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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 05 / NOVIEMBRE / 2025 /

Municipio: VÉLEZ

Institución Educativa: CENTRO EDUCATIVO LOS GUAYABOS

Sede: ESCUELA RURAL LOS NARANJOS

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CAJMRI	DANNA FERNANDA	LEÓN HERNANDEZ	1101.761.096	1°
2	CAJMRI	MIA ISABELLA	ROJAS VELASQUEZ	1233.697.326	2°
3	CAJMRI	JUAN ESTEBAN	HERNÁNDEZ GONZÁLEZ	1101.760.812	3°
4	CAJMRI	SARITH MELISSA	ARDILA MATEUS	1187.213.860	3°
5	CAJMRI	NICOLAS	LEON HERNANDEZ	1028.792.086	4°
6	CAJMRI	DILAN DAVID	SANCHEZ HERNANDEZ	1029.407.213	4°
7	CAJMRI	SHARICK DANIELA	DIAZ AMADOR	1023.025.730	5°
8	CAJMRI	EMMANUEL	HERNANDEZ ARDILA	1101.759.820	5°
9	CAJMRI	HELEN NICOL	SANCHEZ HERNÁNDEZ	1116.804.807	5°
10	CAJMRI	JUAN ANDRES	MARIN MORALES	1187.213.653	5°

Observaciones: Se verifican 10 beneficiarios de un total de 10 alumnos focalizados en sede

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

19559

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-05
Institución y sede: Centro Educativo Los Guayabos - Escuela Rural Los Naranjos



Imagen No1: Fachada Escuela Rural Los Naranjos, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez

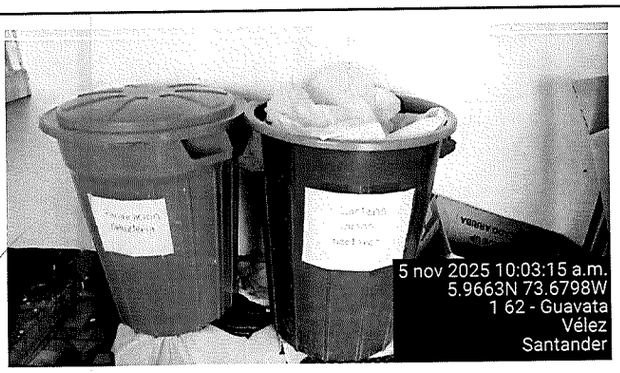


Imagen No2: Almacenamiento de producntos complemento Ración Industrializado en la Escuela Rural Los Naranjos, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez



Imagen No3: Área de consumo y entrega de complemento en la Escuela Rural Los Naranjos, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez

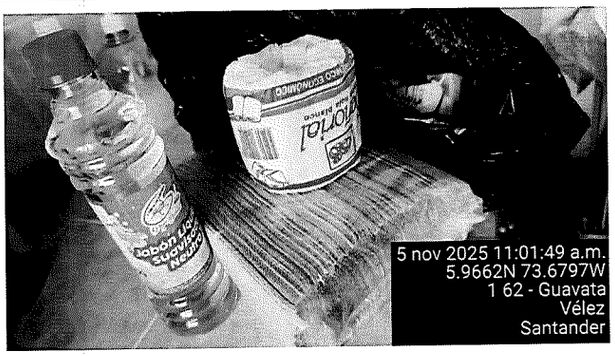


Imagen No4: Elementos de higiene personal entregados en la Escuela Rural Los Naranjos, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez

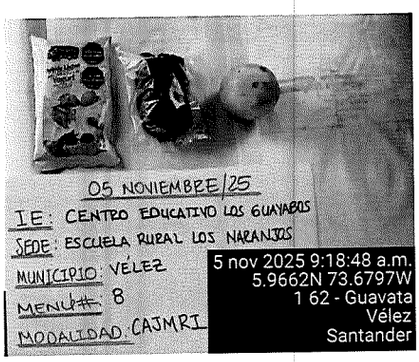


Imagen No5: Menú verificado y entregado (Menú#8) en la Escuela Rural Los Naranjos, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez

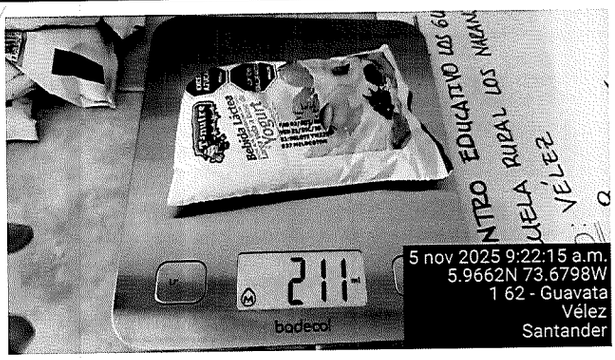


Imagen No6: Verificación de productos del complemento Ración Industrializada según grados escolarizados atendidos en la Escuela Rural Los Naranjos, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez

18558

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: TRES ESQUINAS LOS PATIOS	Sede Educativa: ESCUELA RURAL HELECHAL Y MESA	ETC: GOBERNACION SANTANDER	Ciudad/ Municipio: GUAVATÁ
Dirección: VEREDA HELECHAL Y MESA	Fecha Visita: 06 NOV 2025		Hora inicio: 10:00am
Operador: CONSORCIO BZM SANTANDER	No Contrato / Convenio: COL-FCONTR-8258066		Hora de terminación: 1:45pm

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A				
No titulares de derecho	Adjudicados 11	Atendidos 11	No de visita	1	Tipo de ración	A PS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: MARIELA FONTECHA OTERO - MANIPULADORA			Nombre y cargo de quien realiza la visita: HELLY YOHANA CEPEDA RUIZ - INTERVENTORA DE CAMPO				

Objeto de la visita:

VERIFICAR LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO COL-FCONTR-8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 48	PUNTAJE OBTENIDO: 28	PORCENTAJE %: 58,33%			
CONCEPTO FINAL	NO CONFORME				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: 17-07-2025				
	CONCEPTO EMITIDO: FAVORABLE				

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	Manipuladora no cuenta con servicio sanitario exclusivo para su uso
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 con fisuras y rastros 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 que se evidencian en superficie y algunas tejas con fisuras
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	C	
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NC	Tanque de almacenamiento es compartido con el resto de la 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.	NC	No se evidencian sifones en área de preparado
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	C	
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
7	√

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

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

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencian registros de control de temperatura 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

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1	
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1	
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	Jugo de naranja se sirve a T° mayor a la requerida.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

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

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia Programa y/o registros de actividades y/o 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 de aseo 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	

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia certificado de Limpieza 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 de Tanque
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	Agua no potable - Se abastecen de acueducto veredal
46	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NO	No usan hielo en preparados

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	21,43%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Como requiere sartenes, plancha para asar, pinzas, platos, vasos, cucharas, etc.
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	Balanza evidenciada no cumple las especificaciones requeridas (Plastico y delgado)
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 de mantenimiento preventivo de equipos y no se llevan registros.
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

TOTAL EQUIPOS

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

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- No se evidencian documentos de Programas y formatos de registro de actividades como Limpieza y Desinfección, Manejo de Residuos, Control de Plagas, Calidad de Agua y Mantenimiento de Equipos
- No se evidenciaron en sede recipientes para deposito de residuos ni elementos de aseo de mes de Noviembre.
- Registros de Control de Temperatura en procesos de preparado y servido así como de procesos de refrigeración y congelamiento no son evidenciados
- Balanza evidenciada no cumple con los requerimientos requeridos (Acero inoxidable, 5 kg Min de capacidad) pues se encuentra gramero plástico de 1Kg de capacidad
- Se evidencian faltantes de esparadrapo y solucion salina en Botiquin.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Atendido por:	Maricela Fonteche Otero	Firma:	Maricela Fonteche Otero	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	HELLY YOHANA CERDA RUIZ	Firma:	Helly Yohana Cerda Ruiz	Cargo:	INTERVENTORA DE CAMPO
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria Nº:	Contrato de Suministro Nº:	Ciclo de menú:
06/NOV/25	TRES ESQUINAS LOS PATIOS	ESCUELA RURAL HERCHAL Y MESA	CO1.PCCNTR.8252803,	CO1.PCCNTR.8258068	7-10

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	CARNE DE CERDO X kg	DL. BRAHNAN	P4325	24/11/2025	0,64kg	0,79 kg	
2	QUESO X kg	LA NUESTRA	25 OCT 2025	25 NOV 2025	0,11 kg	0,20 kg	
3	FRIJOL X 500g	SUDESPENSA	0520	22/10/2026	0,26uds	0,50uds	
4	ARROZ X 500g	AL-ICAZAR	07252710	27/OCT/2026	0,76uds	1,00uds	
5	HARINA DE MAIZ X 500g	LA NIEVE	210925	21 SEP 26	1,45uds	2,00uds	
6	ACEITE IDEAL X 250 ml	IDEAL	28/10/2025	28 08 2026	0,26uds	1,00uds	
7	MARGARINA X 125g	LA PREFERIDA	24095	24/JUN/26	0,26uds	0,67uds	
8	AZUCAR X 500g	SUDESPENSA	01521510	15/OCT/2026	0,19uds	0,50uds	
9	SAL X 500g	JR	220725	NA	0,07uds	0,50uds	
10	PAPRIKA X 10g	DONA JULIA	151025	15/10/27	0,99uds	1,00uds	
11	PIMIENTA MOLIDA X 10g	DONA JULIA	180925	18/09/26	0,28uds	1,00uds	
12	PLATANO HARTON VERDE X kg	NA	NA	NA	0,66 kg	0,80kg	
13	TOMATE DE ARBOL X kg	NA	NA	NA	0,77 kg	0,79 kg	
14	CEBOLLA CABEZONA X kg	NA	NA	NA	0,27 kg	1,00 kg	
15	TOMATE X kg	NA	NA	NA	0,79 kg	0,82 kg	
16	ZANAHORIA X kg	NA	NA	NA	0,02 kg	0,16 kg	
17	PIMENTON X kg	NA	NA	NA	0,33 kg	0,36 kg	
18	AJO X kg	NA	NA	NA	0,04 kg	0,08kg	

8562

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: TRES ESQUINAS LOS PATOS | SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL HELECHAL Y MESA

FECHA: 06 NOV 25 | CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO1.PCCNTR.8252809 | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1.PCCNTR.8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS	PECHUGA APANADA	X		X		X		X		80,6°	X		63,9°	X		
	ARROZ BLANCO	X		X		X		X		78,8°	X		62,6°	X		
	MADURO COCIDO	X		X		X		X		81,2°	X		65,2°	X		
	GUISO DE VERDURA CON QUESO	X		X		X		X		79,9°	X		64,9°	X		
	JUGO DE NARANJA	X		X		X		X		NA			20,4°		X	Jugo de Naranja se sirve a T° > 4°C.

OBSERVACIONES:

PREPARACIONES EN CALIENTE SE SIRVEN A LAS TEMPERATURAS REQUERIDAS (>60°C)

Firma de quien realiza la visita: Helly Yohana Cepeda Ruiz

Nombre: HELLY YOHANA CEPEDA RUIZ

Cédula Ciudadanía 52.222.069

Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO.

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

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT
Fecha: 06 / NOVIEMBRE / 2025 /	Municipio: GUAVATA
Institución Educativa: TRES ESQUINAS LOS PATIOS	Sede: ESCUELA RURAL HELECHAL Y MESA

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	EVELIN	HERNANDEZ ROJAS	1097.333.385	0°
2	APS	MARLON FELIPE	FANDIÑO PEÑA	1097.333.351	1°
3	APS	MARIA JOSÉ	MURCIA FONTECHA	1233.695.311	2°
4	APS	DAVID ALEJANDRO	JEREZ GAMBOA	1097.333.159	3°
5	APS	HEILY	VELAZCO PEÑA	1097.333.261	3°
6	APS	LUZ STEFANY	FANDIÑO JEREZ	1097.333.177	4°
7	APS	ISAAC JOSE	RODRÍGUEZ ROMERO	1099.215.008	4°
8	APS	BRAYAN	PARDO BARBOSA	1097.333.082	5°
9	APS	KELLY JOHANA	REYES CEPEDA	1097.332.990	5°
10	APS	EMILY MAILEHN	NARVAEZ MURCIA	1141.131.544	5°

Observaciones: Se verifican 10 beneficiarios de un total de 11 alumnos localizados en sede.

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

19566

CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-06
Institución y sede: Institución Educativa Tres Esquinas Los Patios - Escuela Rural Helechal y Mesa

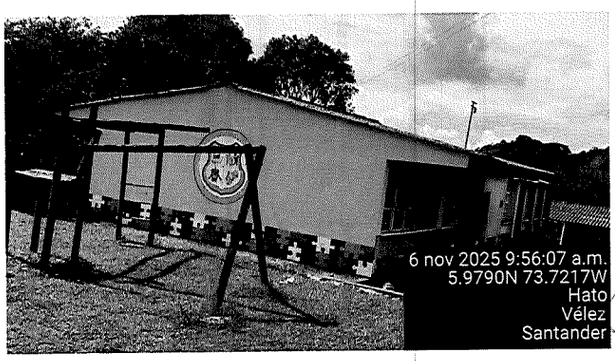


Imagen No1: Fachada Escuela Rural Helechal y Mesa, Institución Educativa Tres Esquinas Los Patios - Guavatá

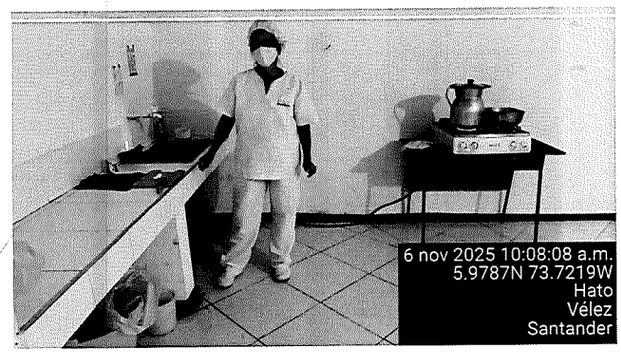


Imagen No2: Personal manipulador evidenciado en la Escuela Rural Helechal y Mesa, Institución Educativa Tres Esquinas Los Patios - Guavatá



Imagen No3: Área de preparado en la Escuela Rural Helechal y Mesa, Institución Educativa Tres Esquinas Los Patios - Guavatá

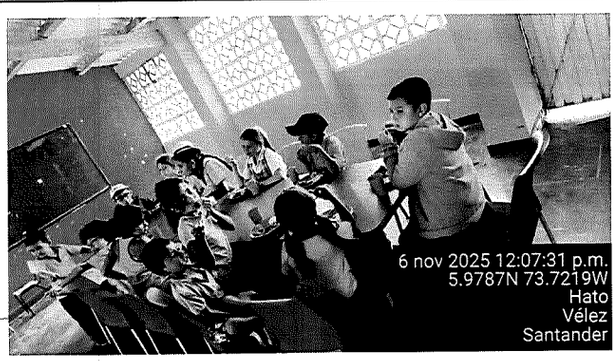


Imagen No4: Área de servido y entrega de complemento en la Escuela Rural Helechal y Mesa, Institución Educativa Tres Esquinas Los Patios - Guavatá

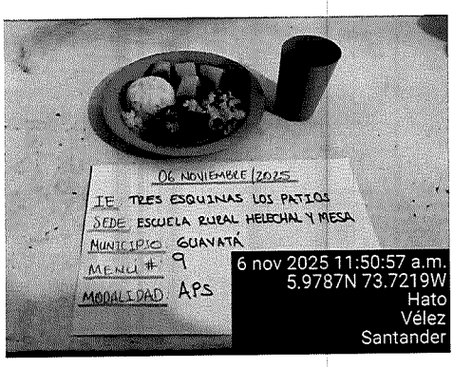


Imagen No5: Menú verificado y entregado (Menú#9) en la Escuela Rural Helechal y Mesa, Institución Educativa Tres Esquinas Los Patios - Guavatá

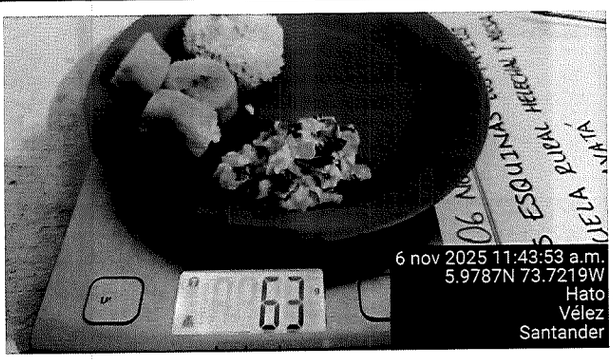


Imagen No6: Verificación de gramajes de preparaciones según grados escolarizados atendidos en la Escuela Rural Helechal y Mesa, Institución Educativa Tres Esquinas Los Patios - Guavatá

NOTA 1: La Firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las incluidas 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 se registra un municipio diferente al de la ubicación de la sede, lo cual obedece a que esta sede educativa se encuentra en los límites del municipio Guavatá.

19567

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

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa: Instituto Tecnico Agropecuario Agata	Sede Educativa: Instituto Tecnico Agropecuario Agata		ETC: Gobernacion de Santander	Ciudad/ Municipio: Chipata	
Dirección: Calle 4 # 6-30		Fecha Visita: 6-11-2025		Hora inicio: 9:25am	
Operador: Consorcio 82M. Santander.		No Contrato / Convenio: con. PCCNTR825 8066		Hora de terminación: 2:00pm	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: No Aplica		
No titulares de derecho	Adjudicados: 188	Atendidos: 188	No de visita: 1	Tipo de ración: APS.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Rosibel Ayala - manipuladora			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Andies Perez - Inspector de Campo		
Objeto de la visita: Verificacion del cumplimiento de los lineamientos tecnicos y del contrato con. PCCNTR 825 8066.					

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: 20-10-2025	CONCEPTO EMITIDO: Favorable con requerimientos			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.C	se evidencia asiento sanitario en mal estado
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	Faltan baldosas en el meson del area de preperacion.
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	Parte del techo del area de preparacion es en teja de eternit algunas estan danadas y acumulan 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	Paredes del area de consumo preparacion y almacenamiento presentan 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.	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.	N.C	el equipo de refrigeracion no cuenta con capacidad suficiente para garantizar la conservacion de los alimentos
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N.C	drenaje del lavaplatos no cuenta con rejilla de proteccion
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	abertura entre el techo y la pared del area de proceso sin sellar.
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	5	NO CUMPLE	7

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

13563

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

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	no se evidencian registros de la verificacion 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 verificacion 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	4	PORCENTAJE %	57,14%.

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

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

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia programa de limpieza y desinfeccion.
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia ficha tecnica de los productos; Detergente en polvo recomperado.
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 detergente en polvo sin su rotulo adecuado
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	1	
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO se evidencia programa de limpieza y desinfeccion de tanques.
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	no se evidencia soporte de potabilidad del agua.
46	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.O	

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.O	
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O	
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Equipos insuficientes lavadora ; equipos en mal estado : Sartenes., Volvo de estufa y Quemadores.
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	lo siempre evidenciado no cumple con lo establecido 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 hoja 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 la verificacion de temperaturas

TOTAL EQUIPOS

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

13570

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Se evidencia extintor con Fecha vigente de octubre del 2025

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se lleva a cabo visita tecnica en la que se pudo evidenciar cumplimiento en menu, gramajes y condiciones de preparacion. la sede no cuenta con plan de saneamiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones

Atendido por: Rosibel Arcila Galeano	Firma: Rosibel Arcila G	Cargo: Manipuladora
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Andres Perez	Firma: Andres Perez	Cargo: Inspector de Compa.
Realizada por: Luisa Martinez G	Firma: Luisa M.	Cargo: Interventor de C.

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Instituto Tecnico Agropecuario Agata.		ETC	Gobernacion de Santander.	Ciudad/ Municipio: Chipata
Dirección:	Calle 4 # 6 - 30.		Fecha Visita:	6 - 11 - 2025	Hora inicio: 9:25 am.
Operador:	Consorcio 82m - Santander.		No Contrato / Convenio	107.PCCNTR 8258066.	Hora de terminación: 2:00 pm

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	pechuga Asada	35g.	32g.	33g	30g	C	47g	51g	45g	34g.	C	54g	44g.	64g	38g.	C
Leguminosa																
Cereal (arroz)	Arroz Blanco	72g	69g	99g.	55g	C	115g.	87g.	92g	70g.	C	93g	98g	101g.	90g	C
Tubérculo, raíces, plátanos	Medio cocido.	87g.	72g.	73g.	64g.	C	108g.	92g.	87g	73g.	C	130g	157g.	101g.	99g.	C
Verdura fría o caliente	Guiso de verdure y Queso.	89g.	61g	62g.	50g.	C	87g.	72g	72g	60g.	C	86g	96g	78g	65g.	C
Fruta/Bebida	Jugo de Naranja.	230ml	241ml	237ml	200ml	C	227ml	242ml	227ml	200ml	C	241ml	237ml	241ml	200ml	C
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						5					5					5
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %	

OBSERVACIONES

Impreso por Litodisaños Tel. (607) 621 12 71

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Instituto Tecnico Agropecuario Agata		ETC	Gobernacion de Santander	Ciudad/ Municipio	Chipata	
Dirección:	Calle 4 # 6 - 30		Fecha Visita:	6 - 11 - 2025	Hora inicio:	9:25 am	
Operador:	Consorcio B2m Santander		No Contrato / Convenio	CO1.PCCNTR 825 8066	Hora de terminación:	2:00 pm.	

