por: Aurora Helena Meléndez Rodríguez		Firma: 	Cargo: Docente.		
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Realizada por: Cristian Libardo Noriega Sandoval		Firma: 	Cargo: Interventor de campo		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		



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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 04 / 11 / 2025 /

Municipio: Oiba

Institución Educativa: Institución Educativa
Eduardo Rueda Barrera

Sede: Escuela Rural Soldado Justo Pastor Gomez

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Carla Sofia	Bosso Castro	1128155770	0
2	RI	Yuel Santiago	Chacon Marin	118204871	1
3	RI	Luciana Paola	Cumargo Forero	1104071832	3
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Observaciones:

18538

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-04
Institución y sede: INSTITUCIÓN EDUCATIVA EDUARDO RUEDA BARRERA - ESCUELA RURAL SOLDADO JUSTO PASTOR GÓMEZ

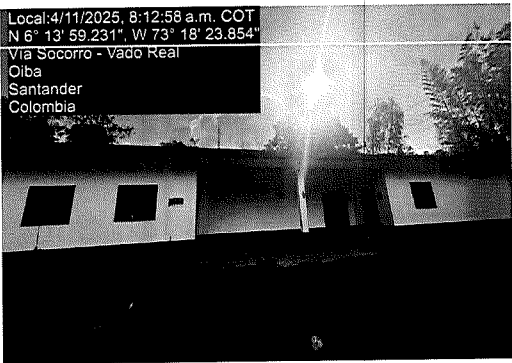


Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Soldado Justo Pastor Gómez, Municipio Oiba



Imagen No2: Evidencia Fotográfica Almacenamiento De Raciones Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Soldado Justo Pastor Gómez, Municipio Oiba

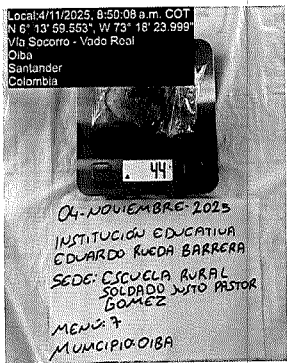


Imagen No3: Evidencia Fotográfica Verificación De Gramajes Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Soldado Justo Pastor Gómez, Municipio Oiba

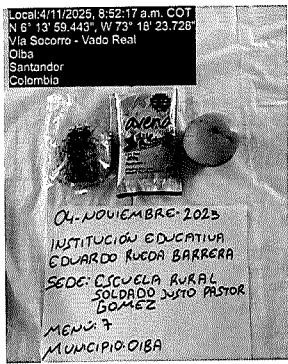


Imagen No4: Evidencia Fotográfica Menú Del Día Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Soldado Justo Pastor Gómez, Municipio Oiba

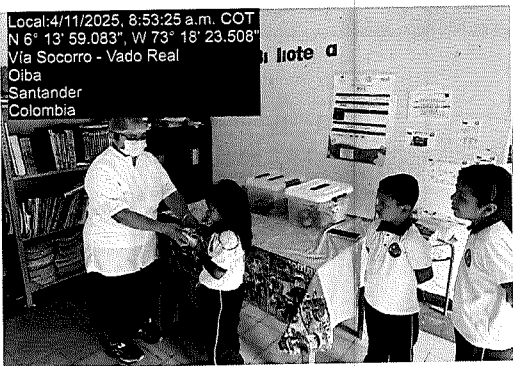


Imagen No5: Evidencia Fotográfica Entrega De Raciones Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Soldado Justo Pastor Gómez, Municipio Oiba

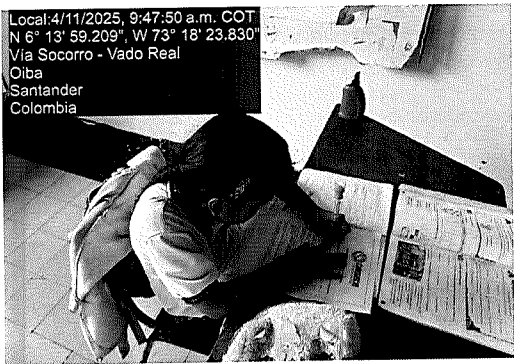


Imagen No6: Evidencia Fotográfica Aplicación De Encuestas Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Soldado Justo Pastor Gómez, Municipio Oiba