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	pechuga Apanada	54g	50g	48g	46g	C	68g	65g	62g	62g	C					
Leguminosa																
Cereal (arroz)	Arroz Blanco	185g	165g	170g	124g	C	180g	153g	155g	143g	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	maduro cocido	145g	126g	130g	114g	C	148g	151g	148g	146g	C					
Verdura fría o caliente	Guiso de verduras y queso	121g	100g	87g	70g	C	136g	167g	103g	90g	C					
Fruta/Bebida	Jugo de Naranja	231ml	247ml	251ml	200ml	C	260ml	251ml	247ml	200ml	C					
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						5					5					
NO CUMPLE						0					0					

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

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

1533

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
06-11-25	Instituto Tecnico. Agropecuario Agata.	Instituto Tecnico. Agropecuario Agata	con.pcc NTR B252803	con.pcc NTR B258066.	10

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Arroz x 500g.	Al-kosar.	07252710	27-OCT-2026	18,14 und	19 und	
2	Harina de maiz x 500g	la Nieve.	18 10 25	18 OCT 26	31,3 und	32 und	
3	Queso.	Aprocoleda	07-10-25	10. 11. 25	1,76 kg.	2 kg.	
4	Carne de cerdo	Di Bichman	p4325	24-11-2025	13,42 kg	13,5 kg.	
5	Frijol. x 500g	Su Despensa.	03271610	16-OCT-2026	8,31 und	9 und	
6	Aceite x 250ml	Ideal	28-10-2025	28 08 2026	9,7 und	10 und	
7	Margarina x 250g.	la preferida.	24095	24-JUN-26	5,6 und	6 und	
8	Azucar x 500g.	Su Despensa	01521510	15-OCT-2026	2,7 und	3 und	
9	pepriss x 10g.	Doña Julia.	151025	15-10-27	10,7 und	11 und	
10	pimienta x 10g	Doña Julia.	180925	18-09-26	0,8 und	1 und	
11	Sal x 500g	J R.	220725	NA	1,12 und	1,5 und	
12	platano.	NA	NA	NA	1,6 kg.	1,6 kg.	
13	Limon	NA	NA	NA	1,05 kg.	1,1 kg	
14	Tomate de Arbol	NA	NA	NA	13,16 kg	13,16 kg.	
15	Ajo.	NA	NA	NA	200 gr.	210 gr	
16	Apio	NA	NA	NA	1,16 kg	1,2 kg	
17	Cebolla cabezona	NA	NA	NA	6,36 kg.	6,36 kg	
18	cilantro.	NA	NA	NA	50 gr	60 gr	
19	pimenton	NA	NA	NA	1,16 kg.	1,2 kg	
20	Tomate.	NA	NA	NA	14,13 kg.	15 kg	
21	Zanahoria.	NA	NA	NA	670 gr.	700 gr	

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

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

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Instituto Tecnico Agropecuario Agota. | SEDE EDUCATIVA: Instituto Tecnico. Agropecuario Agota.

FECHA: 06-11-25 | CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO7.PCCNTR8252803 | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO7.PCCNTR8258066.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
Almuerzo.	Pechuga Apanada.	X		X		X		X		81,8	X		49,1		X	no cumple con la temperatura de servido.
	Arroz Blanco.	X		X		X		X		87,9	X		61,2	X		
	Merluzo cocido.	X		X		X		X		91,1	X		66,5	X		
	Guiso de verdura con Queso	X		X		X		X		77,7	X		55,6		X	no cumple con la temperatura de servido
	Jugo de Naranja.	X		X		X		X		N.A	N.A	N.A	16,8		X	no cumple con la temperatura de servido

OBSERVACIONES: se realize evaluacion organoleptica. dando por aceptados todos los componentes del menu; no cumplen la temperatura de servido las preparaciones: pechuga apanada, Guiso de verdura y Jugo de Naranja

Firma de quien realiza la visita: Andres Perez - Luisa Margarita Martinez

Nombre: Andres Perez - Luisa Margarita Martinez

Cédula Ciudadanía 1012395782. - 1096239164

Cargo: Inspector de Campo. - Interventor de Campo

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

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 06 / 11 / 2025

Municipio: Chipatá

Institución Educativa: Instituto Tecnico Agropecuario Agata.

Sede: Instituto Tecnico. Agropecuario Agata.

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS.	Sara. Antonella.	Gonzalez Castillo.	1096907376	0
2	APS.	Sara Valentina.	Angulo. Iosada.	1076923799	1
3	APS.	Marilyn Luna.	Rodriguez pardo.	1096619783	2
4	APS.	Mariana.	Olarte. Ortiz	1096907289	3
5	APS.	Martin.	Duarte. Lopez	1028877767	4
6	APS.	Valery Sofia.	pueita. Gonzalez.	1096907180	5
7	APS.	Luis. Santiago.	Gamboa. Barbosa	1096907042	6
8	APS.	Juan Sebastian.	Angulo. Charon	1096906874	8
9	APS.	Miguel. Angel.	Moyano Leon	1096906781	9
10	APS.	Brandon Samir.	Perez Aliza	1096906539	10

Observaciones:

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

Fecha de la visita: 2025-11-06
Institución y sede: Instituto Tecnico Agropecuario Agata - Instituto Tecnico Agropecuario Agata



Imagen No1: Fachada del Instituto Tecnico Agropecuario Agata sede principal en el municipio de Chipatá.

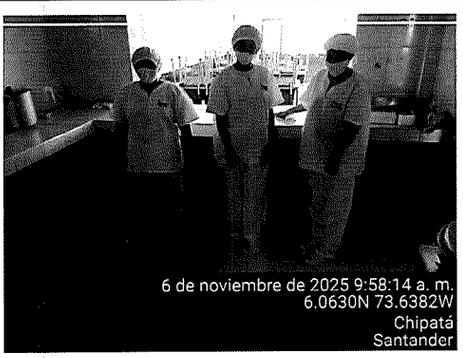


Imagen No2: Personal manipulador del Instituto Tecnico Agropecuario Agata sede principal en el municipio de Chipatá.



Imagen No3: Area de preparacion de alimentos del Instituto Tecnico Agropecuario Agata sede principal en el municipio de Chipatá.



Imagen No4: Verificaion de gramajes el dia 06/11/2025 en el Instituto Tecnico Agropecuario Agata sede principal en el municipio de Chipatá.



Imagen No5: Complemento entregado el dia 06/11/2025 en el Instituto Tecnico Agropecuario Agata sede principal en el municipio de Chipatá.



Imagen No6: Beneficiarios del complemento en el Instituto Tecnico Agropecuario Agata sede principal en el municipio de Chipatá.

1857-2

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 AGROPECUARIO SILVIO VILLEGAS	Sede Educativa: ESCUELA RURAL ALTAMIRA	ETC: GOBERNACIÓN DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio: BOLIVAR
Dirección: VEREDA ALTAMIRA	Fecha Visita: 6-NOV-2025		Hora inicio: 9:40 AM.
Operador: CONSORCIO 82 M SANTANDER	No Contrato / Convenio: COTPCCHR 8258066		Hora de terminación: 12:00 pm

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA.			
No titulares de derecho	Adjudicados: 3	Atendidos: 3		No de visita: 1		Tipo de ración: RACIÓN PREPARADA EN SITIO	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: MONITORA MARIA TRASLAVIÑA DOCENTE				Nombre y cargo de quien realiza la visita: LAURA MARCELA GALEANO LIDER ESTRATEGIA DE CAMPO			

Objeto de la visita:
VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO COTPCCHR 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 26	PUNTAJE OBTENIDO: 14	PORCENTAJE %: 53.85%			
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 AGRETORIA HARE LA DOCENTE POR EL NUMERO DE BENEFICIARIOS (3)

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
7	2

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
11	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	NO SE EVIDENCIA REMISION FIRMADA POR EL CONDUCTOR

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
5	4	80.00%

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

II. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00%

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	LA DOCENTE NO CUENTA CON BATA 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	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.	0	LAS INSTALACIONES SANITARIA NO SE ENCUENTRAN EN BUEN ESTADO
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 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 TECNICAS
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	NO	DURANTE LA VISITA NO SE EVIDENCIA ENTREGA DE 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 NINGUN PRODUCTO DE ASEO
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
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	2	PORCENTAJE %	22.22%

18579

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).	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 VISITA TECNICA DONDE SE EVIDENCIA.
CUMPLIMIENTO EN CALIDAD, ALMACENAMIENTO Y ENTREGA DE RACION
LONCHERIA LIZADA.
NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
SE EVIDENCIO ENTREGA DE MENU CORRESPONDIENTE Y MENU DEL
DIA SIGUIENTE TAMBIEN CORRESPONDE.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No tengo observaciones

Atendido por: Nohora Mª Fraslaviña A.	Firma:	Cargo: Docente
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Ana Marcela Galeano	Firma: Marcela Galeano	Cargo: Inspectora de Campo
Realizada por: Andres Fabian Gutierrez B.	Firma: Fabian G.	Cargo: Interventor de Campo

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	COLEGIO AGROPECUARIO SILVANO URIBE - SEDE ALTAMIRA	ETC	GOBERNACION DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio	BOLIVAR
Dirección:	VEREDA ALTAMIRA	Fecha Visita:	6-NOV-2025	Hora inicio:	9:40 AM
Operador:	BOLIVAR DE SANTANDER	No Contrato / Convenio	COTPCCNTR 8258066	Hora de terminación:	12:00 PM

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	AVENA						217 ML	206 ML	202 ML	200 ML	CUMPLE					
Derivados del cereal	PAN SABORIZADO						63 GR	59 GR	63 GR	50 GR	CUMPLE					
Frutas	—						—	—	—	—	—					
Azúcares y dulces	AREQUIPE						22 GR	23 GR	22 GR	20 GR	CUMPLE					
Queso											3					
CUMPLE											0					
NO CUMPLE																

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

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

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 6 / NOV / 2025 /

Municipio: BOLIVAR

Institución Educativa: COLEGIO AGROPECUARIO SILVIO SILVANO

Sede: ESCUELA RURAL ALTAMIRA

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	R1	CAMILA ALEJANDRA	ORTIZ MORALES	1096485200	1
2	R1	EMILY	GARCIA PINZÓN	1096484975	3
3	R1	HASLEY DAYANA	ORTIZ MORALES	1096485848	3
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Observaciones: SE REGISTRARON LOS 3 BENEFICIARIOS

1 de 1

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

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

Fecha de la visita: 2025-11-06
Institución y sede: Colegio Agropecuario Silvano Velasco - Escuela Rural Alta Mira

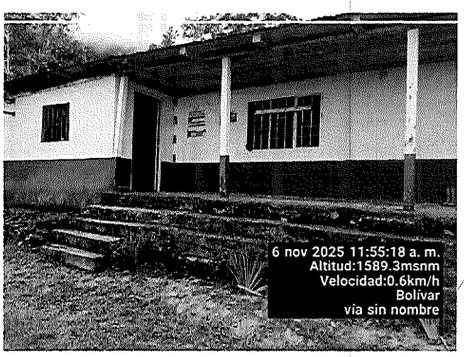


Imagen No1: Fachada Colegio Agropecuario Silvano Velasco Escuela Rural Alta Mira

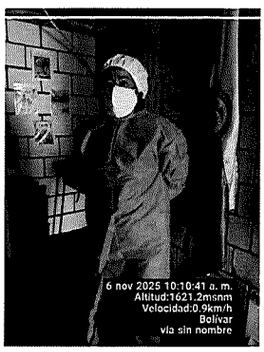


Imagen No2: Manipuladora Colegio Agropecuario Silvano Velasco Escuela Rural Alta Mira

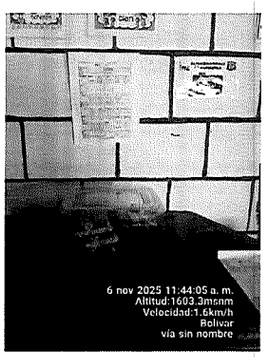


Imagen No3: Area De Almacenamiento Colegio Agropecuario Silvano Velasco Escuela Rural Alta Mira

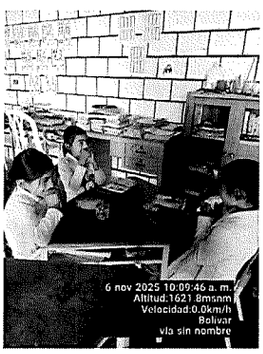


Imagen No4: Area De Distribución Colegio Agropecuario Silvano Velasco Escuela Rural Alta Mira

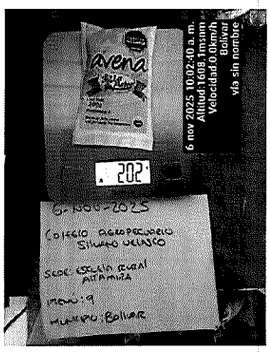


Imagen No5: Registro De Gramaje Colegio Agropecuario Silvano Velasco Escuela Rural Alta Mira



Imagen No6: Menu Del Dia Colegio Agropecuario Silvano Velasco Escuela Rural Alta Mira

1BS 83

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

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa	Instituto Integrado de Comercio.	**Sede Educativa**	Escuela Urbana Centro.	**ETC.**	Gobernacion de Santander.
Ciudad/ Municipio	Barbosa.				
Dirección:	Calle 13 # 8-73.	**Fecha Visita:**	7-11-2025	**Hora inicio:**	7:20am
Operador:	Consorcio 82m-Santander.	**No Contrato / Convenio**	CO7.PCCNTR8258066.	**Hora de terminación:**	3:30 pm.
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**	No Aplica.	
No titulares de derecho	**Adjudicados** 473.	**Atendidos** 473.	**No de visita**	1	**Tipo de ración** CPS. JM-JT
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Angela Vargas - Manipuladora		**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	Andres Perez - Inspector de campo.	
Objeto de la visita:	Verificacion del cumplimiento. de los. lineamientos tecnicos y del contrato. CO7.PCCNTR8258066.				

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	48.	**PUNTAJE OBTENIDO**	38.	**PORCENTAJE %**	79,17%.
CONCEPTO FINAL	Conforme con observaciones.				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	**FECHA DE VISITA** N.O	**CONCEPTO EMITIDO** N.O.			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	OBSERVACIONES:
4.	3.	

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NC	Juto al comedor escolar se evidencian. malezas.
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.C	no se evidencia. baño exclusivo para. 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 del area de consumo. presentan. 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.	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	drenaje del lavaplatos no cuenta. con rejilla de proteccion
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	aberturas del area de proceso no cuenta con malla anti insecto, ventanas no cuentan con malla de proteccion
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	7	NO CUMPLE	5

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

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

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1	
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	no se evidencian registros de capacitacion continua.
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.	0	se evidencian 3 manipuladoras en sede.
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75,00%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

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

41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	no se almacenan los productos de aseo en un sitio ventilado y organizado
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0	no se evidencia remision 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 desinfeccion 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 evidencian registros de las actividades realizadas
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.O	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	1	
50	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	64,29 %

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	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	la gramera evidencia de no cumple con lo establecido 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)	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 %

125826

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se lleve a cabo visita tecnica en la que se pudo evidenciar cumplimiento en menu, gramajes y condiciones de preparacion No se evidencio inventario por ser el ultimo dia de la semana.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones

Atendido por: Angela Vargas	Firma: Angela Vargas	Cargo: Manipuladora
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Andres Perez	Firma: Andres Perez	Cargo: Inspector de Compo.
Realizada por: Luisa Martinez	Firma: Luisa M.	Cargo: Interventor de Campo

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Instituto Integrado de Comercio Escuela Urbana Centro	ETC	Gobernacion de Santander	Ciudad/ Municipio	Barbosa.
Dirección:	Calle 13 # 8 - 73	Fecha Visita:	7 - 11 - 2025	Hora inicio:	7:20 am.
Operador:	Consorcio 82m - Santander.	No Contrato / Convenio	CO1.PCNTR8258066.	Hora de terminación:	3:30 pm.

Instrumento: Marque con una X										
Balanza	—	Marca	Bodeco1	Número de menú programado	10	Se presentaron intercambios	Si		No X	N/A
Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-25	Número de menú entregado	10	Presentaron soporte de autorización	Si		No	N/A X

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Jugo de Guayaba	214ml	219ml	217ml	200ml	C	214ml	216ml	217ml	200ml	C	219ml	218ml	214ml	200ml	C
Protéico	pechuga en Salsa	71g	65g	54g	44g	C	87g	78g	78g	56g	C	102g	100g	86g	77g	C
Cereal acompañante	papa al perejil	67g	70g	66g	34g	C	86g	81g	106g	47g	C	158g	124g	126g	76g	C
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

Especifique en cuales preparaciones

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

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
07-11-25	Instituto. Integrado de comercio	Escuela Urbana. Centro.			CO1.PCCNTR8252803	CO1.PCCNTR8258066	—
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
							No se evidencia Inventario. por ser ultimo dia de la semc.

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 Integrado de Comercio. | SEDE EDUCATIVA: Escuela Urbana Centro.

FECHA: 07-11-25 | CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO7.PCCNTR8252803. | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO7.PCCNTR825 80066.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
Complemento JM-JT	Jugo de Guayaba con leche.	X		X		X		X		NA	NA	NA	24,5		X	no cumple con la temperatura de servido.
	Pechuga en salsa de mandarina.	X		X		X		X		73,7	X		64,5	X		
	Papa al perejil.	X		X		X		X		89.7	X		71,2	X		

OBSERVACIONES: se realiza evaluacion organoleptica. dando por aceptados todos los componentes del menu; no cumple con la temperatura de servido el Jugo de guayaba en leche.

Firma de quien realiza la visita: Andres Perez - Luisa martinez

Nombre: Andres Perez - Luisa Martinez

Cédula Ciudadanía 1012395787. - 1050919456

Cargo: Inspector de Campo. - Interventor de Campo

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 7 / 11 / 2025 /

Municipio: Barbosa.

Institución Educativa: Instituto Integrado de Comercio.

Sede: Escuela Urbana Centro.

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS.	Emmanuel.	Gomez Sampayo.	1039707572	0
2	CPS.	Danilu.	Quiroga Aviza.	1056507386	0
3	CPS	Victoria.	Diaz Herrera.	1099218450	1
4	CPS.	Sara Valeria.	Rojas. Gonzalez	1099218830	1
5	CPS.	Anna. Maria.	Leon Jimenez	1053351512	2
6	CPS.	Alejandro.	Avila. Mejia	1099217639	2
7	CPS.	Melany Samanta.	Diaz Reyes.	1033805192	3
8	CPS.	miler. Esteban.	Diaz pardo.	1146137814	3
9	CPS.	Anamaria	Sotelo. Bernal.	1099215472	4
10	CPS.	Valery.	Hernandez Saenz	1099215277	5

Observaciones:

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

18591

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-07
Institución y sede: Instituto Integrado de Comercio - Escuela Urbana Centro



Imagen No1: Fachada del Instituto Integrado de Comercio sede Escuela Urbana Centro en el municipio de Barbosa.



Imagen No2: Personal manipulador del Instituto Integrado de Comercio sede Escuela Urbana Centro en el municipio de Barbosa.

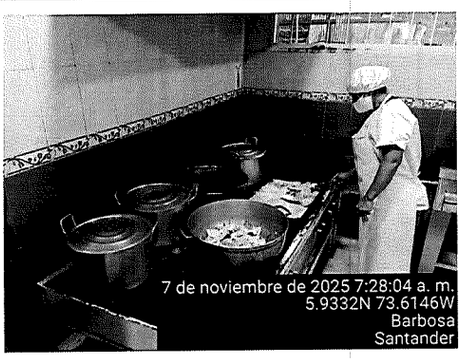


Imagen No3: Area de preparacion de alimentos del Instituto Integrado de Comercio sede Escuela Urbana Centro en el municipio de Barbosa.



Imagen No4: Verificaion de gramajes el dia 07/11/2026 en el Instituto Integrado de Comercio sede Escuela Urbana Centro en el municipio de Barbosa.



Imagen No5: Complemento entregado el dia 07/11/2026 en el Instituto Integrado de Comercio sede Escuela Urbana Centro en el municipio de Barbosa.



Imagen No6: Beneficiarios del complemento en el Instituto Integrado de Comercio sede Escuela Urbana Centro en el municipio de Barbosa.

18592

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 AGROPECUARIO SANTA ROSA	Sede Educativa: COLEGIO AGROPECUARIO SANTA ROSA	ETC: GOBERNACION DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio: BOLIVAR
Dirección: CORREGIMIENTO SAN MARTIN	Fecha Visita: 7-NOV-2025		Hora inicio: 8:30 AM
Operador: CONSORCIO 82 M SANTANDER	No Contrato / Convenio: COPCCCMR 8258066		Hora de terminación: 1:10 PM.

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A				
No titulares de derecho	Adjudicados 145	Atendidos 142	No de visita	1	Tipo de ración	APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: ANA YESICA OVALLE NOVOA MANIPULADORA			Nombre y cargo de quien realiza la visita: AURA MARCELA GALEANO INSPECTORA DE CAMPO				

Objeto de la visita:
VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO N2 COPCCCMR 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	48	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE %	56.25%
CONCEPTO FINAL		NO CONFORME			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA: 24-JULIO-2025			
		CONCEPTO EMITIDO: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	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 SE OBSERVAN PIGMENTADOS
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	LAS PAREDES PRESENTAN 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.	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 - EL LAVAPLATOS 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 VENTANAS NO CUENTAN 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	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	

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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	0	NO CUENTAN CON PINZAS
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	NO CUENTAN CON REGISTROS

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60.00%

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1	
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	0	NO CUMPLEN GRAMAJES DE SERVIDO FRIJOLES CUIDADOS - ARROZ CON ZANAHORIA EN EL GRUPO DE 10 Y 11
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 DE TOMATE - AREPA DE MAIZ - CARNE A LA PLANCHA - ENSALADA

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	NO CUENTAN CON DOTACIÓN ENTREGADO POR EL MENU 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

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 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	

18594

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

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	NO SE EVIDENCIA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN VIGENTE
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 DE ACTIVIDADES
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
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	NO CUENTAN CON 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 CUENTAN CON UN PROGRAMA NI REGISTROS ESCRITOS.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	35.71.

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	NO CUENTAN CON MENAJE (PLATOS Y VASOS) SUFICIENTE PARA LA ATENCIÓN DE TITULARES.
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	NO SE EVIDENCIA BALANZA ESTIPULADA POR 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 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	2	PORCENTAJE %	33,33%

1859S

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.00%

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100.00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

SE LLEVO A CABO VISITA TECNICA DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO EN PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE RACIÓN PREPARADO EN SITIO. APS.
NO SE EVIDENCIO PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.
NO CUMPLIERON CON GRAMAJE DE SERVIDO DE ARROZ CON ZANAHORIA, FRIJOLES GUIADOS DE GRUPO DE DECIMO Y ONCE

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones

Atendido por: Ana Yesika ovalle Novoa	Firma: Ana ovalle	Cargo: Manipuladora
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: AURA MARCELA GALEANO	Firma: MARCELA	Cargo: INSPECTOR de C.
Realizada por: Andres Fabian Gutierrez B.	Firma: Fabian G.	Cargo: Interventor de C.

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	COLEGIO AGROPECUARIO SANTIAGO RUEDA	ETC	GOBERNACION DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio	BOLIVAR
Dirección:	CORREGIMIENTO SAN MARTIN	Fecha Visita:	7 -NOV-2023	Hora inicio:	8:30 AM
Operador:	CONSORCIO 829 SANTANDER	No Contrato / Convenio	CONTRATO 8258066	Hora de terminación:	1:10 PM

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	CARNE A LA PLANCHA	38 GR	36 GR	38 GR	35 GR	CUMPLE	46 GR	48 GR	47 GR	47 GR	CUMPLE	49 GR	48 GR	48 GR	47 GR	CUMPLE
Leguminosa	FRIJOLES GUISADOS	51 GR	43 GR	46 GR	30 GR	CUMPLE	47 GR	47 GR	51 GR	42 GR	CUMPLE	76 GR	74 GR	71 GR	68 GR	CUMPLE
Cereal (arroz)	ARROZ CON ZANAHORIA	56 GR	55 GR	55 GR	55 GR	CUMPLE	72 GR	74 GR	82 GR	70 GR	CUMPLE	98 GR	107 GR	112 GR	90 GR	CUMPLE
Tubérculo, raíces, plátanos	AREPADO MAIZ BLANCO	75 GR	74 GR	74 GR	68 GR	CUMPLE	81 GR	83 GR	99 GR	80 GR	CUMPLE	102 GR	107 GR	107 GR	98 GR	CUMPLE
Verdura fría o caliente	ENSALADA DE TOMATE Y ESBULLO	71 GR	73 GR	71 GR	50 GR	CUMPLE	61 GR	70 GR	65 GR	60 GR	CUMPLE	79 GR	85 GR	80 GR	65 GR	CUMPLE
Fruta/Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	250 ML	240 ML	230 ML	200 ML	CUMPLE	240 ML	225 ML	230 ML	200 ML	CUMPLE	240 ML	230 ML	230 ML	200 ML	CUMPLE
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						6					6					6
NO CUMPLE						0					0					0

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

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

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

18556

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa			COLEGIO AGROPECUARIO SANTA ROSA				**ETC**	GOBERNACION DE SANTANDER			**Ciudad/ Municipio**	BOLIVAR			
Dirección:			CORREGIMIENTO SAN MARTIN				**Fecha Visita:**	7-NOV-2025			**Hora inicio:**	8:30 AM			
Operador:			CONSORCIO 82 A SANTANDER				**No Contrato / Convenio**	CO1PCCNTR 8258066			**Hora de terminación:**	1:10 PM			
Instrumento: Marque con una X	**Balanza**		**Marca**		BADECOL		**Número de menú programado**	10	**Se presentaron intercambios**	**Si**		**No** X		**N/A**	
	Gramera	X	**Fecha de última calibración**		18-9-25		**Número de menú entregado**	10	**Presentaron soporte de autorización**	**Si**		**No**		**N/A** X	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9		**Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado**		1	3	5	7	9		
	2	4	6 X	8	10				2	4	6 X	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		**Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses**					**Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses**					**COMPLEMENTARIA**				
Componente	**Preparación**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	CARNE A LA PLANCHA	60 GR	62 GR	59 GR	58 GR	CUMPLE	73 GR	77 GR	74 GR	70 GR	CUMPLE					
Leguminosa	FRISOLES GUISADOS	109 GR	96 GR	95 GR	93 GR	CUMPLE	89 GR	152 GR	133 GR	133 GR	NO CUMPLE					
Cereal (arroz)	ARROZ CON ZANAHORIA	132 GR	130 GR	135 GR	129 GR	CUMPLE	145 GR	130 GR	148 GR	143 GR	NO CUMPLE					
Tubérculo, raíces, plátanos	AREPA DE MAIZ BLANCO	125 GR	126 GR	123 GR	122 GR	CUMPLE	153 GR	153 GR	153 GR	152 GR	CUMPLE					
Verdura fría o caliente	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	96 GR	94 GR	98 GR	70 GR	CUMPLE	107 GR	102 GR	109 GR	90 GR	CUMPLE					
Fruta/Bebida	JUGO DE TOMATE	225 ml	210 ml	210 ml	200 ml	CUMPLE	225 ml	230 ml	220 ml	200 ml	CUMPLE					
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						6					4					
NO CUMPLE						0					2					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						**OBSERVACIONES**
PUNTAJE POSIBLE	30	**PUNTAJE REAL**	28	**PORCENTAJE %**	93,33%	

1859

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
7-NOV-25	COLEGIO AGROPECUARIO SANTA ROSA.	COLEGIO AGROPECUARIO SANTA ROSA			CO1PCCONTR 925083	CO1PCCONTR 825066	—
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
							NO SE REALIZA
							LEVANTAMIENTO YA
							QUE ES EL ULTIMO
							DIA DE LA SEMANA
							Y NO SE EVIDENCIA
							MATERIA PRIMA

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 AGROPECUARIO SANTA ROSA | SEDE EDUCATIVA: COLEGIO AGROPECUARIO SANTA ROSA.

FECHA: 7 NOV - 2025 | CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: COLPCCHTR 8258083 | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COLPCCHTR 8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS	CARNE A LA PLANCHA	X		X		X		X		72.3°C	X		40.7°C		X	NO CUMPLE TEMPERATURA DE SERVIDO
	FRIJOLES GUISADOS	X		X		X		X		75.5°C	X		68.7°C	X		
	ARROZ CON ZANAHORIA	X		X		X		X		73.2°C	X		63.2°C	X		
	AREPA DE MAIZ BLANCO	X		X		X		X		70.1°C	X		43.7°C		X	NO CUMPLE TEMPERATURA DE SERVIDO
	ENSALADA DE TOMATE Y COLIFLOR	X		X		X		X		NA			25.7°C		X	NO CUMPLE TEMPERATURA DE SERVIDO
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	X		X		X		X		NA			23.7°C		X	NO CUMPLE TEMPERATURA DE SERVIDO

OBSERVACIONES:

Firma de quien realiza la visita: AURA MARCELA GALEANO - Andres Fabian Gutierrez

Nombre: AURA MARCELA GALEANO - Andres Fabian Gutierrez B.

Cédula Ciudadanía 1100888967 - 1091673916 4

Cargo: INSPECTORA DE CAMPO - Interventor de Campo

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

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 7 / NOV / 2025 /

Municipio: BOLIVAR

Institución Educativa: COLEGIO AGROPECUARIO SANTA ROSA

Sede: COLEGIO AGROPECUARIO SANTA ROSA

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	ANGEL DAVID	AGUILAR QUIROGA	1107761356	0
2	APS	BREILER ANDREY	CEPEDA PINZÓN	1239089146	0
3	APS	KEILER ALEJANDRO	AGUILAR PARDO	1092202069	1
4	APS	EDRIC	ARIZA PABON	1097995785	1
5	APS	JADIEL SEBASTIAN	MARTINEZ AGUILAR	1096485781	1
6	APS	JHOAN ANDREY	ARIZA LEON	1096485092	2
7	APS	ITUBER ALEJANDRO	GARCIA MEJIA	1041359914	2
8	APS	DAVINSON SMITH	GUERRERO MARTINEZ	1099555547	2
9	APS	JUAN JOSE	ARIZA ARIZA	1023034926	3
10	APS	SHAROL SOFIA	BERMUDES PEÑA	1096484723	3

Observaciones:

SE REGISTRARON 10 DE 65 745 BENEFICIARIOS

13601

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

Fecha de la visita: 2025-11-07
Institución y sede: Colegio Agropecuario Santa Rosa - Colegio Agropecuario Santa Rosa



Imagen No1: Cocina Colegio Agropecuario Santa Rosa

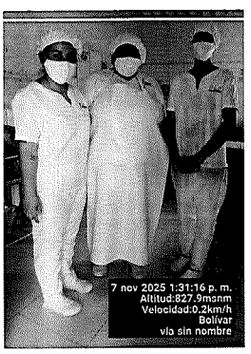


Imagen No2: manipuladoras Colegio Agropecuario Santa Rosa



Imagen No3: Area De Almacenamiento Colegio Agropecuario Santa Rosa

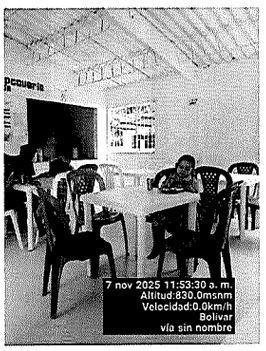


Imagen No4: Area De Distribución Colegio Agropecuario Santa Rosa

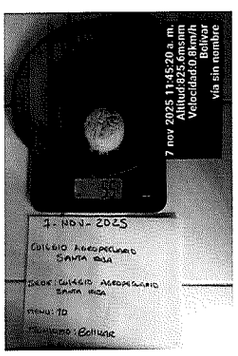


Imagen No5: Registro De Gramaje Colegio Agropecuario Santa Rosa

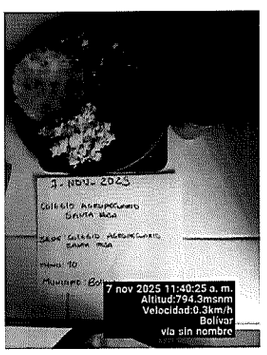


Imagen No6: Menu Del Dia Colegio Agropecuario Santa Rosa

LR3602

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 JOSE ANTONIO BETRAN	Sede Educativa: COLEGIO JOSE ANTONIO BETRAN	ETC: GOBERNACION DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio: SANTA HELENA DEL OPON
Dirección: CORREGIMIENTO LA ARAGUA	Fecha Visita: 10 - NOV - 2025		Hora inicio: 9:20 Am
Operador: CONSORCIO 82 Y SANTANDER	No Contrato / Convenio: COTPCCNR 8258066		Hora de terminación: 1:40 Pm

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A.				
No titulares de derecho	Adjudicados 104	Atendidos 96	No de visita	1	Tipo de ración	APS.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: YANIS VILLAMIZAR 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. # COTPCCNR 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 47	PUNTAJE OBTENIDO: 22	PORCENTAJE %: 46.81 %			
CONCEPTO FINAL: NO CONFORME					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: 19-08-2025	CONCEPTO EMITIDO: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	NO CUENTAN 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 SE OBSERVAN CON SUCIEDAD Y TEJAS 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 construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	LAS PAREDES PRESENTAN 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.	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 LAVAPLATOS 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.	C	
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	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).	0	NO SE EVIDENCIAN FIRMAS. EN LA REMISION DE VIVERES

19603

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

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	NO 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.	0	PRODUCTO-AGUA. CON ROTULADO NO LEGIBLE

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	42.86%

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
23	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	NO 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 servido.	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1	
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	0	NO CUMPLEN CON GRAMAJES. DE SERVIDO AREPA DE MAIZ - ENSALADA TRADICIONAL
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 ARROZ CON PLANTON - CARNE A LA PLANCHA - ENSALADA TRADICIONAL - JUGO DE GUANABA

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	NO SE EVIDENCIA ENTREGA DE DOTACIÓN DEL NUEVO OPERADOR - LA SEÑORA FLORALBA NO UTILIZO ZAPATOS BLANCOS
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	LA SEÑORA FLOR ALBA ROMERO CON NUMERO DE CEDULA # 28414252 NO CUENTA CON CERTIFICACION MEDICA.
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	NO SE EVIDENCIAN REGISTROS DE CAPACITACIÓN
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	DURANTE LA VISITA NO SE EVIDENCIA INGRESO DE PERSONAL AJENO.
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	0	NO CUENTAN CON EL PERSONAL MANIPULADOR COMPLETO
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	SE EVIDENCIA DOTACIÓN DE ASEO PERO NO CUENTAN CON SERVICIO SANITARIO

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	28.57%

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 FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS DE ASEO.
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

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

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
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	NO LLEVAN 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 CUENTAN CON UN PROGRAMA. NI LLEVAN REGISTROS.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	35.71%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	/	PUNTAJE OBTENIDO	/	PORCENTAJE %	/

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	NO SE EVIDENCIA GRAMERA DE ACUERDO AL 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 LLEVAN REGISTROS
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	NO LLEVAN REGISTROS

TOTAL EQUIPOS

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

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.00%

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100.00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

SE LLEVO A CABO VISITA TECNICA DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO EN CALIDAD, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN, NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO

LA SEÑORA FLORALBA ROMERO NO CUENTA CON EXAMENES, NI CERTIFICACIÓN MEDICA, NO CUENTAN CON REGISTROS DE CAPACITACIÓN

NO CUMPLIERON CON GRAMAJE DE SERVIDO CARNE A LA PLANCHA - AREPA DE MAIZ, ENSALADA TRADICIONAL EN EL GRUPO DE PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO.

NO CUMPLIERON GRAMAJE DE SERVIDO AREPA DE MAIZ Y ENSALADA TRADICIONAL EN GRUPO DE PREESCOLAR

NO CUMPLIERON GRAMAJE DE SERVIDO AREPA DE MAIZ Y ENSALADA TRADICIONAL EN GRUPOS SEXTO A NOVENO - DECIMO A ONCE.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Yanis S. Villamizar G.	Firma:		Cargo: Manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:
Realizada por:	AURA MARCELA GALEANO	Firma:	MARCELA GALEANO	Cargo: INSPECTORA DE CAMPO
Realizada por:	Andres Fabian Gutierrez B.	Firma:	Fabian G.	Cargo: Interventor de C.

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	COLEGIO JOSE ANTONIO BETRAN	ETC	GOBERNACIÓN DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio	SANTA HELENA DEL OPON
Dirección:	CORREGIMIENTO LA ARAGUA	Fecha Visita:	10-NOV-2025	Hora inicio:	9:20 AM.
Operador:	CONSORCIO BZ N SANTANDER	No Contrato / Convenio	CO1PCCNTR 8258066	Hora de terminación:	1:40 PM.

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		BADECOL	Número de menú programado	15	Se presentaron intercambios	Si		No X		N/A			
	Gramera	X	Fecha de última calibración		18-09-25	Número de menú entregado	15	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A X			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado			1	3	5	7	9			
	2	4	6 X	8	10				2	4	6 X	8	10			

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	CARNE A LA PLANCHA ESTILO CRIOLLA	35 GR	36 GR	35 GR	35 GR	CUMPLE	49 GR	34 GR	36 GR	41 GR	NO CUMPLE	53 GR	50 GR	50 GR	47 GR	CUMPLE
Leguminosa	ARVEJAS GUIADAS	59 GR	50 GR	35 GR	26 GR	CUMPLE	86 GR	86 GR	80 GR	34 GR	CUMPLE	75 GR	80 GR	85 GR	55 GR	CUMPLE
Cereal (arroz)	ARROZ AL	60 GR	62 GR	60 GR	55 GR	CUMPLE	78 GR	84 GR	89 GR	70 GR	CUMPLE	90 GR	94 GR	93 GR	90 GR	CUMPLE
Tubérculo, raíces, plátanos	AREPA DE MAIZ BLANCO	60 GR	55 GR	60 GR	68 GR	NO CUMPLE	69 GR	73 GR	77 GR	80 GR	NO CUMPLE	100 GR	77 GR	77 GR	98 GR	NO CUMPLE
Verdura fría o caliente	ENSALADA TRADICIONAL	35 GR	37 GR	30 GR	50 GR	NO CUMPLE	45 GR	40 GR	45 GR	60 GR	NO CUMPLE	50 GR	51 GR	80 GR	65 GR	NO CUMPLE
Fruta/Bebida	JUGO DE GUAYABA	210 ml.	230 ml	220 ml.	200 ml.	CUMPLE	220 ml	210 ml	220 ml.	200 ml	CUMPLE	210 ml	220 ml	220 ml	200 ml	CUMPLE
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						4					3					4
NO CUMPLE						2					3					2

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

Especifique en cuales preparaciones: —

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

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	COLEGIO JOSE ANTONIO BETRAN		**ETC**	GOBERNACION DE SANTANDER	**Ciudad/ Municipio**	SANTA HELENA DEL OPON
Dirección:	CORREGIMIENTO LA ARABIA		**Fecha Visita:**	10-NOV-2025	**Hora inicio:**	9:20 AM
Operador:	COMERCIO 82 M SANTANDER		**No Contrato / Convenio**	CO1PCCAR 8258066	**Hora de terminación:**	1:40 PM

Instrumento: Marque con una X	**Balanza**		**Marca**			BADECA	**Número de menú programado**	15	**Se presentaron intercambios**	**Si**		**No** X		**N/A**		
	Gramera	X	**Fecha de última calibración**			18-9-25	**Número de menú entregado**	15	**Presentaron soporte de autorización**	**Si**		**No**		**N/A** X		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9		**Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado**			1	3	5	7	9		
	2	4	6 X	8	10					2	4	6 X	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	**Preparación**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	CARNE A LA PLANCHA CEBOLLA CRUDA	65 GR	68 GR	65 GR	58 GR	CUMPLE	70 GR	72 GR	71 GR	70 GR	CUMPLE					
Leguminosa	ARVEJAS GUISADAS	98 GR	89 GR	100 GR	75 GR	CUMPLE	137 GR	141 GR	127 GR	111 GR	CUMPLE					
Cereal (arroz)	ARROZ ALPIMENTOR	130 GR	135 GR	132 GR	129 GR	CUMPLE	151 GR	152 GR	147 GR	143 GR	CUMPLE					
Tubérculo, raíces, plátanos	AREPA DE MAIZ BLANCO	100 GR	78 GR	78 GR	122 GR	NO CUMPLE	100 GR	100 GR	100 GR	152 GR	NO CUMPLE					
Verdura fría o caliente	ENSALADA TRADICIONAL	60 GR	55 GR	55 GR	70 GR	NO CUMPLE	75 GR	70 GR	82 GR	90 GR	NO CUMPLE					
Fruta/Bebida	JUGO DE GUAYABA	220 ML	220 ML	210 ML	200 ML	CUMPLE	210 ML	220 ML	210 ML	200 ML	CUMPLE					
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						4					4					
NO CUMPLE						2					2					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	30	**PUNTAJE REAL**	19	**PORCENTAJE %**	63.33%	

1868

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
10-NOV-25	COLEGIO JOSE ANTONIO BETRAN	COLEGIO JOSE ANTONIO BETRAN			CO1PCCNTR8258033	CO1PCCNTR8258066	MENU 12-13-14 MENU ESPECIAL

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	PAPA	NA	NA	NA	42,24 KG	43,32 KG.	
2	LIMON	NA	NA	NA	13,52 KG.	14,12 KG	
3	LULO	NA	NA	NA	10,40 GR	11,10 KG.	
4	MAHOARINA	NA	NA	NA	8,94 KG.	9,21 KG.	
5	MANGO	NA	NA	NA	3,64 KG.	3,93 KG.	
6	MANZANA	NA	NA	NA	1,64 KG.	1,95 KG.	
7	PIPA	NA	NA	NA	2,91 KG.	3,12 KG.	
8	TOMATE DE ARBOL	NA	NA	NA	7,28 KG.	7,57 KG.	
9	CEBOLLA CABEZONA	NA	NA	NA	7,16 KG.	7,35 KG.	
10	LECHUGA	NA	NA	NA	9,93 KG.	10,11 KG.	
11	PIMENTON ROJO	NA	NA	NA	1,45 KG.	1,57 KG.	
12	REPOLLO	NA	NA	NA	2,47 KG.	2,93 KG.	
13	TOMATE	NA	NA	NA	16,64 KG.	17,12 KG.	
14	ZANAHORIA	NA	NA	NA	4,95 KG.	5,13 KG	
15	ARROZ BLANCO	AL-KAZAR	07252710	27OCT2026	28,59 GR	29,00 GR	
16	HARINA DE TRIGO	LA MEJOR	290826	28JUN 26	17,44 GR.	18,00 GR	
17	PASTA ESPAGUETTI	LA MEJOR	413H0951	08OCT 26	20,78 GR.	21,00 GR	
18	QUESO	LOMA CAMPESTRE	15OCT25	15 NOV 25	12,82 GR	13,25 KG.	
19	CARNE DE RES	—	—	—	7.30 KG.	0	FALTA FACTURA TOTALIDAD DE CARNE
20	POLLO PECHUGA	SOLAGRI FOODS	V29526 E29525	221026	18,01 KG.	19,00 KG.	
21	HUEVO DE GALLINA	GRANJA GALAPAGI	5-11-25	03 12 25	120 UND	123 UND.	
22	FRIJOL	SUNESPECIA	08092010	20 OCT 26	4,27 GR.	5,00 GR	
23	ACEITE	IDEAL	231025	230826	27,12 ML	28,12 ML	
24	AZUCAR BLANCO	SUNESPECIA	01521510	15OCT 2026	5,62 GR	6,00 GR.	
25	LECHE CONDENSADA	RICOLAC	25017	18 ENE 26	52,00 GR	55,00 GR	
26	AGUA	H2O ULTRA	171025	—	104 UND	105 UND.	NO ES LEGIBLE FECHA DE VENCIMIENTO
27	SAL	JR.	220725	NA	3.00 GR.	3.50 GR.	