 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		Sede Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio		
Colegio Bernovenza		Colegio Bernovenza		Gobernación de Santander	Sucre		
Dirección: Corregimiento Sabancaya Grande		Fecha Visita: 04-11-2025		Hora inicio: 7:45 am		18540	
Operador: consorcio 82m Santander		No Contrato / Convenio 007-PRC-NTR 825 8066		Hora de terminación: 11:40 am			
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
						No Aplica.	
No titulares de derecho		Adjudicados 78		Atendidos 40		No de visita 1	Tipo de ración R1.
Nombre y cargo de quien atiende la visita				Nombre y cargo de quien realiza la visita			
Mayerly Sotomayor - Manipuladora				Andrés Pérez - Inspector de campo			
Objeto de la visita: Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos y del contrato 007-PRC-NTR 825 8066.							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO		29.		PUNTAJE OBTENIDO		12	
				PORCENTAJE %		41,38%	
CONCEPTO FINAL				No Conforme.			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA N.O			
				CONCEPTO EMITIDO N.O			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI		No. de Manipuladoras encontradas		Ración Industrializada:		Observaciones	
1		1					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		CONCEPTO		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C				
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		N.C		baños en mal estado, con presencia de moho		
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.		N.C		Paredes no son de material sanitario		
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.		N.C		no se evidencian letreros de BPM.		
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE		6		NO CUMPLE		3	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
10	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.		1				
11	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.		1				
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.		1				
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.		0		se evidencia en sede pcn de queso por pcn de maza		
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de viveres en sedes educativas (remisiones).		1				
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
PUNTAJE ESPERADO		5		PUNTAJE OBTENIDO		4	
				PORCENTAJE %		80,00%	

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 2 de 3
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI			
		Código: PDAA-F-017-RI		Versión: 01	
II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	no se evidencia ciclo de menú publicado		
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	0	se realiza entrega de pan de maíz por la galleta arcadis.		
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	0	no cumple con el gramaje de la mandarina en los sardos 0,1,2,3		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00 %
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.	0	la manipuladora no porta los zapatos adecuados.		
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 soporte de capacitación		
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1			
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	no se evidencian elementos de aseo.		
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57,14 %
IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia programa de limpieza y desinfección		
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no se utiliza producto de aseo.		
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	0	no se realiza lavado y desinfección de frutas		
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	no se evidencian productos de aseo.		
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	no se evidencian productos de aseo		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	no se evidencia soporte 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	0	no se evidencian recipientes suficientes 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 se evidencia programa de manejo de residuos		
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 se evidencia programa de control integrado de plagas		
TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	16,67 %

PROCESO MISIONAL

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD
PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PDAE-F-044

Version: 02

Fecha de vigencia: 15/02/2023

página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio BPRM Juncos			ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	5045cm
Dirección:	Calle 140000 Soberanía			Fecha Visita:	04-11-2025	Hora inicio:	7:45am
Operator:	Consorcio B2 M. Santander			No Contrato / Convenio	Hora de terminación: 11:40am		
Instrumento: Marque con una X	Balanza	Marca	Número de menú programado	Número de menú entregado	Se presentaron intercambios	Si	No
	Gramera	Fecha de última calibración	18-09-75	3	Presentaron soporte de autorización	Si	No
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	10	N/A
	2	4	6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD										Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses										Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses										COMPLEMENTARIA									
Componente	Preparación	MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)														
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen																		
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																																							
Lácteo																																							
Proteico																																							
Cereal acompañante																																							
Fruta																																							
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																																							
Proteico																																							
Leguminosa																																							
Cereal (arroz)																																							
Tubérculo, raíces, plátanos																																							
Verdura fría o caliente																																							
Fruta/Bebida																																							
Agua																																							
Lácteo																																							
Ración industrializada																																							
Lácteo	Avena	208ml	211ml	209ml	200ml	C	204ml	211ml	208ml	200ml	C																												
Derivados del cereal	Pen de maíz	89g	95g	91g	80g	C	115g	101g	118g	100g	C																												
Frutas	mandarina	203g	203g	209g	131g	C	218g	259g	212g	171g	C																												
Azúcares y dulces																																							
Queso																																							
CUMPLE																																							
NO CUMPLE																																							
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?										Especifique en cuales preparaciones realizan entrega de pen de maíz																													
Se realizaron cambios en el menú?										por la galleta eicosilis																													
Los cambios están aprobados por la ETC?																																							
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																																							
PUNTAJE POSIBLE		15		PUNTAJE REAL		13		PORCENTAJE %		86%		OBSERVACIONES																											
												no cumple el grameje de la mandarina en los glicidos 0,1,2,3.																											

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 04 / 11 / 2025		Municipio: Sucre.			
Institución Educativa: Colegio Bernome.		Sede: Colegio Bernome.			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	R1	Reiner Smith.	Perez Quiroga.	1010250883.	0
2	R1	Lizabeth.	Sanchez Lopez.	1140935780	0
3	R1	Evelyn Sophia	Medina Rojas.	1101020438	1
4	R1	Valery Fernanda.	Colo. Ardila.	1101020413	2
5	R1	Linda Isabella.	Ruiz Nieto.	1115744098	3
6	R1	Juan Jose.	Quiroga Moreno.	1101020219.	4
7	R1	Johan Smith.	Olaya Ariza.	1187213494.	5
8	R1	Jhoan Camilo.	Fonsera Goona.	1099213327	6
9	R1	Luciana.	Gonzalez Burgos.	1101020063	7
10	R1	Andres Mateo.	Moreno Jerez.	1101019763	8
Observaciones:					

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-04
Institución y sede: Colegio Bernorama - Colegio Bernorama



Imagen No1: Fachada del Colegio Bernorama sede principal en el municipio de Sucre.

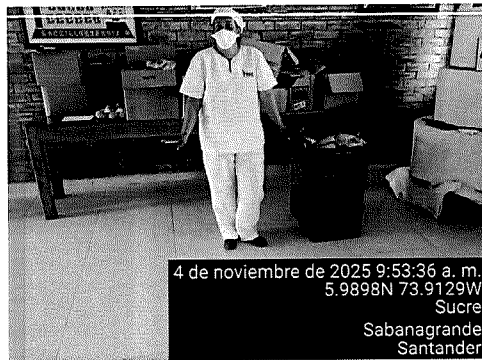


Imagen No2: Personal manipulador del Colegio Bernorama sede principal en el municipio de Sucre.



Imagen No3: Area de almacenamiento de alimentos del Colegio Bernorama sede principal en el municipio de Sucre.

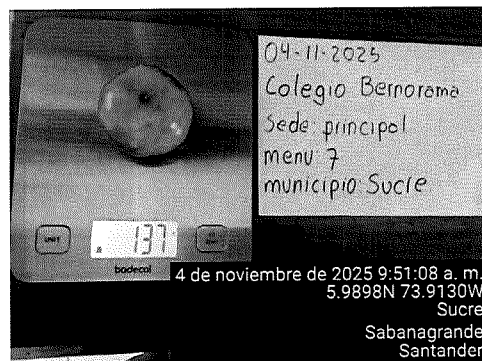


Imagen No4: Verificación de gramajes el día 04/11/2025 en el Colegio Bernorama sede principal en el municipio de Sucre.

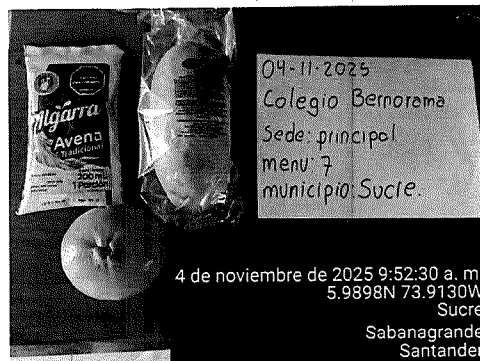


Imagen No5: Complemento entregado el día 04/11/2025 en el Colegio Bernorama sede principal en el municipio de Sucre.



Imagen No6: Beneficiarios recibiendo el complemento en el Colegio Bernorama sede principal en el municipio de Sucre.

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD					Pag. 1 de 4	
	PROCESO MISIONAL			PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN			
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO						
	Código: PDAE-F-017-RPS			Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO							
Institución Educativa <i>Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera</i>		Sede Educativa <i>Escuela Rural Santa María</i>		ETC <i>Gobernación de Santander</i>		Ciudad/ Municipio <i>Oiba</i>	
Dirección: <i>Vereda Santa María</i>		Fecha Visita: <i>05-11-2025</i>			Hora inicio: <i>08:00 am</i>		
Operador: <i>Consorcio 82-M Santander</i>		No Contrato / Convenio <i>COI.PCCNTR.8258066</i>			Hora de terminación: <i>12:10 pm</i>		
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria <i>N.A</i>	
No titulares de derecho		Adjudicados <i>16</i>		Atendidos <i>15</i>		No de visita <i>1</i>	
				Tipo de ración		<i>CPS JM</i>	
Nombre y cargo de quien atiende la visita <i>Maria Elisa Barreto - Manipuladora</i>				Nombre y cargo de quien realiza la visita <i>Cristian Libardo Noriega - Interventor</i>			
Objeto de la visita: <i>Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos y del contrato N°COI.PCCNTR.8258066</i>							
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)					
PUNTAJE ESPERADO		<i>47</i>		PUNTAJE OBTENIDO		<i>18</i>	
				PORCENTAJE %		<i>38,30 %</i>	
CONCEPTO FINAL				<i>No conforme</i>			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA <i>N-3</i>			
				CONCEPTO EMITIDO <i>N-3</i>			
TOTAL DE MANIPULADORAS							
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS		No. de Manipuladoras encontradas		Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:	
<i>1</i>		<i>1</i>				<i>—</i>	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C					
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C					
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	N-C	<i>La edificación no esta construida de tal manera que facilite las operaciones de LYO</i>				
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N-C	<i>Se evidencia techo en Eternit con suciedad y humedad</i>				
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	N-C	<i>Se evidencia el mesón con desprendimiento de baldosa</i>				
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N-C	<i>Se evidencian paredes en material no impermeable y con desprendimiento de pintura</i>				
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C					
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C					
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N-C	<i>no se evidencian sifones</i>				
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	N-C	<i>se evidencian las ventanas sin malla de protección, con un vidrio partido y el marco con presencia de óxido</i>				
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C					
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
CUMPLE	<i>6</i>		NO CUMPLE		<i>6</i>		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	<i>1</i>					
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	<i>1</i>					
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	<i>0</i>	<i>El kárdex no está diligenciado</i>				
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de viveres en sedes educativas (remisiones).	<i>0</i>	<i>se evidencia la remisión sin las respectivas firmas</i>				