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

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

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO JOSE ANTONIO BELTRAN

SEDE EDUCATIVA: COLEGIO JOSE ANTONIO BELTRAN

FECHA: 10-NOV-25

CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COTPCCMR 8258083

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COTPCCMR 8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS	CARNE A LA PLANCHA CON SALSA CRIOLLA	X		X		X		X		77.2°C	X		47.4°C		X	NO CUMPLE TEMPERATURA DE SERVIDO
	ARVEJA GUISADA.	X		X		X		X		73°C	X		61.9°C	X		
	ARROZ AL PIMENTÓN	X		X		X		X		70.2°C	X		45.3°C		X	NO CUMPLE TEMPERATURA DE SERVIDO
	ARCADA DE MAZ BLANCO	X		X		X		X		73.1°C	X		39.4°C		X	NO CUMPLE TEMPERATURA DE SERVIDO.
	ENSALADA TRADICIONAL	X		X		X		X		NA			17.2°C		X	NO CUMPLE TEMPERATURA DE SERVIDO
	JUGO DE GUAYABA	X		X		X		X		NA			20.1°C		X	NO CUMPLE TEMPERATURA DE SERVIDO

OBSERVACIONES:

Firma de quien realiza la visita: AURA MARCELA GALEANO - Andres Fabian Gutierrez

Nombre: AURA MARCELA GALEANO - Andres Fabian Gutierrez

Cédula Ciudadanía 1100 88 8 969 - 1094233164

Cargo: Inspector de Campo - Interventor de Campo

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 10 / NOV / 2025 /

Municipio: SANTA HELENA DEL OPON

Institución Educativa: COLEGIO JOSE ANTONIO BELTRAN

Sede: COLEGIO JOSE ANTONIO BELTRAN

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	IAN SAMUEL	CASTIBLANCO MATEUS	1033826281	1
2	APS	MARGY ISABELLA	HERNANDEZ PRADO	1030199363	1
3	APS	NICOLL FERNANDA	ALUCEMA GARCIA	1096213214	10
4	APS	MARLON YULIAN	CALDERON SANCHEZ	1095309509	11
5	APS	LIZETH FERNANDA	DURANGO RANGEL	1013178492	11
6	APS	MAYELI TATIANA	MEDINA SANCHEZ	1096208118	11
7	APS	JHON ALEXIS	SANCHEZ AMADO	1096206963	11
8	APS	MAXIMILIA	GONZALEZ RODRIGUEZ	1095379512	2
9	APS	JAIRO LIONEL	RUIZ ORTIZ	1063497449	2
10	APS	DANIEL ESTEBAN	TORRES VELASCO	1029290592	5

Observaciones: SE REGISTRARON 10 DE LOS 704 BENEFICARIOS

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

01991

19611

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

Fecha de la visita: 2025-11-10
Institución y sede: Colegio Jose Antonio Beltran - Colegio Jose Antonio Beltran

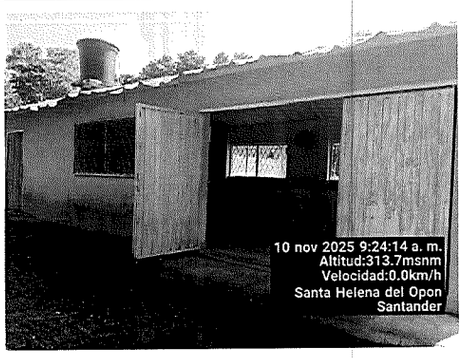


Imagen No1: Fachada Colegio Jose Antonio Beltran

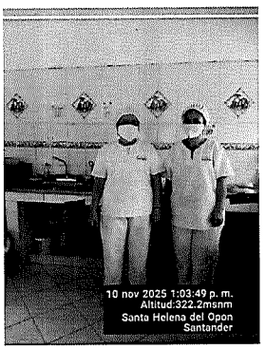


Imagen No2: Manipuladoras Colegio Jose Antonio Beltran

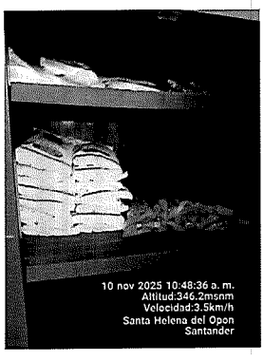


Imagen No3: Area De Almacenamiento Colegio Jose Antonio Beltran



Imagen No4: Area De Distribucion Colegio Jose Antonio Beltran



Imagen No5: Registro De Gramaje Colegio Jose Antonio Beltran



Imagen No6: Menu Del Dia Colegio Jose Antonio Beltran

19612

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 Manuela Beltrán	Sede Educativa: Colegio Manuela Beltrán	ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Bucaramanga
Dirección: Calle 5 #3-08	Fecha Visita: 10-11-2025		Hora inicio: 09:40 am
Operador: Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066		Hora de terminación: 02:35 pm

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A			
No titulares de derecho	Adjudicados: 167	Atendidos: 98		No de visita: 1		Tipo de ración: APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Reys, Liliana Rodriguez- 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 N°CO1.PCCNTR.8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 48	PUNTAJE OBTENIDO: 21		PORCENTAJE %: 43,75%		
CONCEPTO FINAL	No conforme				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: 17-09-2025	CONCEPTO EMITIDO: favorable con requerimientos			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.C	Se evidencia el inodoro en mal estado
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 LYD
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 el techo con suciedad 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 construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.C	Se evidencian paredes en material no sanitario (ladrillo)
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C	
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C	
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N.C	Los sifones no están debidamente protegidos
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 ventanas y aberturas sin 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 FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
6	6

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencian las canastillas en donde se almacenan las frutas y verduras sucias
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 evidencian la remisión sin las firmas de la rectora y manipuladora

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

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	no se 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 realiza correctamente el proceso de LYD de las frutas y hortalizas
23	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	no se evidencia el debido control de T°, 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 servido.	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1	
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1	
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	La temperatura de servido no cumple para ninguna de las preparaciones

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.	0	Las manipuladoras Angela Ladino, Katerine Barrera y Julieth Rodriguez manifiestan que no les han entregado la dotación correspondiente al contrato actual
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	0	Se evidencia a la manipuladora Angela Ladino c.c 28172665 usando un piercing
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	Se evidencia que la manipuladora Indira Katerine Barrera cc1095459229 no cuenta con certificación en BPM
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	No han entregado dotación de elementos de higiene personal del mes de noviembre

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	50,00%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia el programa de LYD
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 realiza correctamente el proceso de LYD

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 polvo no está debidamente rotulado, esta rempacado y no da el peso requerido
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo del mes de noviembre

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia soporte de LYD del tanque de almacenamiento de agua
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el programa de LYD de tanques
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	No se evidencia soporte 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 programa de manejo de residuos
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia el respectivo 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 el programa de control integrado de plagas, ni soporte de fumigación

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	21,43%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	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 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.	1	
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 evidencia registros, no hay formatos

TOTAL EQUIPOS

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

13615

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se lleva a cabo visita técnica en la cual se pudo evidenciar cumplimiento en calidad y gramajes 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.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones

Atendido por: Deysi Liliana Rodriguez	**Firma:** Deysi Rodriguez	**Cargo:** Supervisora
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.

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa: Colegio Manuela Beltrán	ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Bucaramanga	
Dirección: Calle 5 # 3-08	Fecha Visita: 10-11-2025	Hora inicio: 09:40 am	
Operador: Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066	Hora de terminación: 02:35 pm	

Instrumento: Marque con una X										
	Balanza		Marca	Bidecol	Número de menú programado	14	Se presentaron intercambios	Si	~~No~~	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-25	Número de menú entregado	14	Presentaron soporte de autorización	Si	No	~~N/A~~

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Pechuga de pollo a la plancha	58g	60g	52g	43g	C	77g	53g	83g	52g	C					
Leguminosa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-					
Cereal (arroz)	Espaguetti en salsa roja	225g	372g	275g	165g	C	349g	328g	360g	176g	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	Puré de papa con queso	177g	179g	147g	142g	C	218g	225g	219g	181g	C					
Verdura fría o caliente	Ensalada Agridulce	93g	116g	99g	70g	C	154g	133g	104g	90g	C					
Fruta/Bebida	Jugo de mandarina	300ml	312ml	309ml	200ml	C	260ml	268ml	280ml	200ml	C					
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						5					5					
NO CUMPLE						0					0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	10	PUNTAJE REAL	10	PORCENTAJE %	100%	—

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
10.11.25	Colegio Manuela Beltrán	Colegio Manuela Beltrán			CON.PCCNTR.8252803	CON.PCCNTR.8258066	Menús: 15, 12, 13 y especial

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Papa				56,83 Kg	57,2 kg	
2	Platano verde				840g	842g	
3	Arroz Blanco x500g	Al-Kazar	07252710	27/oct/2026	77,41 und	78 und	
4	Harina de maíz blanco x500g	Arepa La Nieve	191025	19 oct 26	34,13 und	35 und	
5	Harina de trigo x500g	La Nieve	201025	20 AGO 26	34,13 und	35 und	
6	Guayaba				13,36 kg	13,42 kg	
7	Limón				22,55 kg	22,57 kg	
8	Lulo				16,7 kg	16,78 kg	
9	Mango				1,67 kg	2,23 kg	
10	Tomate de arbol				11,69 kg	11,72 kg	
11	Ajo				840g	859g	
12	Apio en rama				1,17 kg	1,22 kg	
13	Cebolla cabezona				16,7 kg	16,78 kg	
14	Cilantro				170g	177g	
15	Lechuga				1,67 kg	1,74 kg	
16	Pepino				5,13 kg	5,22 kg	
17	Perejil				840g	841g	
18	Pimentón				3,29 kg	3,32 kg	
19	Tomate				39,24 kg	39,47 kg	
20	Zanahoria				8,54 kg	8,57 kg	
21	Queso	Lácteos Loma campestre	04NOV25	04 DIC 25	20,74 kg	21 kg	
22	Carne de cerdo	Dr. Brahman	P4425	29/11/2025	13,79 Kg	13,8 kg	
23	Carne de res	Dr. Brahman	4425	28/11/2025	13,79 kg	13,8 kg	
24	Pollo, pechuga	Solari Foods	U29526E27525	22 10 26	17,06 kg	17,09 kg	
25	Huevo de gallina	Bulupal	05/11/2025	03/12/2025	192 und	192 und	
26	Arveja x500g	Su Despensa	02372410	24/oct/2026	9,79 und	10 und	
27	Frijol x500g	Su Despensa	08092010	20/oct/2026	9,79 und	10 und	

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

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
10.11.25	Colegio Manuela Beltrán	Colegio Manuela Beltrán	CO1.PCCNTR.8252803	CO1.PCCNTR.8258066	Menús: 15, 12, 13 y especial

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
28	Aceite x250ml	Ideal	05/11/2025	05 09 2026	49,63 und	50 und	
29	Azúcar Blanco x500g	SuDespensa	01521510	15/oct/2026	10,02 und	11 und	
30	Agua x200ml	H_2O Vita	171025	17 DIC 2025	167 und	167 und	
31	Laurel.	—	—	—	33,4 g	34,1 g	
32	Paprika x10g	Doña Julia	151025	15/10/27	16,7 und	17 und	
33	Pimienta x10g	Doña Julia	201025	201026	4,18 und	5 und	
34	Sal x500g	JR	220725	—	3,91 und	4 und	
35	Tomillo en rama				501 g	510g	

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 Manuela Beltrán | SEDE EDUCATIVA: Colegio Manuela Beltrán

FECHA: 10-11-2025 | CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO1.PCCNTR.8252803 | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1.PCCNTR.8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS	Pechuga de pollo a la plancha	X		X		X		X		82,9°C	X		48,7°C		X	No cumple con la T° de servido
	Espagettis en salsa roja	X		X		X		X		78,7°C	X		51,1°C		X	No cumple con la T° de servido
	Pure de papa con queso	X		X		X		X		81,2°C	X		49,6°C		X	No cumple con la T° de servido
	Ensalada Agridulce	X		X		X		X		N.A	-	-	26,3°C		X	No cumple con la T° de servido
	Jugo de mandarina	X		X		X		X		N.A	-	-	26,1°C		X	No cumple con la T° de servido

OBSERVACIONES:

Firma de quien realiza la visita:

Nombre: Cristian Libardo Noriega Sandoval

Cédula Ciudadanía 1101694106

Cargo: Interventor de campo

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 10 / 11 / 2025 /

Municipio: Guapotá

Institución Educativa: Colegio Manuela Beltrán

Sede: Colegio Manuela Beltrán

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Sami Daniela	Camayo Yali	1081417966	6
2	APS	Jorge Leonardo	Fonce Muñoz	1096926407	6
3	APS	Carlos	Obregon Sanchez	1096926422	6
4	APS	Lauren Dayana	Ardila Rios	1096926429	7
5	APS	Danna Valentina	Mesa Ochoa	1095932769	8
6	APS	Gabriela	Ortiz Rodriguez	1096926359	8
7	APS	Lina Margarita	Vega Julio	1079936414	8
8	APS	Angie Sofia	Archila Sanchez	1096926276	10
9	APS	Edgar	Gomez Morales	1096926279	10
10	APS	Karen Ximena	Gomez Bernal	1096926269	11

Observaciones:

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

Fecha de la visita: 2025-11-10
Institución y sede: COLEGIO MANUELA BELTRÁN - COLEGIO MANUELA BELTRÁN

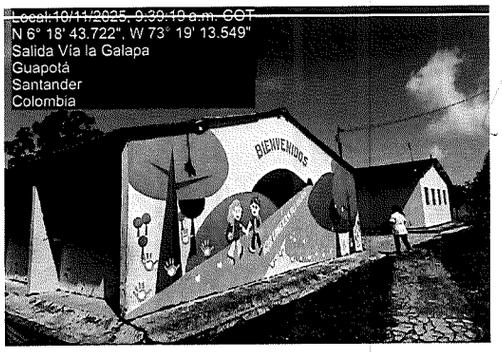


Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada Colegio Manuela Beltrán, Sede Principal, Municipio Guapotá

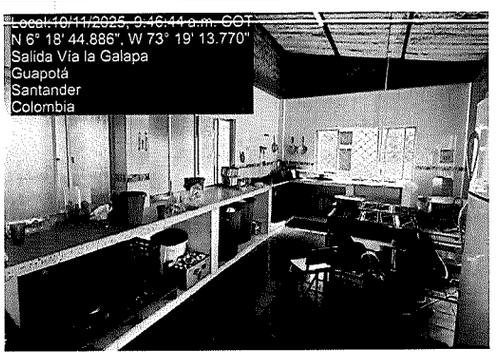


Imagen No2: Evidencia Fotográfica Área De Preparación Colegio Manuela Beltrán, Sede Principal, Municipio Guapotá

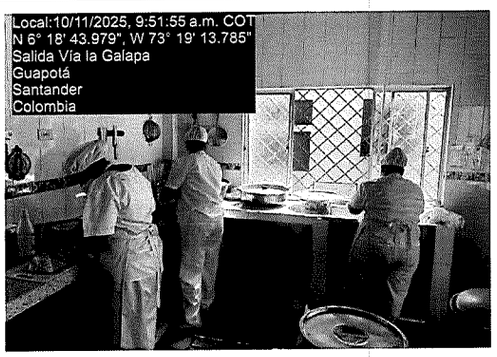


Imagen No3: Evidencia Fotográfica Personal Manipulador De Alimentos Colegio Manuela Beltrán, Sede Principal, Municipio Guapotá

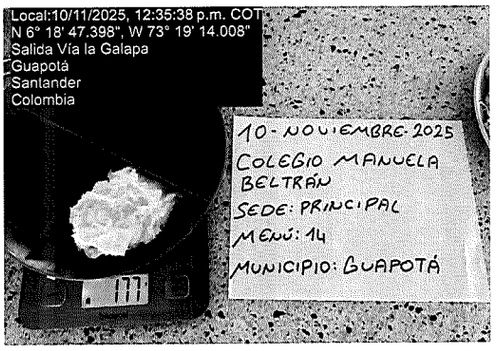


Imagen No4: Evidencia Fotográfica Verificación De Gramajes Colegio Manuela Beltrán, Sede Principal, Municipio Guapotá

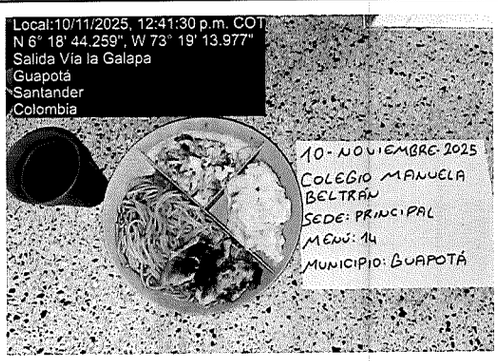


Imagen No5: Evidencia Fotográfica Menú Del Día Colegio Manuela Beltrán, Sede Principal, Municipio Guapotá

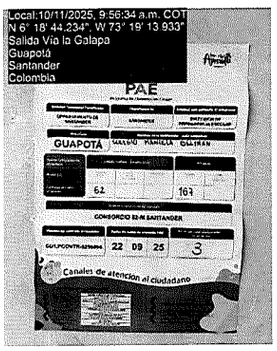


Imagen No6: Evidencia Fotográfica Ficha Técnica Del PAE Colegio Manuela Beltrán, Sede Principal, Municipio Guapotá

19622

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

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa	Sede Educativa	ETC	Ciudad/ Municipio
IE SANTA HELENA	ESCUELA RURAL LA CABAÑA	GOBERNACION SANTANDER	FLORIAN

Dirección: VEREDA LA CABAÑA	Fecha Visita: 10 NOV / 2025		Hora inicio: 7:40am
Operador: CONSORCIO 82M SANTANDER	No Contrato / Convenio CO1.PCONTR. 8258066		Hora de terminación: 11:00 am

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

No titulares de derecho	Adjudicados 7	Atendidos 7	No de visita 1	Tipo de ración	CAJMPS

Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nombre y cargo de quien realiza la visita
MARILU ROJAS AMADOR - MANIPULADORA	HELLY YOHANA CEPEDA RUIZ - INTERVENTORA DE CAMPO

Objeto de la visita:

VERIFICAR LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DEL CONTRATO CO1.PCONTR.8258066

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

CONCEPTO FINAL	NO CONFORME
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA SIN FORMATO DE VISITA
	CONCEPTO EMITIDO SIN CONCEPTO SANITARIO

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	Manipuladora comparte servicio sanitario con alumnos de sede
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	Paredes con rastros de humedad y superficie porosa - Pisos con fisuras. Techos con rastros de humedad.
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 abierto con rastros de humedad en superficie
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	NC	Se evidencia rastros de humedad y presencia de plagas en áreas de preparado y servido.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	Pared en área de lavado con rastros de humedad y superficie rugosa de difícil aseo
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 compartido con 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.	NC	Area de preparado sin sifones
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	Ventanas en área de preparado y servido sin angeos o malla de protección.
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Piso de tierra mineral con fisuras que dificultan actividades de L y D
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	3	NO CUMPLE	9

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

19623

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

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

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa y/o 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 de aseo usados
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

193624

41	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
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0	No se evidencia remision de aseo de 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
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 L y D de tanque o recipientes de almacenamiento de agua
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	Agua no potable - Se abastecen de 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.	NO	No usan hielo en preparados

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

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 rastros de plagas en area de preparado y servido
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencio programa de control de plagas. Nose llevan registros.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	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	Se evidencio gramera de plastico de max 1kg - Requiere ser acero
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	Estufa requiere mantenimiento correctivo de fisto y de llave regula dora.
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se llevan registros de control de T° en neveras

TOTAL EQUIPOS

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

13625

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Extintor con carga Vencido en Octubre del 2025

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- No se evidencian documentos de Plan de Saneamiento con Programas y registros de actividades de Limpieza y Desinfección, Manejo de Residuos, Control de Plagas, Calidad de Agua, Mantenimiento de equipos.
- Controles de temperatura en procesos de refrigeración congelamiento, Preparado y servido no llevan registros.
- Se inicia proceso de SPQR por presencia de Plagas en área de Preparado y Servido así como se reporta presencia de Leche Liquida (Mimontes Lote: 206 FV: 21/ENE/26) no autorizada en sede.
- Infraestructura de sede se reporta por requerir mejoras así como se evidencia que se abastecen de agua de aljibe por daño en acueducto veredal.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por: KARILÚ REJAS	Firma: KARILÚ REJAS	Cargo: manipuladora
Atendido por: _____	Firma: _____	Cargo: _____
Realizada por: HELLY YOHANA CEPEDA DIAZ	Firma: Helly Yohana Cepeda Diaz	Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO
Realizada por: _____	Firma: _____	Cargo: _____

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	ESCUELA RURAL LA CABAÑA – IE SANTA HELENA	ETC	GOBERNACION SANTANDER	Ciudad/ Municipio	FLORIAN
Dirección:	VEREDA LA CABAÑA	Fecha Visita:	10 NOV | 2025	Hora inicio:	7:40 am
Operador:	CONSORCIO 82 M SANTANDER	No Contrato / Convenio	COL. PCCNTR. 8258066	Hora de terminación:	11:00 am

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza		Marca				BADECOL	Número de menú programado	11	Se presentaron intercambios	Si X		No		N/A						
	Gramera	X	Fecha de última calibración				18/09/2025	Número de menú entregado	9	Presentaron soporte de autorización	Si X		No		N/A						
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado				1	3 X	5	7	9						
		2	4	6	8	10					2	4	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	AGUA DE PANELA CON LECHE						225	225	215	200	C	235	225	—	200	C
Protéico	HUEVO REVUELTO						67	54	65	50	C	55	53	—	50	C
Cereal acompañante	DEDITO DE PAN						108	134	117	99	C	140	148	—	134	C
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE											3					3
NO CUMPLE											0					0

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO	Especifique en cuales preparaciones: Arroste de Menu – se entrego Menú #9 – Menú Programado Menu #11. Arroste Autorizado.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI X	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100,00%

OBSERVACIONES

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:	Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
10 NOV/25	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA HELENA	ESCUELA RURAL LA CABAÑA	CO1.PSENT.8255803	CO1.PSENT.8255806	11 — MENÚ ESPECIAL

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	PECHUGA POLLO CON PIEL X KG	SOLAR FOODS	V29526E29525	22-10-26	0,64 kg	1,063 kg	
2	HUEVO X UNIDAD	GALAPAL	05-11-25	03-12-25	8,00 uds	9,00 uds	
3	QUESO X Kgr	LA NUESTRA	01 NOV 2025	01 DIC 2025	0,26 kg	0,30 kg	
4	LECHE EN POLVO X 380g	MIRAMONTES	206	21/ENE/26	0,96 uds	3,00 uds	PRODUCTO LÍQUIDO NO AUTORIZADO
5	AVENA EN HOJUELAS X 250g	SU DESPENSA	00322108	21/AGO/2026	0,65 uds	1,00 uds	
6	HARINA DE AVENA SABOR A FRESA X 200g	FORTIAVENA	30 1025	27/OCT/2026	0,53 uds	1,00 uds	
7	HARINA DE MAIZ BLANCO X 500g	LA NIEVE	18 10 25	18 OCT 26	0,07 uds	1,00 uds	
8	HARINA DE TRIGO X 500g	LA NIEVE	20 10 25	20 AGO 26	0,55 uds	1,00 uds	
9	PAN BLANCO X 60g	LA MOLIENDA DEL PAN	03112025	23/11/2025	5,00 uds	5,00 uds	
10	PAN BLANCO X 80g	LA MOLIENDA DEL PAN	03112025	23/11/2025	2,00 uds	2,00 uds	
11	ACEITE X 250 ml	IDEAL	10/10/2025	10 08 2026	0,68 uds	1,00 uds	
12	MARGARINA X 125g	LA PREFERIDA	24095	24/JUN/26	0,50 uds	1,00 uds	
13	AZUCAR X 500g	SUPERPENSA	01521510	15/OCT/2026	0,20 uds	1,00 uds	
14	CHOCOLATE X 250g	COLONIAL	JUL 2026	JUL 2026	0,39 uds	1,00 uds	
15	PANELA X 250g	NATURÍSIMA	OCT/24/2026	NA	0,11 uds	0,20 uds	
16	LECHE CONDENSADA AZUCARADA X 70g	RICOLAC	25017	18 ENE 26	2,25 uds	3,00 uds	
17	AGUA X 200 ml	VITA	17 1025	17.12.75	7,00 uds	7,00 uds	
18	CANELA X 8g	DONA JULIA	06 1025	06.10.26	0,56 uds	1,00 uds	
19	PIMIENTA EN POLVO X 10g	DONA JULIA	14 1025	14/10/26	0,18 uds	1,00 uds	
20	POLVO DE HORNEAR X 10g	DONA JULIA	0809.25	08.09.26	0,16 uds	1,00 uds	
21	SAL X 500g	SR	220725	NA	0,13 uds	0,50 uds	
22	PAPA X Kg	NA	NA	NA	0,641 kg	0,72 kg	
23	PLATANO MADURO X Kg	NA	NA	NA	0,50 kg	0,514 kg	
24	CALABAZA X Kg	NA	NA	NA	0,84 kg	0,903 kg	
25	MANDARINA X Kg	NA	NA	NA	0,98 kg	1,10 kg	
26	MANGO X Kg	NA	NA	NA	1,54 kg	2,34 kg	
27	TOMATE X Kg	NA	NA	NA	0,25 kg	0,367 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: INSTITUCION EDUCATIVA SANTA HELENA | SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL LA CABAÑA

FECHA: 10 NOV/2025 | CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: 601.PCCNTR.8252803 | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1.PCCNTR 8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
CAJMPS	AGUADEPANELA CON LECHE	X		X		X		X		81,2°	X		68,9	X		
	HUEVOS REVUELTOS	X		X		X		X		78,9°	X		65,3°	X		
	DEDITOS DE PAPA	X		X		X		X		80,1°	X		64,9°	X		

OBSERVACIONES:

PREPARACIONES SERVIDAS A LA TEMPERATURA REQUERIDA (>60°C)

Firma de quien realiza la visita: Helly Yohana Cepeda Ruiz

Nombre: HELLY YOHANA CEPEDA RUIZ

Cédula Ciudadanía 52.222.069

Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO.

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

18629

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 10 / NOVIEMBRE / 2025 /

Municipio: FLORIAN

Institución Educativa: INSTITUCION EDUCATIVA SANTA HELENA

Sede: ESCUELA RURAL LA CABAÑA

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CAJMPS	SALOME	PARDO RODRÍGUEZ	1095.486.685	1°
2	CAJMPS	EDWIN MATEO	QUITIAN SIERRA	1095.486.712	1°
3	CAJMPS	KELLY JHOJANNA	GUERRERO ACARCÓN	N37856803236	1°
4	CAJMPS	DEISY VANESA	MARIN ROJAS	1095.486.636	2°
5	CAJMPS	SANDY	MARIN ROJAS	1095.488.622	2°
6	CAJMPS	DANNA CAMILA	SIERRA YANEGAS	1095.486.518	4°
7	CAJMPS	KENY ALEXANDRA	GUERRERO ALARCÓN	N37856803239	5°
8					
9					
10					

Observaciones: Se verifican 7 beneficiarios de 7 alumnos focalizados en sede.

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

196630

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-10

Institución y sede: Institución Educativa Santa Helan - Escuela Rural La Cabaña

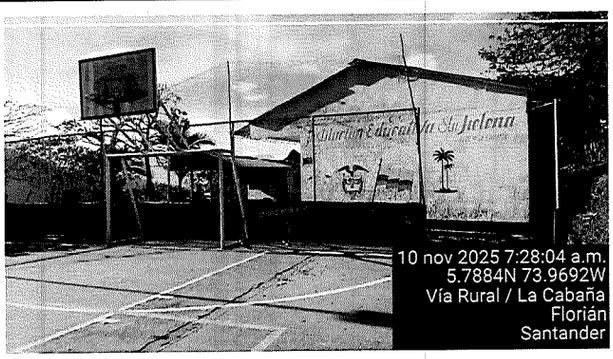


Imagen No1: Fachada sede Escuela Rural La Cabaña, IE Santa Helena - Florián

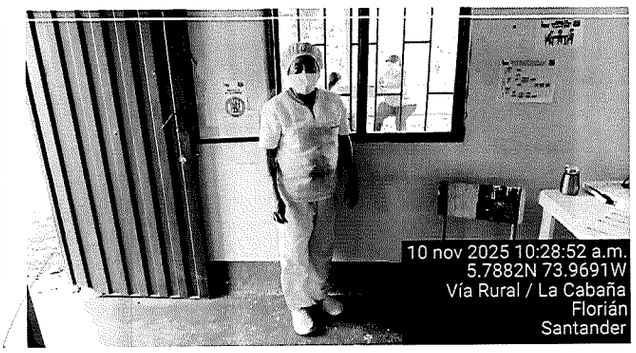


Imagen No2: Personal manipulador evidenciado en la Escuela Rural La Cabaña, IE Santa Helena - Florián

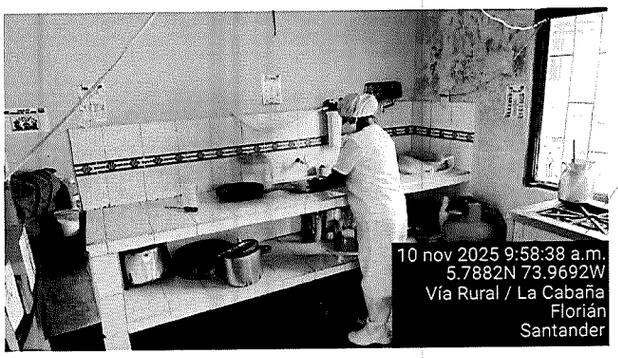


Imagen No3: Área de preparado de complemento en la Escuela Rural La Cabaña, IE Santa Helena - Florián

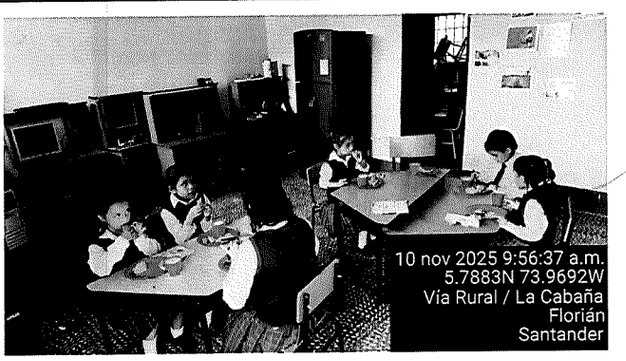


Imagen No4: Área de servido y entrega de complemento preparado en sitio en la Escuela Rural La Cabaña, IE Santa Helena - Florián



Imagen No5: Menú verifocado y entregado (Menú#9) en la Escuela Rural La Cabaña, IE Santa Helena - Florián

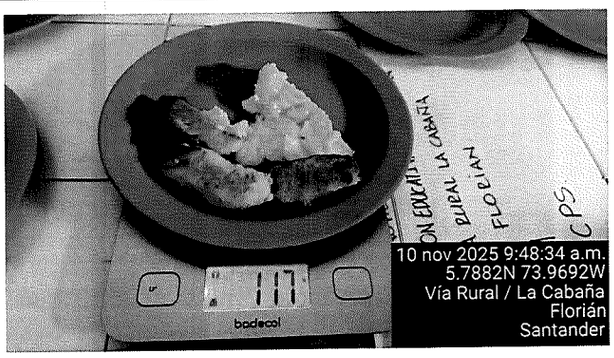


Imagen No6: Verificación de gramajes de preparaciones según grados escolarizados atendidos en la Escuela Rural La Cabaña, IE Santa Helena - Florián

19631

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 la Granja	**Sede Educativa**	Colegio Integrado la Granja.	**ETC**	Gobernación de Santander.
Ciudad/ Municipio	Sucre.	**Dirección:**	Corregimiento la Granja	**Fecha Visita:**	11-11-2025
Hora inicio:	9:45 am	**Operador:**	Consorcio 82m Santander.	**No Contrato / Convenio**	CO7. PCCNTR8258066.
Hora de terminación:	3:15 pm.	**Reporta casos de atención prioritaria**	SI / NO	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**	No Aplica.
No titulares de derecho	**Adjudicados** 123.	**Atendidos** 80	**No de visita**	1	**Tipo de ración** APS.
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Mary luz Rojas. - Manipuladora	**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	Andres Perez - Inspector de Campo		
Objeto de la visita:	Verificacion del cumplimiento de los lineamientos tecnicos y del contrato CO7.PCCNTR8258066.				

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	47	**PUNTAJE OBTENIDO**	14	**PORCENTAJE %**	29,79%.
CONCEPTO FINAL	No Conforme.				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	**FECHA DE VISITA** N.O	**CONCEPTO EMITIDO** N.O			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	OBSERVACIONES:
3	2	manipuladora Alba peña se encuentra atendiendo calamidad domestica.

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.	N.C	se evidencian malezas en los alrededores del comedor.
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.C	baño se encuentra en mal estado.
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	Instalaciones en mal estado de dificil acceso, superficies en material no sanitario.
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 en teja de eternit presenta grietas y goteras.
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.C	Paredes de area de consumo y almacenamiento presentan 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.	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	NO se evidencian sifones.
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	N.C	Se evidencia en todas las area vidrios rotos y sin malla de proteccion o anti insectos
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.C	Parte de piso esta en otro gris, presenta deterioro + acumulacion de agua.
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	4	NO CUMPLE	8

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

19632

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

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00 %.

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	0	no se cumple con la entrega del menu programado para el dia (menu 12)
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	0	No cumple con el gramaje para: la leguminosa, Derivados del cereal
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	Ninguna de las preparaciones entregada cumplio con la temperatura de servido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40,00 %.

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1	
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	no se evidencia soporte de capacitacion continua
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	0	se evidencia 2 de 3 manipuladoras Alba peña se encuentra atendiendo Calamidad
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	no se evidencian elementos

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

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

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia programa de limpieza y desinfeccion
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no se evidencian fichas tecnicas de 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.	0	no se realiza desinfeccion de frutas y verduras.

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

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

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 desinfeccion 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 progiama de limpieza y desinfeccion de tanque.
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	no 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.O	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia progiama 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 progiama de control integrado de plagas.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	21,43%.

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	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 cuchillos. con empuñadura de madera.
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	el comedor no cuenta con cucharas. los beneficiarios llevan su cubierto
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro) .	0	la gramera evidenciada no cumple con lo establecido 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 hojas 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 las tomas de temperatura.

TOTAL EQUIPOS

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

19624

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguasx 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3. x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Se evidencia extintor con fecha vigente de octubre del 2025

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50,00%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se lleva a cabo visita tecnica en la que se pudo evidenciar. incumplimiento en menu, gramajes, se evidencian productos sobrantes y faltantes en el inventario, no se evidencian productos de aseo. la infraestructura del comedor se encuentra en mal estado, se evidencian almacenados. productos no adecuados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones

Atendido por: Mary Luz Rojas Gonzalez	Firma: Mary Luz Rojas	Cargo: Manipuladora
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Andres Perez	Firma: Andres Perez	Cargo: Inspector de Compo.
Realizada por: Luisa Martinez G.	Firma: Luisa M	Cargo: Interventor de C.

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio Integrado la Granja.	ETC	Gobernacion de Santander.	Ciudad/ Municipio	Sucre.
Dirección:	Corregimiento la Granja.	Fecha Visita:	11 - 11 - 2025	Hora inicio:	9:45 am
Operador:	Consorcio 82m Santander.	No Contrato / Convenio	CO1.PCCNTR8258066.	Hora de terminación:	3:15 pm

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza	—	Marca	Bederol.	Número de menú programado	12	Se presentaron intercambios	Si X		No		N/A									
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-25	Número de menú entregado	12.	Presentaron soporte de autorización	Si		No X		N/A									
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado						1	3	5	7	9				
		2	4	6 X	8	10							2	4 X	6	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Arepa con pollo.	322g.	321g.	219g.	50g.	C.	321g	321g	318g.	50g.	C	307g	318g.	312g.	50g.	C.
Leguminosa	Frijoles	0g	0g	0g	30g	N.C.	0g	0g	0g	42g.	N.C.	0g	0g	0g	68g	N.C
Cereal (arroz)	Arroz con zenahoria	146g	127g	138g.	55g.	C	189g	171g	181g	70g.	C	233g	231g.	227g.	90g.	C
Tubérculo, raíces, plátanos	Deditos de harina con Queso.	0g	0g	0g.	62g.	N.C	0g	0g	0g.	74g.	N.C	0g	0g.	0g.	90g.	N.C.
Verdura fría o caliente	Ensalada manzana piña, lechuga.	62g	59g	61g.	50g.	C.	111g.	98g.	101g.	60g	C.	129g	128g.	117g.	65g.	C.
Fruta/Bebida	Limonada.	218ml	217ml	218ml	200ml	C	216ml	222ml	218ml	200ml	C	218ml	220ml	217ml	200ml	C
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						4					4					4
NO CUMPLE						2					2.					2.

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

Especifique en cuales preparaciones Realizan entrega de Arepa frita con pollo en salsa de Queso, Arroz con zenahoria, ensalada de lechuga, manzana, piña, uvas pasas y crema de leche; No realizan entrega de Frijoles y deditos de harina con queso.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %	

OBSERVACIONES No cumple con el gramaje en todos los grados de escolaridad. del los componentes de la leyvminosa y del derivado de cereal, puesto que estos no se prepararon.

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

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

PROCESO MISIONAL | PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Código: PDAE-F-044 | Versión: 02 | Fecha de vegencia: 15/02/2023 | página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio Integrado la Granja.	ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Sucre.
Dirección:	Corregimiento la Granja.	Fecha Visita:	11 - 11 - 2025	Hora inicio:	9:45 am
Operador:	Consorcio 82m. Santander.	No Contrato / Convenio	CO7.PCCNTR 8258066.	Hora de terminación:	3:15 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza	–	Marca	Badecol	Número de menú programado	12	Se presentaron intercambios	Si X	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-25	Número de menú entregado	12	Presentaron soporte de autorización	Si	No X	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Arepa con pollo.	298g.	301g.	297g.	50g.	C	306g.	307g.	308g.	50g.	C.					
Leguminosa	Frijoles.	0g.	0g	0g	93g	N.C	0g.	0g	0g.	133g.	N.C					
Cereal (arroz)	Arroz con zanahoria	242g	251g.	247g.	129g	C	231g.	241g.	237g.	143g.	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	Deditos de harina con Queso.	0g.	0g.	0g	119g.	N.C	0g.	0g	0g.	146g.	N.C					
Verdura fría o caliente	Ensalada manzana piña, lechuga	145g	142g.	137g.	70g.	C	120g.	121g.	118g	90g.	C.					
Fruta/Bebida	Limonada.	217ml	218ml	221ml	200ml	C	218ml.	213ml	212ml	200ml	C.					
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						4					4.					
NO CUMPLE						2					2.					

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

Especifique en cuales preparaciones: Realizan entrega de Arepa Frita. con pollo en salsa de queso, Arroz con zanahoria, Ensalada de lechuga, manzana, piña uvas pasas. y crema de leche; No realizan entrega de frijoles y deditos de harina con Queso

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE	30	PUNTAJE REAL	20	PORCENTAJE %	66%.

OBSERVACIONES: No cumple con el gramaje en todos los grados de escolaridad de los componentes de la leguminosa y el derivado de cereal, ya que estas preparaciones no se realizaron.

Impreso por Lit-adiseños Tel. (607) 621 12 71

18636

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
11-11-25	Colegio Integrado la Granja.	Colegio Integrado la Granja.			con.pca.NTRB252803	con.pca.NTRB258066.	13,14, Menu Especial.
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Arroz x 500 g.	Al-kosar.	07252710	27-OCT-2026	25,42 und.	30 und.	Sobrante de 4 und
2	Harina de maiz x 500 g.	la Nieve.	18 10 25	18 OCT 26.	0 und.	18 und	Sobrante de 18 und
3	Harina de trigo x 500g.	la Nieve.	20 10 25	20 AGO 26	0 und	19 und	Sobrante de 19 und
4	pasta Espagueti x 250g.	la Nieve.	41	09-OCT-26.	27,19 und	25 und	Faltante de 3 und.
5	Queso.	Aprocoleda	14-10-25	18-11-25	14,98 kg.	2,5 kg.	Faltante de 13 kg.
6	Carne de Res.	Dr Brahman.	4325	23-11-2025	9,41 kg.	8,5 kg.	Faltante de 1 kg
7	Pechuga de pollo	Solovi Foods.	V24526E24525	22 10 26.	23,21 kg.	12 kg.	Faltante de 12 kg
8	Huevo.	Galapal	05-11-25	03-12-25	0 und	230 und	Sobrante de 230 und.
9	Arveja x 250 g.	Su Despensa.	9598	22-09-2026	0 und	7 und	Sobrante de 7 und
10	Aceite x 250 ml	Ideal	20-10-25	20-08-26	27,73 und	12 und	Faltante de 16 und
11	Azucar x 500 g.	Su Despensa	01051510	15-OCT-2026	5,12 und	2 und	Faltante de 4 und
12	leche condensada x 20g.	Ricolac.	25017	18-ENE-2026	73,75 und	32 und.	Faltante de 42 und
13	Agua x 200 ml	H2O Vita.	N.O	N.O	123 und	123 und	No se evidencia Rotulo.
14	Paprika x 10 g.	Doña Julia.	30 10 25	30-10-26	15,38 und	16 und	
15	pimienta x 10g	Doña Julia	30 10 25	30-10-26	6,18 und	7 und	
16	Sal x 500g	J R.	220725	NA	2,22 und	2,5 und	
17	Uva Deshidratada x 60g.	Su Despensa.	5074	15-10-26	10,25 und	2 und	Faltante de 9 und
18	limon.	NA	NA	NA	620g	12 kg.	Sobrante de 12 kg
19	Lulo.	NA	NA	NA	12,3 kg.	5 kg.	Faltante de 8 kg
20	Mandarina.	NA	NA	NA	10,58 kg.	2 kg.	Faltante de 9 kg.
21	Manzana	NA	NA	NA	2,1 kg.	0 kg.	Faltante de 3 kg.
22	Piña	NA	NA	NA	3,4 kg.	0 kg	Faltante de 4 kg
23	Apio.	NA	NA	NA	0 g	700 g.	Sobrante de 700 g
24	Cebolla Cabezona.	NA	NA	NA	8,17 kg.	1 kg	Faltante de 8 kg
25	Cilantro	NA	N.A	NA	90 g.	0 g.	Faltante de 90 g.
26	lechuga.	NA	NA	NA	3,72 kg.	0 kg.	Faltante de 4 kg.
27	Mango.	NA	NA	NA	3,32 kg.	3,4 kg.	