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	no se evidencian registros, no hay formatos		
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	no se evidencian registros, no hay formatos		
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.	0	no se evidencian plan de saneamiento		
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	se evidencia el servicio de los alimentos directamente con las manos		
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio.	0	no se evidencia el debido control de temperatura, no hay registros		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40,00%
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 evidencia publicado el ciclo de menú aprobada		
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1			
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1			
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1			
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	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	0			
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	Al momento de la visita no se observa ingreso personal ajeno		
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1			
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1			
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	no han entregado los elementos de higiene personal del mes de noviembre		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57,14%
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia el programa de LYO, no hay registros, no hay formatos		
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no se evidencian fichas técnicas		
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1			

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			Pag. 3 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Se evidencia que el jabón en polvo no está debidamente rotulado, está reempacado y no da el peso requerido		
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo del mes de noviembre		
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia soporte de LYO del tanque de almacenamiento de agua		
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el respectivo programa, no hay registros		
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 suministrada no es potable, proviene de un aljibe		
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	Al momento de la visita no se observa uso de hielo		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	Los recipientes no están debidamente identificados		
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos		
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia el instructivo		
50	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	Se evidencian residuos orgánicos en el recipiente de los orgánicos		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	14,29%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O			
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O			
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	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 la nueva con presencia de óxido en el exterior		
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1			
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Hacen falta pinzas, ollas, recipientes para el jugo, platos, tazas, plancha para arroz		
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	No se evidencia balanza de 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 se evidencian manuales, hoja de vida de equipos, cronogramas, etc		
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencian registros, no hay formatos		
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	16,67%

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01	
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Se evidencia el extintor no cuenta con fecha de carga vigente		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00 %
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	1			
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100,00 %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
Se lleva a cabo visita técnica en la cual se pudo evidenciar cumplimiento en calidad, gramajes y temperatura de los alimentos.					
Se realiza apertura de SPQR ya que se evidencia que el jabón en polvo no está debidamente rotulado y adicional a esto no da el peso requerido.					
Se evidencia en el inventario la materia prima correspondiente al menú 4 de la semana anterior, esto debido al paro de docentes. La manipuladora de alimentos Maria Barreto manifiesta que dicho menú será entregado el día de mañana (06-11-2025) y almacenara el menú y el cual será entregado la próxima semana.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Ninguna					
Atendido por:	Maria Elisa Barreto	Firma:	Maria E Barreto	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Cristian Libardo Noriega Sandoval	Firma:	Cristian Noriega	Cargo:	Interventor de campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