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

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
11-11-25	Colegio Integrado la Granja.	Colegio Integrado la Granja.			CONTRATO 8252803	CONTRATO 8258066	13, 14, menu Especial.
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
28	tomate de Arbol	NA	NA	NA	8,61 kg.	8,61 kg.	
29	pimenton.	NA	NA	NA	1,65 kg.	650 g.	Faltante de 1 kg.
30	Repollo.	NA	NA	NA	3,06 kg.	1,1 kg	Faltante de 2 kg.
31	Tomate.	NA	NA	NA	8,18 kg.	8,20 kg.	
32	Zanahoria.	NA	NA	NA	6,15 kg.	0 kg.	Faltante de 7 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 la Granja | **SEDE EDUCATIVA:** Colegio Integrado la Granja.

FECHA: 11-11-25 | **CONTRATO DE INTERVENTORIA N°** CO7. PCCNTR8252803 | **CONTRATO DE SUMINISTRO N°:** CO7. PCCNTR 825 80 66.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
Almuerzo	Arepa frita con pollo en salsa de Queso.	X		X		X		X		81,8	X		52,4		X	no cumple temperatura de servido
	Arroz con zanahoria.	X		X		X		X		83,6	X		55,4		X	no cumple temperatura de servido
	Ensalada de lechuga, morron, pina, uvas deshidratadas.	X		X		X		X		NA	NA	NA	17,8		X	no cumple temperatura de servido
	Limonada.	X		X		X		X		NA	NA	NA	18,1		X	no cumple temperatura de servido.

OBSERVACIONES: Se realiza evaluacion organoleptica, dando por aceptados todos los componentes del menu, Ninguna preparacion cumple con la temperatura de servido.

Firma de quien realiza la visita: Andres Perez - Luisa Martinez

Nombre: Andres Perez - Luisa Martinez

Cédula Ciudadanía 1012395782 - 1050919456

Cargo: Inspector de Campo. - Interventor de campo

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 11 / 11 / 2025

Municipio: Sucre.

Institución Educativa: Colegio Integrado la Granja

Sede: Colegio Integrado la Granja.

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS.	Josue.	Gordillo Castillo.	1031544607	1
2	APS.	Valeria.	Gordillo Castillo.	1031544341	2
3	APS.	Dylan David.	Avdila Zovate.	1050630815	3
4	APS.	SOFIA.	Baron Gonzalez	1013278094	4
5	APS.	Luis Alejandro.	Barrera Rueda.	1072713157	5
6	APS.	Sergio Yeray	Peña Camacho.	1027535665	6
7	APS	Diego Hernando.	Jimenez Aguilar.	1057489095	7
8	APS.	Laura Vanessa.	Avdila Marin.	1029283575	9
9	APS.	Elver Daney	Rojas Marin	1097666119	10
10	APS.	Laura Tatiana	Peña Peña.	1053329154	11

Observaciones:

13641

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

Fecha de la visita: 2025-11-11
Institución y sede: Colegio Integrado La Granja - Colegio Integrado La Granja



Imagen No1: Fachada del Colegio Integrado La Granja sede pricipal en el municipio de Sucre.



Imagen No2: Personal manipulador del Colegio Integrado La Granja sede pricipal en el municipio de Sucre.

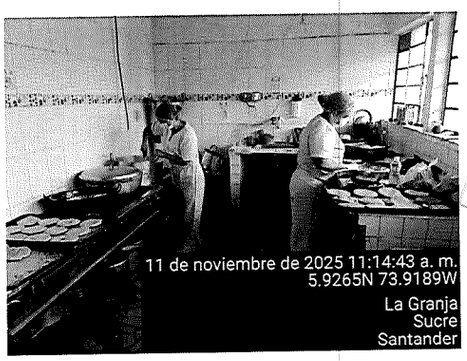


Imagen No3: Area de preparacion de alimentos del Colegio Integrado La Granja sede pricipal en el municipio de Sucre.

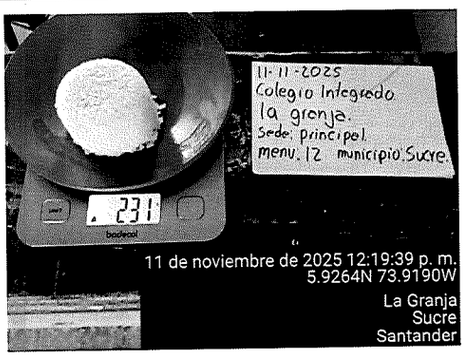


Imagen No4: Verificacion de gramajes el dia 11/11/2025 en el Colegio Integrado La Granja sede pricipal en el municipio de Sucre.



Imagen No5: Complemento entregado el dia 11/11/2025 en el Colegio Integrado La Granja sede pricipal en el municipio de Sucre.



Imagen No6: Area de districucion y consumo de alimentos del Colegio Integrado La Granja sede pricipal en el municipio de Sucre.

13642

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

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa: INSTITUCION EDUCATIVA TROCHAS	Sede Educativa: ESCUELA RURAL LA LIMERNA	ETC GOBERNACION DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio: LA PAZ
Dirección: VEREDA LA LIMERNA	Fecha Visita: 11-NOV-2025		Hora inicio: 10:00 Am
Operador: CONSORCIO BZ M SANTANDER	No Contrato / Convenio: COLPCCNTR 8258066		Hora de terminación: 1:20 Pm.

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A.			
No titulares de derecho	Adjudicados: 11	Atendidos: 10		No de visita: 1		Tipo de ración: APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: ALEYDA ESPERANZA ZAPATA MANIPULADORA				Nombre y cargo de quien realiza la visita: AURA MARCELA GALEANO INSPECTORA DE CAMPO			

Objeto de la visita: VERIFICACIÓN DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO Nº COLPCCNTR 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 47	PUNTAJE OBTENIDO: 25		PORCENTAJE %: 53.19%		
CONCEPTO FINAL	NO CONFORME				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: NO	CONCEPTO EMITIDO: NO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	NO CUENTAN 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.	C	
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	LAS PAREDES DEL AREA DE CONSUMO SON DE LADRILLO DE DIFICIL DESINFECCIÓN
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C	
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C	
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NC	NO CUENTAN CON SIFONES
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	EL AREA DE CONSUMO NO CUENTA CON VENTANAS
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	LOS PISOS DEL AREA DE CONSUMO SE ENCUENTRAN AGLIMPIOS PERO ESTAN EN MAL ESTADO DETERIORADOS
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
7	5

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

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

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	NO 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	4	PORCENTAJE %	57.14%

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
23	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	NO LLEVAN 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 EVIDENCIA MINUTA PUBLICADA
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	1	
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1	
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	NO CUMPLE CON TEMPERATURA DE SERVIDO ENSALADA, JUGO DE MANDARINA, HUEVO EN TORTILLA, POSTRE DE TRIGO HACHA

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	NO SE EVIDENCIA ENTREGA DE DOTACIÓN COMPLETA - FALTA DELANTAL O PETO.
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	NO SE EVIDENCIAN REGISTROS DE CAPACITACIÓN
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N-O	DURANTE LA VISITA NO SE EVIDENCIA INGRESO DE PERSONAL AJENO
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	SE EVIDENCIAN ELEMENTOS DE ASEO PERO NO CUENTAN CON SERVICIOS SANITARIOS

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 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 FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS DE ASEO
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

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

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 SOPORTES DE LIMPIEZA Y DESIFECCIÓN 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 LLEVAN 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	NO SE EVIDENCIAN 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 CUENTAN CON PROGRAMA NI LLEVAN REGISTROS.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	35.71%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	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 BALANZA SEGÚN 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%

13645

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.00%

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

SE LLEVO A CABO VISITA TECNICA EN LA CUAL SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO EN ALMACENAMIENTO, CALIDAD, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS COMPLEMENTOS DE PREPARADO EN SITIO.
NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.
EXTINTOR VENCIDO
ENTREGA DE DOTACIÓN INCOMPLETA (FALTA DELANTAL PETO)
NO SE EVIDENCIAN REGISTROS DE CAPACITACIÓN DE PERSONAL MANIPULADOR

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NO tengo observaciones.

Atendido por: Alxda Zapata	Firma: Alexda	Cargo: manipuladora
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: AUIZA MARCELA GALEANO	Firma: MARCELA GALEANO	Cargo: INSPECTORA DE CAMPO
Realizada por: Andres Fabian Gutierrez B	Firma: Fabian G-	Cargo: Interventor de campo

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	INSTITUCION EDUCATIVA TROCHAS ESCUELA RURAL LA LINTERNA		ETC	GOBERNACION DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio	LA PAZ	
Dirección:	VEREDA LA LINTERNA		Fecha Visita:	11-NOV-2025	Hora inicio:	10:00 AM	
Operador:	COMERCIO 82 M SANTANDER		No Contrato / Convenio	CO1.PCCNTR.8258066	Hora de terminación:	1:20 PM.	

Instrumento: Marque con una X																			
	Balanza		Marca		BADECOL	Número de menú programado	72	Se presentaron intercambios	Si		No X		N/A						
	Gramera	X	Fecha de última calibración		18-9-25	Número de menú entregado	12	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A X						
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado			1	3	5	7	9						
	2	4	6 X	8	10				2	4	6 X	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	HUEVO EN TORTILLA	54 GR			50 GR	CUMPLE	53 GR			50 GR	CUMPLE	53 GR	57 GR	54 GR	50 GR	CUMPLE
Leguminosa	FRIJOLES GUISADOS	69 GR			30 GR	CUMPLE	49 GR			42 GR	CUMPLE	77 GR	79 GR	83 GR	68 GR	CUMPLE
Cereal (arroz)	ARROZ A LA PEREJIL	63 GR			55 GR	CUMPLE	75 GR			70 GR	CUMPLE	99 GR	97 GR	100 GR	90 GR	CUMPLE
Tubérculo, raíces, plátanos	PEDOS DE HARINA COMPUESTO	62 GR			62 GR	CUMPLE	79 GR			74 GR	CUMPLE	103 GR	107 GR	110 GR	99 GR	CUMPLE
Verdura fría o caliente	TOMATE EN CASCOS RECIEN YMADO	57 GR			50 GR	CUMPLE	63 GR			60 GR	CUMPLE	67 GR	70 GR	69 GR.	65 GR	CUMPLE
Fruta/Bebida	LIMONADA	220 ML			200 ML	CUMPLE	210 ML			200 ML	CUMPLE	210 ML	220 ML	220 ML	200 ML.	CUMPLE
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						6					6					6
NO CUMPLE						0					0					0

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

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

19696

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
11-NOV-25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TRUCHAS	ESCUELA RURAL LA LIBERTAD			CONTRATO 8258023	CONTRATO 8258066	MENÚS 13 - 14 - MENU ESPECIAL
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	PAPA	NA	NA	NA	3,88 KG.	3,97 KG.	
2	LULO	NA	NA	NA	1,10 KG	1, 17 KG.	
3	MALANGA	NA	NA	NA	0,95 KG	1,01 KG.	
4	MANGO	NA	NA	NA	0, 22 KG.	0,32 KG.	
5	MANZANA	NA	NA	NA	0,13 KG	0,17 KG	
6	PIÑA	NA	NA	NA	0,31 KG	0,47 KG	
7	TOMATE DE ARBOL	NA	NA	NA	0,77 KG	0,92 KG	
8	CEBOLLA CABEZONA	NA	NA	NA	0,56 KG	0,71 KG	
9	LECHUGA	NA	NA	NA	0,28 KG	0,37 KG	
10	REPOLLO BLANCO	NA	NA	NA	0,23 KG	0,31 KG	
11	TOMATE	NA	NA	NA	0,63 KG	0,79 KG	
12	ZANAHORIA	NA	NA	NA	0,50 KG	0,65 KG	
13	ARROZ BLANCO	ALKAZAR	07252710	27OCT2026	1,6 GR	2,00 GR	
14	PASTA ESPAGUETTI	LA LLEVE	9731H0951	08OCT2026	1,81 GR	2,00 GR.	
15	QUESO	LOMA CAMPESINA	15OCT25	15 NOV 25	1,01 KG	1,05 KG	
16	CARNE DE RES	DR BRAHMAN	4325	23-11-2025	0,65 KG	0,75 KG	
17	POLLO PECHUGA	SOLARI FOODS	V29526 E29525	221026	1,60 KG	1,75 KG	
18	AGUA	ITZO VITA	171025	171225	11 UND	11 UND.	
19	ACEITE	LOCAL	231025	230826	2,1 ML	2,5 ML.	
20	AZUCAR BLANCO	SUPERSEMSA	01527570	15OCT2026	0,39 GR	0,55 GR.	
21	LECHE CONDENSADA	RICOLAC	25017	18ENE26	2,75 GR	3,00 GR.	

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

Pag 1 de 1

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

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TROCHAS
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL LA LIMBERNA
FECHA: 11-NOV-25
CONTRATO DE INTERVENTORIA N° COMPACCNTR 8258083
CONTRATO DE SUMINISTRO N°: COMPACCNTR 8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS	HUEVO EN TORTILLA	X		X		X		X		77.2°C	X		43.1°C		X	NO CUMPLE TEMPERATURA DE SERVIDO
	FRIJOLES GUISADOS	X		X		X		X		73.2°C	X		63.2°C	X		
	ARROZ AL PEREJIL	X		X		X		X		72.1°C	X		62.1°C	X		
	DEDOS DE HARINA CON QUESO	X		X		X		X		77.7°C	X		40.2°C		X	NO CUMPLE TEMPERATURA DE SERVIDO
	TOMATE EN CASCOS CON LECHUGA Y TOMATE	X		X		X		X		NA			17.7°C		X	NO CUMPLE TEMPERATURA DE SERVIDO
	LIMONADA	X		X		X		X		NA			14.3°C		X	NO CUMPLE TEMPERATURA DE SERVIDO

OBSERVACIONES:

Firma de quien realiza la visita: AURA MARCELA GALEANO - Andres Fabian Gutierrez B.
Nombre: AURA MARCELA GALEANO - Andres Fabian Gutierrez Berr.
Cédula Ciudadanía 1100888967 - 1096230164
Cargo: INSPECTORA DE CAMPO - Interventor de campo

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 11 / NOV / 2025 /

Municipio: LA PAZ

Institución Educativa: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TROCHAS

Sede: ESCUELA RURAL LA LIMPIA

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	THIAGO MATIAS	BLANCO VELASCO	1096619817	0
2	APS	ELMY YUCIANA	MENDOZA SIERRA	1096258855	0
3	APS	CRISTIAN AFDRES	CHACON BARRERA	1096619674	4
4	APS	DYLAN STEBAN	ESPINOZA ZAPATA	1096619518	4
5	APS	FABIAN	VELANDIA DUARTE	1096619547	4
6	APS	ADNY YULIED	VELASCO AMADO	1096619580	4
7	APS	NINI YOHANA	VELASCO MURILLO	1096619633	4
8	APS	BRAYAN GSTIVEN	BARBOSA PINZON	1031166547	5
9	APS	KELDY XIMENA	VELASCO CAÑAS	1096619494	5
10	APS	YEFERSON ANDRES	ORTEGA SIERRA	1097205337	3

Observaciones: SE REGISTRARÓN 10 DE LOS 11 BENEFICIARIOS

19650

CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-11
Institución y sede: Institución Educativa Trochas - Escuela Rural La Linterna

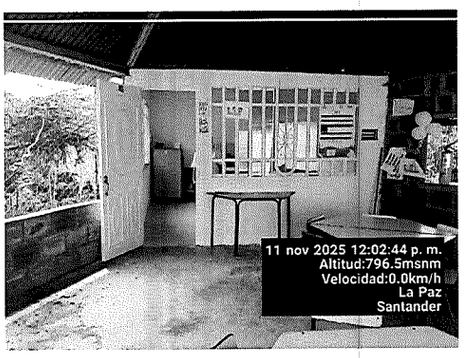


Imagen No1: Fachada Institución Educativa Trochas Escuela Rural La Linterna



Imagen No2: Manipuladora Institución Educativa Trochas Escuela Rural La Linterna

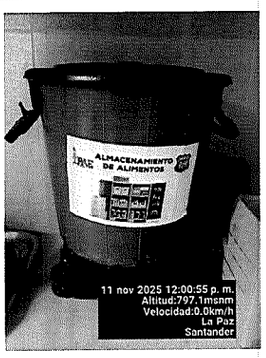


Imagen No3: Area De Almacenamiento Institución Educativa Trochas Escuela Rural La Linterna

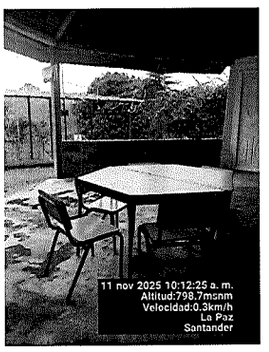


Imagen No4: Area De Distribucion Institución Educativa Trochas Escuela Rural La Linterna

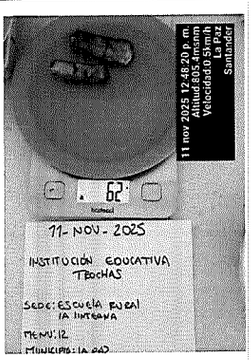


Imagen No5: Registro De Gramaje Institución Educativa Trochas Escuela Rural La Linterna

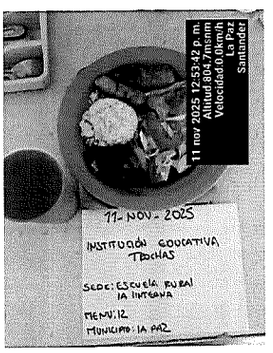


Imagen No6: Menu Del Dia Institución Educativa Trochas Escuela Rural La Linterna

19651

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

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa: Instituto Técnico Agropecuario	Sede Educativa: Instituto Técnico Agropecuario		ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Guadalupe	
Dirección: Calle 5 #6-62		Fecha Visita: 11-11-2025		Hora inicio: 09:30 am	
Operador: Consorcio 82-M Santander		No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066		Hora de terminación: 02:20 pm	
Reporta casos de atención prioritaria:	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A		
No titulares de derecho:	Adjudicados: 177	Atendidos: 159	No de visita: 1	Tipo de ración: APS	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Mary Rodriguez - Manipuladora			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 nº CO1.PCCNTR.8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	48	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE %	43,75%
CONCEPTO FINAL			No conforme		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	19-07-2025		
		CONCEPTO EMITIDO	Favorable con requerimientos		

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.C	El personal manipulador no cuenta con servicios sanitarios de uso exclusivo
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 está construida de tal manera que facilite las operaciones de LyD
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 madera con una lona
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	N.C	Se evidencia el mesón en material no sanitario y con grietas
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.C	Se evidencian las paredes en material no sanitario (ladrillo)
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C	
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	N.C	Se evidencia que el espacio del área de almacenamiento es muy reducido para la cantidad de materia prima
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N.C	No se evidencian sifones
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	N.C	Se evidencia la malla de protección en mal estado
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 almacenamiento en cemento
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	3	NO CUMPLE	9

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia el almacenamiento de materia prima sobre sillas de madera
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	No se evidencia la fecha de vencimiento de los 3und de uva deshidratada que hay en el inventario
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	Se evidencia faltante de 177 und de agua y 12 und de uva deshidratada
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	1	

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

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se 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.	0	No es legible el lote y F.V. de 3 und de una deshidratada que hay en el inventario

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	0	No se evidencia plan de saneamiento
23	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se evidencia el debido control de T°, 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 servido.	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1	
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1	
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	No cumple con la T° de servido del dedito de harina con fuego, ensalada y limonada

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1	
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	La manipuladora Claudia Rivera cc 1007378541 no cuenta con certificación médica
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	La manipuladora Claudia Rivera c.c. 1007378541 no cuenta con certificación en BPM
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	1	
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	No han entregado elementos de higiene personal del mes de noviembre

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 LyD, 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 polvo no está debidamente rotulado, está reempacado
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo del mes de noviembre

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia soporte de LYD del tanque de almacenamiento de agua
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el respectivo programa, 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	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.	N.O	Al momento de la visita no se observo uso de hielo

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	Se evidencia que los recipientes no cuentan con 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 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 respectivo programa, no hay registros, no hay formatos, 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.	1	
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Hacen falta los cucharones, platones de plástico, coladores, tablas de picar, bandejas
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	2	PORCENTAJE %	33.33%

19654

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza apertura de SPQR por rotulación del jabón en polvo, se evidencia reempacado, faltantes de materia prima (177 und de aguja y 12 und de uva deshidratada) y por ultimo se evidencian las 3 und de uva deshidratada no cuentan con lote y fecha de vencimiento legible.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones

Atendido por: Mary Rodriguez M.	Firma:	Cargo: Manipuladora
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.