<div><div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div><div><div>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</div><div>PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS</div><div>FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div></div></div>										<div><div>PROCESO MISIONAL</div><div>FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES</div><div>Fecha de vigencia: 15/02/2023</div></div> <div><div>Código: PDAE-F-044</div><div>Versión: 02</div><div>página 1 de 1</div></div>									
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES										FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES									
Institución Educativa Instituto Educativo Eduardo Borda Buitrago										Gobernación de Santander									
Dirección: Vereda Santa María										Hora Inicio: 08:00 am									
Operador: Consorcio 82-M Santander										Hora de terminación: 12:40 pm									
Instrumento: Balanza										Se presentaron intercambios									
Marque con una X										Presentaron soporte de autorización									
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado										Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado									
1										1									
2										2									
3										3									
4										4									
5										5									
6										6									
7										7									
8										8									
9										9									
10										10									
11										11									
12										12									
13										13									
14										14									
15										15									
16										16									
17										17									
18										18									
19										19									
20										20									
21										21									
22										22									
23										23									
24										24									
25										25									
26										26									
27										27									
28										28									
29										29									
30										30									
31										31									
32										32									
33										33									
34										34									
35										35									
36										36									
37										37									
38										38									
39										39									
40										40									
41										41									
42										42									
43										43									
44										44									
45										45									
46										46									
47										47									
48										48									
49										49									
50										50									
51										51									
52										52									
53										53									
54										54									
55										55									
56										56									
57										57									
58										58									
59										59									
60										60									
61										61									
62										62									
63										63									
64										64									
65										65									
66										66									
67										67									
68										68									
69										69									
70										70									
71										71									
72										72									
73										73									
74										74									
75										75									
76										76									
77										77									
78										78									
79										79									
80										80									
81										81									
82										82									
83										83									
84										84									
85										85									
86										86									
87										87									
88										88									
89										89									
90										90									
91										91									
92										92									
93										93									
94										94									
95										95									
96										96									
97										97									
98										98									
99										99									
100										100									
101										101									
102										102									
103										103									
104										104									
105										105									
106										106									
107										107									
108										108									
109										109									
110										110									
111										111									
112										112									
113										113									
114										114									
115										115									
116										116									
117										117									
118										118									
119										119									
120										120									
121										121									
122										122									
123										123									
124										124									
125										125									
126										126									
127										127									
128										128									
129										129									
130										130									
131										131									
132										132									
133										133									
134										134									
135										135									
136										136									
137										137									
138										138									
139										139									
140										140									
141										141									
142										142									
143										143									
144										144									
145										145									
146										146									
147										147									
148										148									
149										149									
150										150									
151										151									
152										152									
153										153									
154										154									
155										155									
156										156									
157										157									
158										158									
159										159									
160										160									
161										161									
162										162									
163										163									
164										164									
165										165									
166										166									
167										167									
168										168									
169										169									
170										170									
171										171									
172										172									
173										173									
174										174									
175										175									
176										176									
177										177									
178										178									
179										179									
180										180									
181										181									
182										182									
183										183									
184										184									
185										185									
186										186									
187										187									
188										188									
189										189									
190										190									
191										191									
192										192									
193										193									
194										194									
195										195									
196										196									
197										197									
198										198									
199										199									
200										200									
201										201									
202										202									
203										203									
204										204									
205										205									
206										206									
207										207									
208										208									
209										209									
210										210									
211										211									
212										212									
213										213									
214										214									
215										215									
216										216									
217										217									
218										218									
219										219									
220										220									
221										221									
222										222									
223										223									
224										224									
225										225									
226										226									
227										227									
228										228									
229										229									
230										230									
231										231									
232										232									
233										233									
234										234									
235										235									
236										236									
237										237									
238										238									
239										239									
240										240									
241										241									
242										242									
243										243									
244										244									
245										245									
246										246									
247										247									
248										248									
249										249									
250										250									
251										251									
252										252									
253										253									
254										254									
255										255									
256										256									
257										257									
258										258									
259										259									
260										260									
261										261									
262										262									
263										263									
264										264									
265										265									
266										266									
267										267									
268										268									
269										269									
270										270									
271										271									
272										272									
273										273									
274										274									
275										275									
276										276									
277										277									
278										278									
279										279									
280										280									
281										281									
282										282									
283										283									
284										284									
285										285									
286										286									
287										287									
288										288									
289										289									
290										290									
291										291									
292										292									
293										293									
294										294									
295										295									
296										296									
297										297									
298										298									
299										299									
300										300									
301										301									
302										302									
303										303									
304										304									
305										305									
306										306									
307										307									
308										308									
309										309									
310										310									
311										311									
312										312									
313										313									
314										314									
315										315									
316										316									
317										317									
318										318									
319										319									
320										320									
321										321									
322										322									
323										323									
324										324									
325										325									
326										326									
327										327									
328										328									
329										329									
330										330									
331										331									
332										332									
333										333									
334										334									
335										335									
336										336									
337										337									
338										338									
339										339									
340										340									
341										341									
342										342									
343										343									
344										344									
345										345									
346										346									
347										347									
348										348									
349										349									
350										350									
351										351									
352										352									
353										353									
354										354									
355										355									
356										356									
357										357									
358										358									
359										359									
360										360									
361										361									
362										362									
363										363									
364										364									
365										365									
366										366									
367										367									
368										368									
369										369									
370										370									
371										371									
372										372									
373										373									
374										374									
375										375									
376										376									
377										377									
378										378									
379										379									
380										380									
381										381									
382										382									
383										383									
384										384									
385										385									
386										386									
387										387									
388										388									
389										389									
390										390									
391										391									
392										392									
393										393									
394										394									
395										395									
396										396									
397										397									
398										398									
399										399									
400										400									
401										401									
402										402									
403										403									
404										404									
405										405									
406										406									
407										407									
408										408									
409										409									
410										410									
411										411									
412										412									
413										413									
414										414									
415										415									
416										416									
417										417									
418										418									
419										419									
420										420									
421										421									
422										422									
423										423									
424										424									
425										425									
426										426									
427										427									
428										428									
429										429									
430										430									
431										431									



SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Santa María

CONTRATO DE INTERVENTORIA N° 001, PCC/CTR. 8252803

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

[illegible]

OBSERVACIONES:

Firma de quien realiza la visita:

Nombre: Cristien Libardo Noriega Sandoval

Cédula Ciudadanía 1101694106

Cargo: Interventor de campo

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT			
Fecha: 05 / 11 / 2025 /		Municipio: Oiba			
Institución Educativa: <i>Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera</i>		Sede: <i>Escuela Rural Santa María</i>			
ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS	Juan Steban	Corredor Piño	1098828810	1
2	CPS	Paula Lisbeth	Sandoval Sandoval	1097117579	5
3	CPS	Anyheel Jharet	Perra Salazar	1102490541	0
4	CPS	Dilan Alejandro	Sandoval Sandoval	1101696620	1
5	CPS	Dilan Esteban	Bonzalez Parando	1104072015	2
6	CPS	Breyner Yesid	Alvarez Lopez	1104071584	3
7	CPS	Jose Alejandro	Bonzalez Parando	1104070704	3
8	CPS	Dominick Alexander	Corredor Perez	1186963909	4
9	CPS	Karmela Salome	Carbujal Jimenez	146956971106	0
10	CPS	Elyan Jose	Castillo Parayas	6921343	1
Observaciones:					
<div><div></div><div>18550</div></div>					

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-05
Institución y sede: INSTITUCIÓN EDUCATIVA EDUARDO RUEDA BARRERA - ESCUELA RURAL SANTA MARÍA

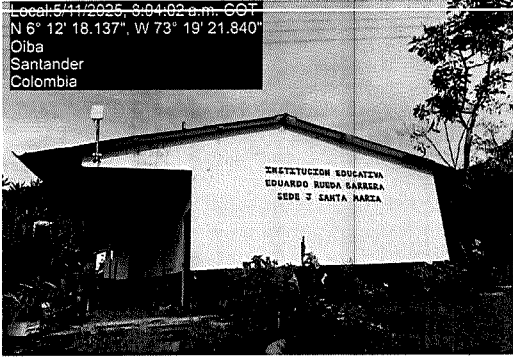


Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Santa María, Municipio Oiba

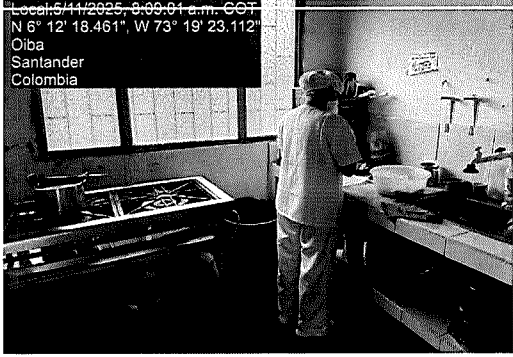


Imagen No2: Evidencia Fotográfica Manipuladora De Alimentos Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Santa María, Municipio Oiba

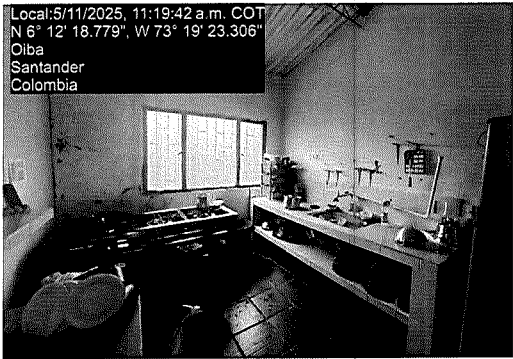


Imagen No3: Evidencia Fotográfica Área De Preparación Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Santa María, Municipio Oiba



Imagen No4: Evidencia Fotográfica Verificación De Gramajes Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Santa María, Municipio Oiba



Imagen No5: Evidencia Fotográfica Menú Del Día Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Santa María, Municipio Oiba