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Instituto Técnico Agropecuario	ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Guadalupe
Dirección:	Calle 5 # 6-62	Fecha Visita:	11-11-2025	Hora inicio:	09:30 am
Operador:	Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio	CO1.PCCNTR.8258066	Hora de terminación:	02:20 pm

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza		Marca			Bidecol	Número de menú programado	12	Se presentaron intercambios	Si		~~No~~		N/A							
	Gramera	x	Fecha de última calibración			18-09-25	Número de menú entregado	12	Presentaron soporte de autorización	Si		No		~~N/A~~							
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado			1	3	5	7	9							
		2	4	6 x	8	10				2	4	6 x	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Huevo en tortilla	50g	51g	53g	50g	C	66g	63g	77g	50g	C					
Leguminosa	Frijoles guisados	217g	184g	156g	93g	C	176g	162g	181g	133g	C					
Cereal (arroz)	Arroz al perejil	174g	155g	147g	129g	C	161g	147g	173g	143g	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	pedito de harina con queso	133g	132g	146g	119g	C	162g	186g	183g	146g	C					
Verdura fría o caliente	Tomate en cuartos con lechuga y mango	103g	100g	131g	70g	C	115g	124g	124g	90g	C					
Fruta/Bebida	Limonada	232ml	222ml	227ml	200ml	C	244ml	242ml	262ml	200ml	C					
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						6					6					
NO CUMPLE						0					0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	24	PUNTAJE REAL	24	PORCENTAJE %	100%	—

1956

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
11-11-25	Instituto Técnico Agropecuario	Instituto Técnico Agropecuario			COL.PCCNTR.825280 3	COL.PCCNTR.8258066	Menús: 13, 14 y Especial
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Papa	–	–	–	73,77 kg	73,82 kg	
2	Arroz Blanco x500g	Al-Kazar	07252710	27/oct/2026	33,72 und	34 und	
3	Pasta, espaguetti x250g	La Nieve	413	09/oct/26	36,46 und	37 und	
4	Limón				890g	910g	
5	Lulo				17,70 kg	17,77 kg	
6	Mandarina				15,22 kg	15,34 kg	
7	Mango				4,58 kg	4,67 kg	
8	Manzana				3 kg	3,2 kg	
9	Piña				4,96 kg	5,1 kg	
10	Tomate de arbol				12,37 kg	12,42 kg	
11	Ajo				580g	587g	
12	Cebolla cabezona				11,1 kg	11,33 kg	
13	Cilantro				130g	133g	
14	Lechuga				5,17 kg	5,19 kg	
15	Pimentón				2,17 kg	2,2 kg	
16	Repollo blanco				4,3 kg	4,42 kg	
17	Tomate				11,37 kg	11,44 kg	
18	Zanahoria				8,45 kg	8,47 kg	
19	Queso	Lácteos Loma campestre	03-0025	02 DIC 25	19,54 kg	20 kg	
20	Carne de res	Dr Brahman	4325	23/11/2025	12,7 kg	12,7 kg	
21	Pollo, pechuga	Solar Foods	U29526E29525	22 10 26	15,68 kg	15,71 kg	
22	Aceite x250ml	Ideal	28/10/2025	28 08 2026	38,25 und	42 und	
23	Azúcar blanco x500g	Su Despensa	01521510	15 /oct/2026	7,2 und	8 und	
24	Leche condensada x20g	Ricoluc	25017	18 Ene 26	96,25 und	97 und	
25	Agua x200ml	N.O	N.O	N.O	177 und	0 und	Hace falta todo el agua
26	Laurel	–	–	–	35,4g	36g	
27	Paprika x10g	Doña Julia	290925	29/09/26	13,28 und	14 und	

19657

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

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
11-11-25	Instituto Técnico Agropecuario	Instituto Técnico Agropecuario			col.PCONTR.825283	col.PCONTR.825806	Menús: 13, 14 y especial
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
28	Pimenta x10g	Doña Julia	180925	18/09/26	8,86und	9und	
29	Sal x500g	JR	220725	-	3,18 und	5und	
30	Tomillo en rama	-	-	-	305g	322g	
31	Uva deshidratada x60g	Su Despensa	N.O	N.O	14,75und	3und	Hacen falta 12 und, no es legible el lote y F.V

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

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Instituto Técnico Agropecuario | SEDE EDUCATIVA: Instituto Técnico Agropecuario

FECHA: 11-11-2025 | CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO1.PCCNTR.8252803 | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1.PCCNTR.8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
APS	Huevo en tortilla	x		x		x		x		87,4°C	x		69,1°C	x		Cumple
	Frijoles guisados	x		x		x		x		82,7°C	x		63,8°C	x		cumple
	Arroz al perejil	x		x		x		x		79,3°C	x		64,3°C	x		cumple
	Dedito de harina con queso	x		x		x		x		92,7°C	x		45,1°C		x	No cumple con la T° de servido
	Tomate en cuquitos con lechuga y mango	x		x		x		x		N.A	-	-	18,6°C		x	No cumple con la T° de servido
	Limonada	x		x		x		x		N.A	-	-	23,6°C		x	No cumple con la T° de servido

OBSERVACIONES:

—

Firma de quien realiza la visita:

Nombre: Cristian Libardo Noriega Sandoval

Cédula Ciudadanía 1101694106

Cargo: Interventor de campo

8598

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 11 / 11 / 2025 /

Municipio: Guadalupe

Institución Educativa: Instituto Técnico Agropecuario

Sede: Instituto Técnico Agropecuario

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS	Laura Daniela	Perez Lamos	1095511390	3
2	APS	Saray	Reyes Duarte	1095511439	2
3	APS	Carlos Romario	Benavides Rojas	1095511364	4
4	APS	Sara Sofia	Ibarra Soto	1029293664	4
5	APS	Juan David	Diaz Rojas	1056613855	5
6	APS	Sara Sofia	Escobar Plata	1095511325	5
7	APS	Juan Manuel	Cortes Lopez	1095511235	6
8	APS	Maria Jose	Pinzón Suarez	1095511155	6
9	APS	Juan Diego	Uesga Benitez	1095817670	7
10	APS	Jose David	Carvajal Amaya	1095811155	

Observaciones:

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

13663

19661

CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-11
Institución y sede: INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO - INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO

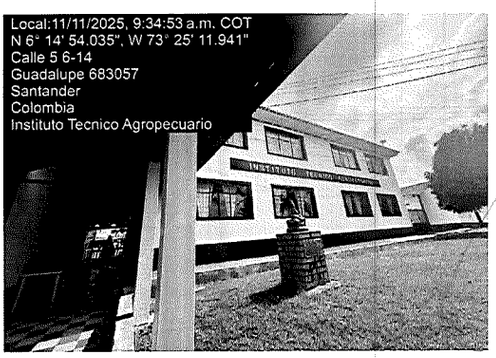


Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada Instituto Técnico Agropecuario, Sede Principal, Municipio Guadalupe



Imagen No2: Evidencia Fotográfica Personal Manipulador De Alimentos Instituto Técnico Agropecuario, Sede Principal, Municipio Guadalupe

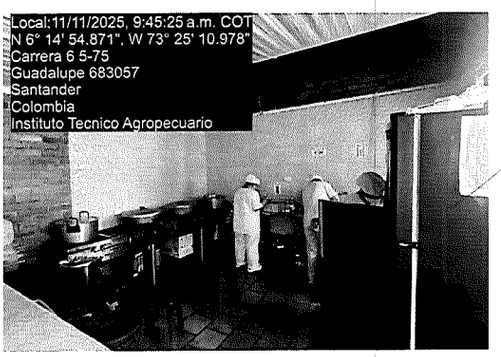


Imagen No3: Evidencia Fotográfica Área De Preparación Instituto Técnico Agropecuario, Sede Principal, Municipio Guadalupe

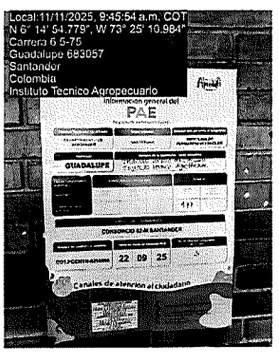


Imagen No4: Evidencia Fotográfica Ficha Técnica Del PAE Instituto Técnico Agropecuario, Sede Principal, Municipio Guadalupe



Imagen No5: Evidencia Fotográfica Verificación De Gramajes Instituto Técnico Agropecuario, Sede Principal, Municipio Guadalupe



Imagen No6: Evidencia Fotográfica Menú Del Día Instituto Técnico Agropecuario, Sede Principal, Municipio Guadalupe

12662

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: TRES ESQUINAS LOS PATOS	Sede Educativa: ESCUELA RURAL EL INJERTO	ETC: GOBERNACION SANTANDER	Ciudad/ Municipio: GUAVATA
Dirección: VEREDA EL INJERTO	Fecha Visita: 12 NOV 2025		Hora inicio: 9:00 am
Operador: CONSORCIO 82 M SANTANDER	No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066		Hora de terminación: 11:00 am

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A			
No titulares de derecho	Adjudicados: 4		Atendidos: 4	No de visita	1	Tipo de ración	CAJMRI
Nombre y cargo de quien atiende la visita: MARIA MARLEN ARIZA - DOCENTE				Nombre y cargo de quien realiza la visita: HELLY YOHANA CEPEDA RUIZ.			

Objeto de la visita:

VERIFICAR LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DEL CONTRATO CO1.PCCNTR.8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 27	PUNTAJE OBTENIDO: 16	PORCENTAJE %: 59,26 %			
CONCEPTO FINAL	NO CONFORME				
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 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 FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	C	
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Techo abierto 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 con superficie rugosa que dificulta L y D
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	Ventanas en área de almacenamiento sin angeos o mallas 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.	NC	Letrero alusivo a BPM no corresponde al Consorcio 82 M Sder

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
5	4

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
11	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	Remisión de víveres sin firmas de Operador-Transportador-I.E.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

II. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

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

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	N.O	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	N.O	
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No 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	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 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 de L y D
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	0	No se evidencia lavado y Desinfección de fruta antes de consumo
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencian area de almacenamiento de aseo identificada y Rotulados
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	No se evidencian remisiones elementos de aseo de mes 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 se abastece de nacimiento - 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	No se evidencia programa y/o Registros de actividades de manejo de residuos
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencio instructivo de disposicion de residuos
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

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)	N.O	
38	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
39	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos".	N.O	
40	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
41	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

No se encuentra en sede programas y/o formatos de registro de actividades de Limpieza y Desinfección, Manejo de Residuos, Control de Plagas y Calidad de Agua.

- Revisión de víveres sin firmas de Operador-Transportador - Institución Educativa.
- Se verifican productos correspondientes a Menú # 13: Avena de Canela Lote: 1911 FV: 10126 - Galleta Chips de Chocolate Lote: 04112025 FV: 04/12/2025 - Naranja 166,7g - 200g.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Frutas como naranja, mandarina o mango en oportunidades llegan en mal estado otras veces muy verdes.

Atendido por:	María Marlen Driza Peña	Firma:		Cargo:	Docente
Atendido por:	—	Firma:	—	Cargo:	—
Realizada por:	HELLY YOHANA CERDA 2017	Firma:	Helly Yohana Cerda Ruiz	Cargo:	INTERVENTORA DE CAMPO
Realizada por:	—	Firma:	—	Cargo:	—

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	ESCUELA RURAL EL INJERTO	ETC	GOBERNACION SANTANDER	Ciudad/ Municipio	GUAVATÁ
Dirección:	VEREDA EL INJERTO	Fecha Visita:	12 NOV 2025	Hora inicio:	9:00 am
Operador:	CONSORCIO 82 M SANTANDER	No Contrato / Convenio	001-PCONTR.825866	Hora de terminación:	11:00 am

Instrumento: Marque con una X									
Balanza		Marca	BADECOL	Número de menú programado	13	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A
Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/2025	Número de menú entregado	13	Presentaron soporte de autorización	Si	No X	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	AVENA SABOR CANELA						211	208	–	200	C	208	208	–	200	C
Derivados del cereal	GALLETA CON CHIPS CHOCOLATE						64	58	–	50	C	70	70	–	60	C
Frutas	NARANJA						200	206	–	166,7	C	210	245	–	200	C
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE											3					3
NO CUMPLE											0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100,00%	

3969

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT
Fecha: 12 / NOVIEMBRE / 2025 /	Municipio: GUAVATÁ
Institución Educativa: TRES ESQUINAS LOS PATIOS	Sede: ESCUELA RURAL EL INJERTO

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CAJMRI	YERICK STEVAN	CASTILBLANC PINEDA	1101.179.288	3°
2	CAJMRI	JHONATAN DANIEL	LEIVA OSPINO	1101.179.567	3°
3	CAJMRI	EVELIN SAMANTA	BOLIVAR PEÑA	1097.333.167	4°
4	CAJMRI	EVER ANTONIO	GOMEZ LEIVA	1101.179.657	5°
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Observaciones: Se verifican 4 beneficiarios de un total de 4 alumnos focalizados

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

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-12

Institución y sede: Institución Educativa Tres Esquinas Los Patios - Escuela Rural El Injerto



Imagen No1: Fachada sede Escuela Rural El Injerto, Institución Educativa Tres Esquinas Los Patios - Guavatá

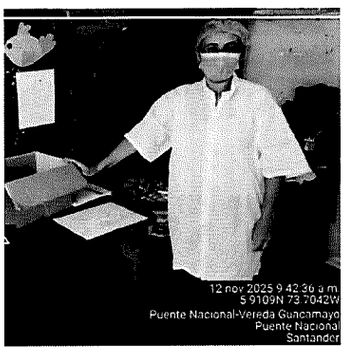


Imagen No2: Docente entrega complemento en la Escuela Rural El Injerto, Institución Educativa Tres Esquinas Los Patios - Guavatá

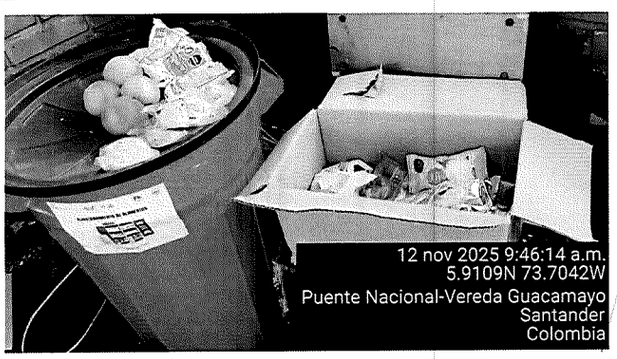


Imagen No3: Almacenamiento de productos complemento ración industrializada en la Escuela Rural El Injerto, IE Tres Esquinas Los Patios - Guavatá



Imagen No4: Área de consumo de complemento RI en la Escuela Rural El Injerto, IE Tres Esquinas Los Patios - Guavatá

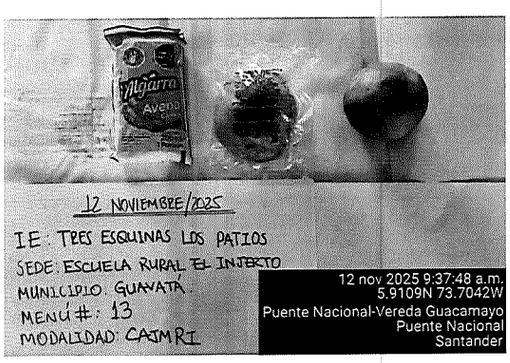


Imagen No5: Menú verificado y entregado (Menú#13) en la Escuela Rural El Injerto, IE Tres Esquinas Los Patios - Guavatá

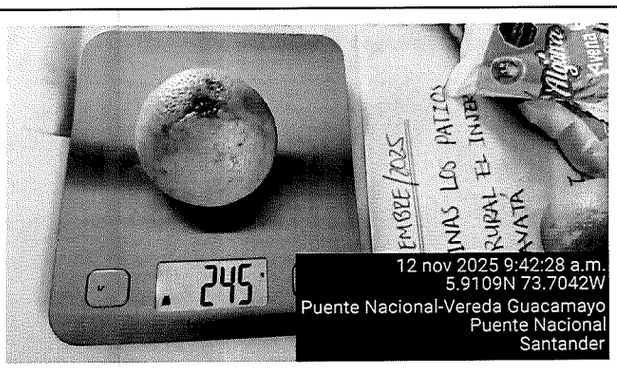


Imagen No6: Verificación de gramajes de productos del complemento RI según grados escolarizados atendidos en la Escuela Rural El Injerto, IE Tres Esquinas Los Patios - Guavatá

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 Guavatá.

13668

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 Lucas Caballero	Sede Educativa: Colegio Integrado Lucas Caballero	ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Suaita
Dirección: Vereda Juda	Fecha Visita: 13-11-2025		Hora inicio: 07:45 am
Operador: Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio: Col. PCCNTR. 8258066		Hora de terminación: 12:15 pm

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A				
No titulares de derecho	Adjudicados: 254	Atendidos: 230	No de visita: 1		Tipo de ración: CPS JM		
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Magaly Ramirez- 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 N° Col. PCCNTR. 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 48	PUNTAJE OBTENIDO: 31	PORCENTAJE %: 64,58%			
CONCEPTO FINAL	No conforme				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: N.O	CONCEPTO EMITIDO: N.O			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.C	Se evidencia maleza alrededor del comedor escolar
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	N.C	La edificación no está construida de tal manera que facilite las operaciones de LyD
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 y el del área de almacenamiento esta sucio y con 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
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	El tanque de almacenamiento de agua no es de uso exclusivo y está construido en material no sanitario (concreto)
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	No se evidencian sifones
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	N.C	Se evidencian las ventanas del área de almacenamiento 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 consumo y almacenamiento en material no sanitario (concreto)
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	4	NO CUMPLE	8

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

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

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

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

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

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

186670

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 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 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 LyD del tanque de almacenamiento de agua
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	El plan de saneamiento no se encuentra aprobado
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.	1	
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	El plan de saneamiento no se encuentra aprobado
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia el respectivo 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	El plan de saneamiento no se encuentra aprobado

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	35,71 %

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
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	El plan de saneamiento no se encuentra aprobado
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	3	PORCENTAJE %	50,00 %

13671

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se lleva a cabo visita técnica en la cual se pudo evidenciar cumplimiento en calidad y gramajes 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.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones

Atendido por: Magaly Ramirez G.	Firma: Magaly Ramirez	Cargo: Supervisora
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.

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa: Colegio Integrado Lucas Caballero		ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Suaita
Dirección: Vereda Juda		Fecha Visita: 13-11-2025	Hora inicio: 07:45 am
Operador: Consorcio 82-M Santander		No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066	Hora de terminación: 12:15 PM

Instrumento: Marque con una X																
	Balanza		Marca		Badecol	Número de menú programado	14	Se presentaron intercambios	Si		No		N/A			
	Gramera	X	Fecha de última calibración		18-09-25	Número de menú entregado	14	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado			1	3 X	5	7	9			
	2	4	6	8	10				2	4	6	8	10			

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Jugo de mango						278g	303ml	293ml	200ml	C	325ml	267ml	305ml	200ml	C
Protéico	carne de cerdo a la plancha						91g	92g	47g	44g	C	74g	89g	90g	51g	C
Cereal acompañante	Deditos de papa						88g	78g	85g	78g	C	116g	123g	127g	113g	C
Fruta	—						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE											3					3
NO CUMPLE											0					0

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

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

2562

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio Integrado Lucas Caballero	ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Suaita
Dirección:	Vereda Juda	Fecha Visita:	13-11-2025	Hora inicio:	07:45 am
Operador:	Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio	Col. PCCNTR.8258066	Hora de terminación:	12:15 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Badecol		Número de menú programado	14	Se presentaron intercambios	Si			No		N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración				18-09-25		Número de menú entregado	14	Presentaron soporte de autorización	Si			No		N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3	X	5		7		9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3	X	5		7		9	
	2		4		6		8		10			2		4		6		8		10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Jugo de mango	247ml	252ml	295ml	200ml	C										
Proteíco	Carne de cerdo en la plancha	102g	110g	98g	74g	C										
Cereal acompañante	Dedos de papa	146g	151g	146g	139g	C										
Fruta	-	-	-	-	-	-										
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3										
NO CUMPLE						0										

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

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

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

3236

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
13-11-25	Colegio Integrado Lucas Caballero	Colegio Integrado Lucas Caballero			Col. PCCNTR.8252803	Col. PCCNTR.8258066	Especial

Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Pan blanco x60g	La molienda del Pan	03112025	23/11/2025	38 und	38 und	
2	Pan blanco x80g	La molienda del Pan	03112025	23/11/2025	216 und	216 und	
3	Curuba				30,48 kg	31,2 kg	
4	Ajo				250g	257g	
5	Tomate				3,81 kg	3,87 kg	
6	Leche entera en polvo x380g	Induleche	1J080825	08 ago 2026	9,56 und	10 und	
7	Queso	Lácteos La Nuestra	270ct2025	27 Nov 2025	7,12 kg	7,5 kg	
8	Pollo, pechuga	Solar Foods	U29526E29525	22 10 26	32,33 kg	32,4 kg	
9	Aceite x250ml	Ideal	28/10/2025	28 08 2026	6,6 und	7 und	
10	Azúcar blanco x500g	Su Despensa	01521510	15/oct/2026	3,71 und	4 und	
11	Agua x200ml	H_2O U.ta	171025	17 DIC 2025	254 und	254 und	
12	Pimienta x10g	Doña Julia	180925	18/09/26	6,35 und	7 und	
13	Sal x500g	JR	220725	-	1,52 und	3 und	
14	Tomillo en rama	-	-	-	127g	132g	

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

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

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Colegio Integrado Lucas Caballero | SEDE EDUCATIVA: Colegio Integrado Lucas Caballero

FECHA: 13-11-2025 | CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO1.PCCNTR.8252803 | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1.PCCNTR.8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
CPS JM	Jugo de mango con leche	X		X		X		X		N.A	-	-	17,7°C		X	No cumple con la T° de servido
	Carne de cerdo a la plancha	X		X		X		X		79,2°C	X		52,6°C		X	No cumple con la T° de servido
	Deditos de papa	X		X		X		X		85,2°C	X		54,2°C		X	No cumple con la T° de servido

OBSERVACIONES:

—

Firma de quien realiza la visita: [signature]