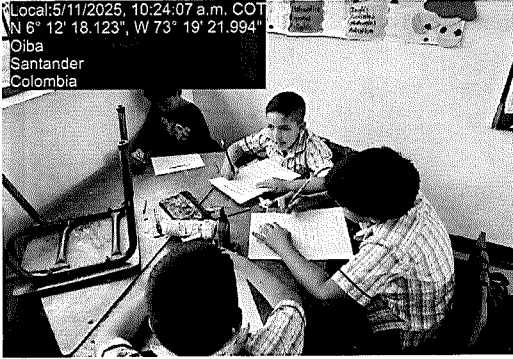
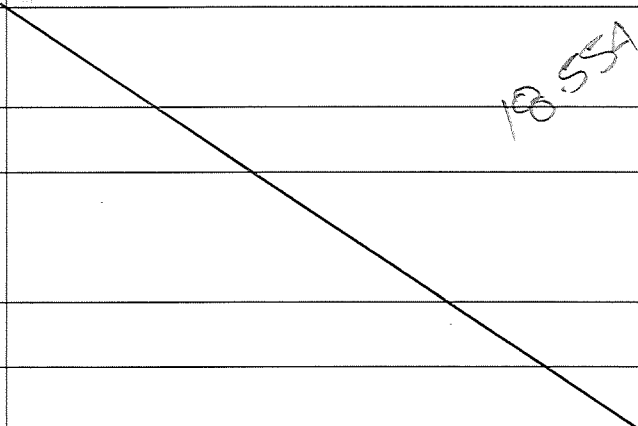
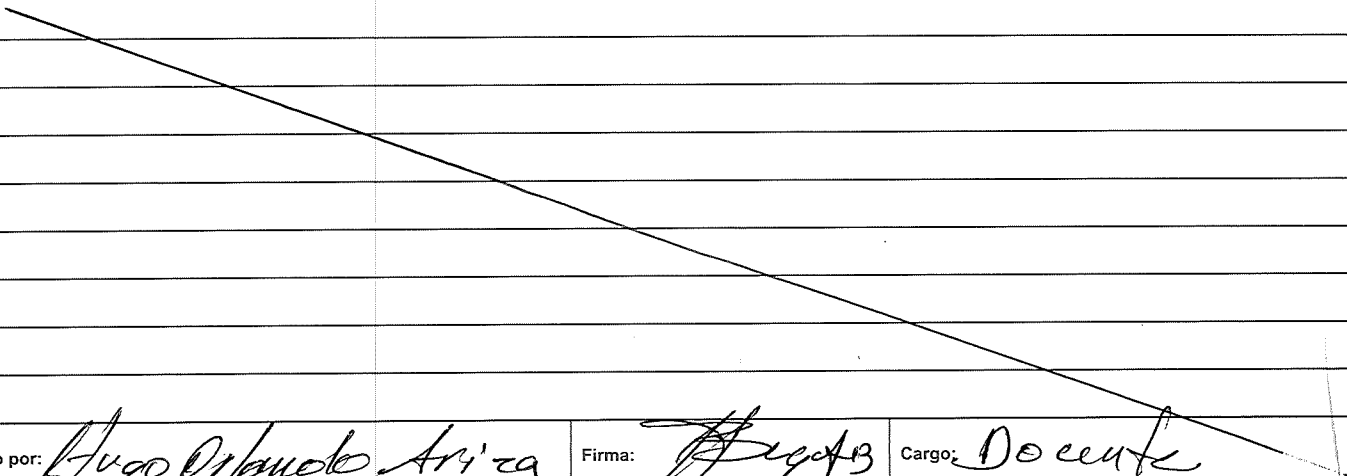
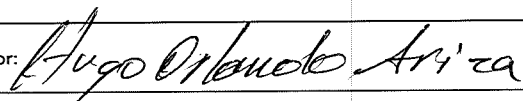
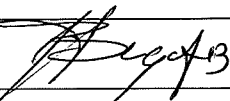
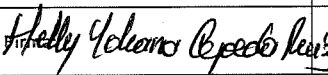


Imagen No6: Evidencia Fotográfica Aplicación De Encuestas Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Santa María, Municipio Oiba

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		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 LOS GUAYABOS		Sede Educativa ESCUELA RURAL LOS NARANJOS		ETC GOBERNACIÓN SANTANDER		Ciudad/ Municipio VELEZ		
Dirección: VEREDA LA DOCTRINA - NARANJOS		Fecha Visita: 05 NOV / 2025		Hora inicio: 8:45am		Hora de terminación: 10:45am		
Operador: CONSORCIO 82M SANTANDER		No Contrato / Convenio COL-PCONTR 8258066						
Reporta casos de atención prioritaria		SI		NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria N/A		
No titulares de derecho		Adjudicados 10		Atendidos 10		No de visita 1		
				Tipo de ración		CAJMERI		
Nombre y cargo de quien atiende la visita HUGO ORLANDO ARIZA - DOCENTE				Nombre y cargo de quien realiza la visita HELLY YOLIANA CEPEDA ROLIZ - INTERVENIDORA DE CAMPO				
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		27		PUNTAJE OBTENIDO		13		
				PORCENTAJE %		48,15%		
CONCEPTO FINAL				NO CONFORME				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA SIN FORMATO DE VISITA				
				CONCEPTO EMITIDO SIN CONCEPTO SANITARIO				
TOTAL DE MANIPULADORAS								
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI		No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:		Observaciones				
—		—		DOCENTE ENTREGA EL COMPLEMENTO				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)								
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C						
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C						
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están contruidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	NC	Piso de area de almacenamiento en regular estado - Techos con tejas rota					
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Techos con rastros de humedad en superficie y algunas orificios					
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	NC	Se evidencian telarañas en ventana de area de almacenamiento					
6	Las paredes están contruidas 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 se evidencian angeos o barreras de protección en ventana de area de almacenamiento					
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	NC	No se evidencian letrero alusivo a BPM del Consorcio 82M Sder.					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS 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								
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
10	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1						
11	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1						
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1						
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1						
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de viveres en sedes educativas (remisiones).	0	Requisión de viveres sin firmas de operador. Transportador - Docente.					
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO								
PUNTAJE ESPERADO	5		PUNTAJE OBTENIDO	4		PORCENTAJE %	80,00%	

		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	<div>100 55%</div> Foto Norango no cumple por el gramaje requerido en grados 1a 3 y 4 y 5a.			
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	1				
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	0				
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,67 %	
III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	Docente no usa 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	N.O	Docente entrega el complemento			
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	N.O	Docente entrega el complemento			
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	Docente no ha recibido capacitación. No se encuentran registros.			
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 se evidencia programa y/o registros de actividades de L y D.			
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencian fichas técnicas de productos para L y D			
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	0	No se evidencia L y D de fruta antes del consumo			
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Se evidencian productos de aseo personal almacenados sin rotular			
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	No se evidencia recepción de elementos de aseo de Noviembre.			
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	Agua con la que se abastece la sede proviene de aljibe - No Potable			
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	<div>No se evidencia programa y/o registros de actividades de manejo de residuos</div> No se evidencia instructivo sobre disposición final de residuos			
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0				
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0				
34	Se aplica la separación in 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	<div>No se evidencia programa y/o registros para control integrado de plagas</div>			
36	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0				
TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	25,00 %	

 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		
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 se evidencio Ficha de visibilidad a Ruta de Atención a Casos de E.T.A.	
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	1	PORCENTAJE %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
<p>• No se evidencian programas y/o registros de actividades de Limpieza y Desinfección, Manejo de Residuos, Control Integrado de Plagas.</p> <p>• Señalización de áreas y fichas de visibilidad de Consorcio 82 M Santander no han sido instaladas, se evidencia señalización de operador anterior.</p> <p>Se verifican productos del Menú # 8: Bebido lácteo de Yogurth Lote YM329 EV: 31/DIC/25; BROWNIE RELENO CON CHOCOLATE SEMI AMARGO Lote: A48027 EV: 16/11/25; Naranja</p>				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
				
Atendido por: 	Firma: 	Cargo: Docente		
Atendido por: _____	Firma: _____	Cargo: _____		
Realizada por: HELLY YOHANA CERDA RUIZ	Firma: 	Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO		
Realizada por: _____	Firma: _____	Cargo: _____		

<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD																			
		PROCESO MISIONAL					PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN - GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS														
		FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																			
		Código: PDAE-F-044					Versión: 02														
		Fecha de vigencia: 15/02/2023					página 1 de 1														
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																					
Institución Educativa		ESCUOLA RURAL LOS NARANJOS			ETC		BOBENACION SANTANDER		Ciudad/ Municipio		VELEZ										
Dirección:		VELEDA LA DOCTRINA - NARANJOS			Fecha Visita:		05 NOY 2025		Hora Inicio:		8:45am										
Operador:		CONSORCIO B2 M SANTANDER			No Contrato / Convenio		COLPONTI 8258066		Hora de terminación:		10:45 am										
Instrumento: Marque con una X		Balanza		Marca		Número de menú programado		Se presentaron intercambios		Si		No									
		Gramera		Fecha de última calibración		Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización		Si		No									
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3 X		5		7		8		9									
		2		4		6		8		10		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		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado		MUESTRA 1		MUESTRA 2		MUESTRA 3		Concepto (Cumple - No Cumple)		Peso esperado	
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen		Peso / Volumen	
Lácteo																					
Protéico																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																					
Proteico																					
Leguminosa																					
Cereal (arroz)																					
Tubérculo, raíces, plátanos																					
Verdura fría o caliente																					
Fruta/Bebida																					
Agua																					
Lácteo																					
Ración industrializada																					
Lácteo																					
Derivados del cereal																					
Frutas																					
Azúcares y dulces																					
Queso																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?																					
Se realizaron cambios en el menú?																					
Los cambios están aprobados por la ETC?																					
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																					
PUNTAJE POSIBLE		6																			
PUNTAJE REAL		A																			
PORCENTAJE %		66.67%																			
OBSERVACIONES																					