Nombre: Cristian Lubardo Noriega Sandoval

Cédula Ciudadanía 1101644106

Cargo: Interventor de campo

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.			ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT		
Fecha: 13 / 11 / 2025 /			Municipio: Suita		
Institución Educativa: Colegio Integrado Lucas Caballero			Sede: Colegio Integrado Lucas Caballero		
ITEM	**MODALIDAD**	**NOMBRE**	**APELLIDOS**	**IDENTIFICACIÓN**	**GRADO**
1	CPS	Stefany	Fonseca Monroy	1053616127	3
2	CPS	Thiago Alejandro	Sierra Castro	1097134772	3
3	CPS	Sara Nicolle	Diaz Castellan	1055129521	4
4	CPS	Santiago	Vargas Monroy	1031837474	4
5	CPS	Isabella	Castro Romero	1097128116	5
6	CPS	Esteba David	Mendoza Sotomayor	1068434416	5
7	CPS	Maria Jose	Galeano Lombana	1031543711	6
8	CPS	Paula Andrea	Hoyos Lopez	1095818626	7
9	CPS	Juan Pablo	Lopez Torres	1090988541	7
10	CPS	Sergio Andres	Moreno Peña	1051071680	8

Observaciones:

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

19627

CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-13

Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO LUCAS CABALLERO - COLEGIO INTEGRADO LUCAS CABALLERO

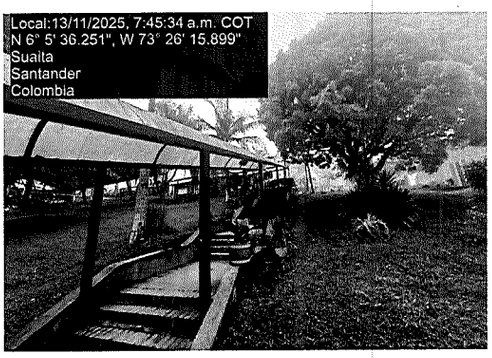


Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada Colegio Integrado Lucas Caballero, Sede Principal, Municipio Suaita

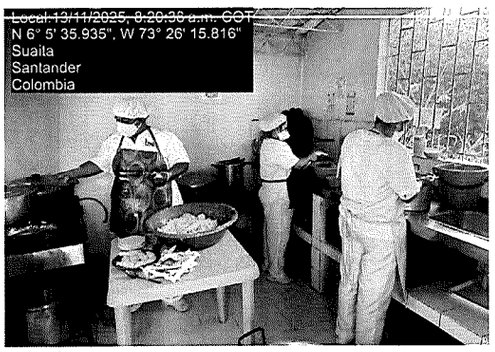


Imagen No2: Evidencia Fotográfica Personal Manipulador De Alimentos Colegio Integrado Lucas Caballero, Sede Principal, Municipio Suaita



Imagen No3: Evidencia Fotográfica Área De Preparación Colegio Integrado Lucas Caballero, Sede Principal, Municipio Suaita

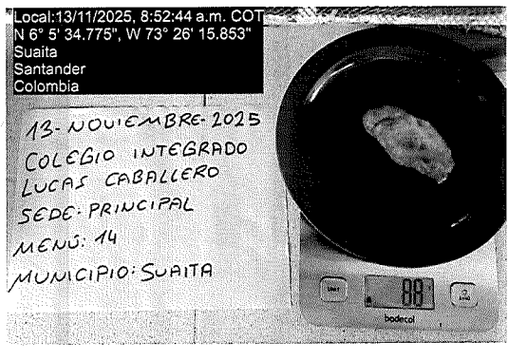


Imagen No4: Evidencia Fotográfica Verificación De Gramajes Colegio Integrado Lucas Caballero, Sede Principal, Municipio Suaita

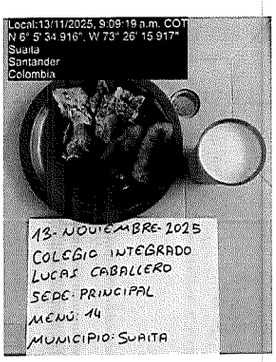


Imagen No5: Evidencia Fotográfica Menú Del Día Colegio Integrado Lucas Caballero, Sede Principal, Municipio Suaita

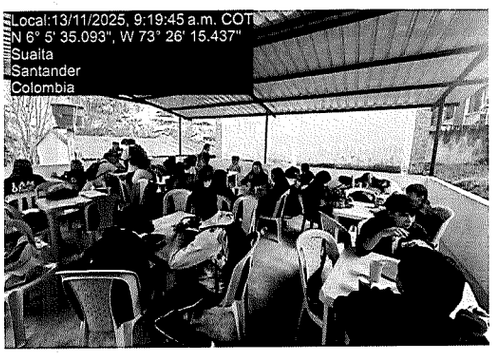


Imagen No6: Evidencia Fotográfica Beneficiarios En Consumo Colegio Integrado Lucas Caballero, Sede Principal, Municipio Suaita

13678

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

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa	Sede Educativa	ETC	Ciudad/ Municipio
Institucion Educativa Tierra Negra.	Institucion Educativa. Tierra Negra.	Gobernacion de Santander.	Chipata

Dirección: Vereda Tierra Negra.	Fecha Visita: 13-11-2025		Hora inicio: 10:20 am.
Operador: Consorcio. 82m. Santander.	No Contrato / Convenio CONTPCCNTR 825 8066.		Hora de terminación: 2:00 pm.

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

No titulares de derecho	Adjudicados 102.	Atendidos 102.	No de visita	1	Tipo de ración	APS.

Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nombre y cargo de quien realiza la visita
Madian Madariaga - Manipuladora.	Andres Perez - Inspector de Campo.

Objeto de la visita: Verificacion del cumplimiento de los lineamientos tecnicos y del contrato. CONTPCCNTR 825 8066.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	48.	PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE %	62,50%
CONCEPTO FINAL			No Conforme.		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	05-03-2025		
		CONCEPTO EMITIDO	Favorable con requerimientos		

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.C	No se evidencia 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.	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.	N.C	se evidencia sifon en mal estado no funciona correctamente.
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	marcos de las ventanas con desprendimiento de pintura y oxido no cuentan con malla de proteccion.
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.C	pisos viejos con 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 FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	8	NO CUMPLE	4

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	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			
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS		
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES			
Código: PDAE-F-044	Versión: 02	Fecha de vegencia: 15/02/2023	página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institucion Educativa Tierra Negra.		ETC	Gobernacion de Santander.	Ciudad/ Municipio	Chipata	
Dirección:	Vereda. Tierra Negra.		Fecha Visita:	13-11-2025	Hora inicio:	10:20 a.m.	
Operador:	Consorcio 82m. Santander.		No Contrato / Convenio	CO1.PCNT.8258066	Hora de terminación:	2:00 pm	

Instrumento: Marque con una X											
	Balanza	—	Marca	Bedecol.	Número de menú programado	14.	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-25	Número de menú entregado	14	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A X

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	pollo a la plancha	38g.	29g.	32g	26	C	31g.	33g.	31g.	30	C	35g	37g.	36g	35	C
Leguminosa																
Cereal (arroz)	Espagueti	181g	176g.	167g	77g.	C	170g	182g	176g	102g	C	181g	174g	187g	127g.	C
Tubérculo, raíces, plátanos	Pure de papa con queso	107g	99g.	101g	73g.	C	133g	123g.	127g.	83g.	C	122g.	125g.	132g	122g.	C
Verdura fría o caliente	Ensalada Agridulce.	69g	68g.	65g	50g.	C	71g.	69g.	70g.	60g.	C.	89g	72g	67g.	65g.	C
Fruta/Bebida	Jugo de Manderina	209ml	210ml	212ml	200ml	C	212ml	209ml	217ml	200ml	C.	218ml	209ml	219ml	200ml	C
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						5					5					5
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
13-11-25	Institucion Educativa. Tierra Negra.	Institucion Educativa. Tierra Negra.			CO1.PCCNTR8252803.	CO1.PCCNTR8258066.	Menu Especial.
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
1	Arroz x 500g	Al-tasor.	07252710	27-OCT-2026	11,08 und	12 und	
2	Queso	Apiocoleda.	25-10-25	10-12-25	4,05 kg.	4,1 kg	
3	Carne de res	Dr. Brahman.	4325	23-11-25	8 kg.	8 kg	
4	Aceite x 250ml	Ideal.	23-10-25	23-08-26	12,25 und	12,5 und	
5	Azucar x 250g.	Monteroviva.	07 02 25	31-OCT-2026	2,44 und	3 und	
6	Agua x 200ml	H_2O Vita.	N.O	N.O	1.02 und	1.02 und	
7	peprika x 10g	Doña Julia.	30 10 25	30-10-26	5,10 und	6 und	
8	pimienta x 10g.	Doña Julia.	27 10 25	27-10-27	2,55 und	3 und	
9	Sal x 500g	JR.	22 07 25	NA	0,61 und	1 und	
10	papa.	NA	NA	NA	17,44 kg.	17,5 kg	
11	Lulo.	NA	NA	NA	10,20 Kg.	11 kg	
12	Ajo.	NA	NA	NA	100g.	100g	
13	Cebolla Cabezona.	NA	NA	NA	2,26 kg.	2,26 kg	
14	pimenton.	NA	NA	NA	1,30 Kg.	1,30 kg	
15	Zanahoria.	NA	NA	NA	5,13 kg.	5,13 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: Institucion Educativo Tierra Negra | **SEDE EDUCATIVA:** Institucion Educativo Tierra Negra

FECHA: 13-11-25 | **CONTRATO DE INTERVENTORIA N°** CO7.PCCNTR8252803 | **CONTRATO DE SUMINISTRO N°:** CO7.PCCNTR8258066.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
Almuerzo.	Pechuga a la plancha	X		X		X		X		76,9	X		43,2		X	no cumple con la temperatura de servido
	Espagueti con salsa roja.	X		X		X		X		87,5	X		49,8		X	no cumple con la temperatura de servido
	Pure de papa con Queso.	X		X		X		X		72,2	X		41,5		X	no cumple con la temperatura de servido
	Ensalada Agridulce.	X		X		X		X		NA	NA	NA	14,8		X	no cumple con la temperatura de servido
	Jugo de mandarina.	X		X		X		X		NA	NA	NA	7,1		X	no cumple con la temperatura de servido

OBSERVACIONES: se realiza evaluacion organoleptica dando por aceptados todos los componentes del menu, ningun componente cumple con la temperatura de servido

Firma de quien realiza la visita: Andres Perez - Luisa Martinez

Nombre: Andres Perez - Luisa Martinez

Cédula Ciudadanía 1012395782 - 1096239164

Cargo: Inspector de campo. - Interventor de campo

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 13 / 11 / 2025 /

Municipio: Chipata

Institución Educativa: Institucion Educativa Tierra Negra

Sede: Institucion Educativa Tierra Negra

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	APS.	Andres. Santiago	Cepeda. Ayala.	1096907378	0
2	APS.	Yisel Samara.	Mejia Contreras.	1099555502	1
3	APS	Laura Sofia	Galeano. Chavarro.	1097639970	2
4	APS.	Samantha.	Muñoz Gamboa.	1034404271	3
5	APS	Juliana	Ariza Franco.	1096907223	4
6	APS	Nicolas.	Ayala. Zarza	1186963732	5
7	APS	Juan Daviol.	Gamboa Patiño.	1096906949	6
8	APS	Mariana.	Diaz peña.	1096906959	7
9	APS	Mariana.	Gonzalez Ayala.	1096906886	8
10	APS.	Yuliana.	Gamboa Peña.	1096906689	9

Observaciones:

3562

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

13683

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

Fecha de la visita: 2025-11-13

Institución y sede: Instucion Educativa Tierra Negra - Instucion Educativa Tierra Negra



Imagen No1: Fachada de la Instucion Educativa Tierra Negra sede principal en el municipio de Chipatá



Imagen No2: Personal manipulador de la Instucion Educativa Tierra Negra sede principal en el municipio de Chipatá



Imagen No3: Area de prepacion de alimentos de la Instucion Educativa Tierra Negra sede principal en el municipio de Chipatá



Imagen No4: verificaion de gramajes el dia 13/11/2025 en la Instucion Educativa Tierra Negra sede principal en el municipio de Chipatá



Imagen No5: Complemento entregado el dia 13/11/2025 en la Instucion Educativa Tierra Negra sede principal en el municipio de Chipatá



Imagen No6: Area de distribucion y consumo de alimentos de la Instucion Educativa Tierra Negra sede principal en el municipio de Chipatá

136806

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

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO

Institución Educativa: Institución Educativa San Pedro	Sede Educativa: Escuela Rural Puente Vargas	ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Oiba
Dirección: Vereda El Volador	Fecha Visita: 14-11-2025		Hora inicio: 07:38 am
Operador: Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066		Hora de terminación: 11:40 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: 7		No de visita: 1		Tipo de ración:	CPS JM
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Yulieth Katerin Suta - Manipuladora				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 Nº CO1.PCCNTR.8258066

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.C	La manipuladora de alimentos no cuenta con serv.c.os sanitarios de uso exclus.vo
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 ed.f.cac.ón no está construida de tal manera que facilite las operaciones de L.Y.D
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.C	Se evidencia el techo con suciedad
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 y sucias
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	El tanque de almacenamiento de agua no es de uso exclusivo del comedor
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C	
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	N.C	Se evidencia que el s.fón no está deb.damente protegido
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.	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	5	NO CUMPLE	7

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	No se evidencian registros, no hay formatos, el PSB no esta aprobado
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, el PSB no esta aprobado
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	0	No se evidencia plan de saneamiento, no esta aprobado
23	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.	0	No se evidencia el control de T° al momento del servido, 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.	0	No se evidencia publicado el ciclo de menú aprobado
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría).	1	
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	1	
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura. Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	La temperatura de servido no cumple para ninguna de las preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio.	1	
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencian registros de capacitación
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	Al momento de la visita no se observa ingresar 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 dotación de elementos de higiene personal del mes de noviembre

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,43%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el programa de LYD, el PSB no esta aprobado
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, el PSB no esta aprobado
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo.	1	

136888

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 polvo no está debidamente rotulado, está reempacado y no da el peso referido
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento tecnico - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo del mes de noviembre

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	No se evidencia soporte de LyD del tanque de almacenamiento de agua
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el programa de LyD de tanques, el PSB no esta aprobado
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, el PSB no esta aprobado
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.	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, el PSB no esta aprobado

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.	0	Hacen falta platos, cucharas, vasos, olla express, olletas grandes
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, el PSB no está aprobado
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencian registros, no hay formatos, el PSB no está aprobado

TOTAL EQUIPOS

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

1368q

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

VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

IX. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se lleva a cabo visita técnica en la cual se pudo evidenciar cumplimiento en calidad y gramajes de las preparaciones.

Se realiza apertura de SPQR debido a que el jabón en polvo no está debidamente rotulado y adicional a esto no da el peso requerido, asimismo se evidencia que la pipeta de gas se encuentra dentro de la cocina

No se realiza inventario debido a que por ser el ultimo día de la semana no se evidencia materia prima.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones.

Atendido por:	Yulieth Katerin Soto	**Firma:**		**Cargo:**	manipuladora.
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.

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institución Educativa San Pedro	Escuela Rural Puente Vargas	-	ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Oiba
Dirección:	Vereda El Volador	-	-	Fecha Visita:	14-11-2025	Hora inicio:	07:38 am
Operador:	Consorcio 82-M Santander	-	-	No Contrato / Convenio	CO1.PCCNTR.8258066	Hora de terminación:	11:40 am

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Badecol	Número de menú programado	Especial 2	Se presentaron intercambios	Si	~~No~~	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-25	Número de menú entregado	Especial 2	Presentaron soporte de autorización	Si	No	~~N/A~~

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Jugo de curuba con leche						268ml	248ml	242ml	200ml	C	254ml	235ml	-	200ml	C
Protéico	Hamburguesa de pollo con queso						165g	151g	150g	145g	C	218g	180g	-	180g	C
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											2					2
NO CUMPLE											0					0

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

Especifique en cuales preparaciones —

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE	4	PUNTAJE REAL	4	PORCENTAJE %	100 %

OBSERVACIONES Se evidencia entrega de agua en bolsa en el menú especial la cual cumple

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

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

FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA:			Contrato de Interventoria N°:	Contrato de Suministro N°:	Ciclo de menú:
14.11.25	Institución Educativa San Pedro	Escuela Rural Puente Largas			CO1.PCCNTR.852803	CO1.PCCNTR.8258066	—
Item	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones
							No se evidencia inventario por ser el ultimo día de la semana

1691

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

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Institución Educativa San Pedro | SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Puente Vargas

FECHA: 14-11-2025 | CONTRATO DE INTERVENTORIA N°: CO1.PCCNTR.8252803 | CONTRATO DE SUMINISTRO N°: CO1. PCCNTR.8258066

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA						OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN			TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO			
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	T (°C)	CUMPLE	NO CUMPLE	
CPS JM	Jugo de curuba con leche	X		X		X		X		N.A	-	-	20,6°C		X	No cumple con la T° de servido
	Hamburguesa de pollo con queso	X		X		X		X		77,6°C	X		57°C		X	No cumple con la T° de servido
	Agua en bolsa	X		X		X		X		N.A	-	-	N.A	-	-	cumple

OBSERVACIONES:

—

Firma de quien realiza la visita: [signature]

Nombre: Cristian Libardo Noneya Sandoval

Cédula Ciudadanía 1101674106

Cargo: Interventor de campo

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 14 / 11 / 2025 /

Municipio: Oiba

Institución Educativa: Institución Educativa San Pedro

Sede: Escuela Rural Puente Vargas

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CPS	Cristophe Alexander	Rios Suta	1033826540	1
2	CPS	Kevin Adrian	Botello Bautista	1092008012	2
3	CPS	Eimmy Salome	Hernandez Martinez	1023041362	2
4	CPS	Mariana Sofia	Beleño Bustamante	1101698780	3
5	CPS	Fredy Alejandro	Martinez Maldonado	1104071448	3
6	CPS	Joan Bilberto	Luque Casadiego	1104071105	5
7	CPS	Norelis	Perez Quevedo	1216974023	5
8					
9					
10					

Observaciones:

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

13694

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-14
Institución y sede: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN PEDRO - ESCUELA RURAL PUENTE VARGAS



Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada Institución Educativa San Pedro, Sede Escuela Rural Puente Vargas, Municipio Oiba

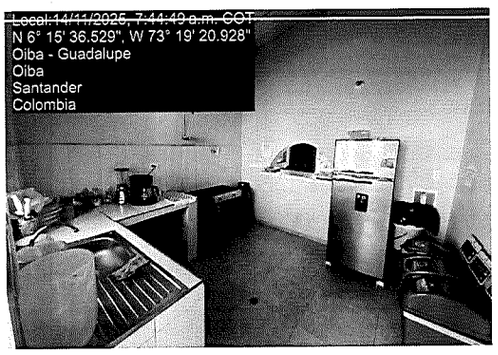


Imagen No2: Evidencia Fotográfica Área De Preparación Institución Educativa San Pedro, Sede Escuela Rural Puente Vargas, Municipio Oiba

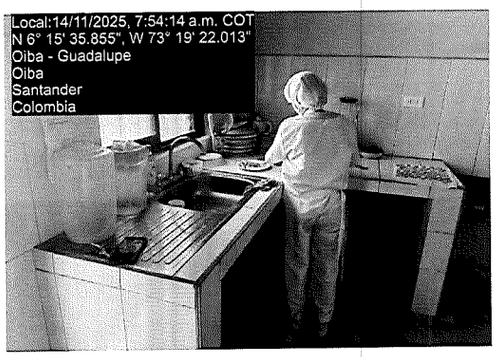


Imagen No3: Evidencia Fotográfica Manipuladora De Alimentos Institución Educativa San Pedro, Sede Escuela Rural Puente Vargas, Municipio Oiba

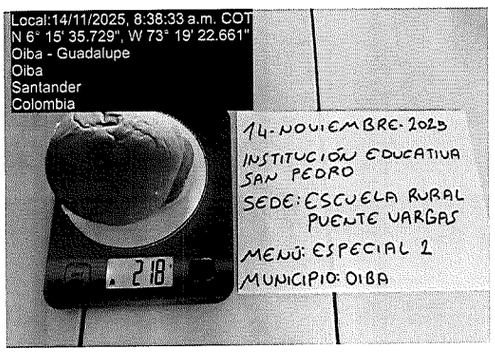


Imagen No4: Evidencia Fotográfica Verificación De Gramajes Institución Educativa San Pedro, Sede Escuela Rural Puente Vargas, Municipio Oiba

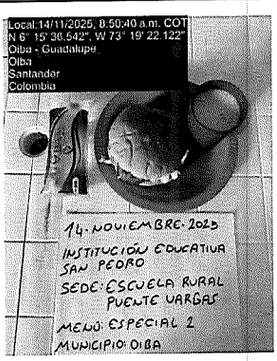


Imagen No5: Evidencia Fotográfica Menú Del Día Institución Educativa San Pedro, Sede Escuela Rural Puente Vargas, Municipio Oiba

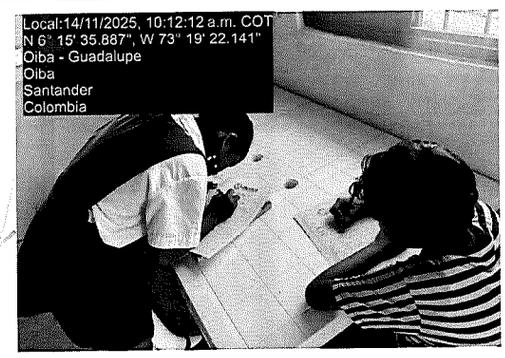


Imagen No6: Evidencia Fotográfica Aplicación De Encuestas Institución Educativa San Pedro, Sede Escuela Rural Puente Vargas, Municipio Oiba

13695

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: INSTITUTO ALTAGRACIA JESSAN	Sede Educativa: ESCUELA RURAL CUBA	ETC: GOBERNACIÓN DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio: VELEZ
Dirección: VEREDA CUBA	Fecha Visita: 14-NOV-2025		Hora inicio: 8:20 AM
Operador: CONSORCIO 82 M SANTANDER	No Contrato / Convenio: COTECCMR 8258066		Hora de terminación: 11:00 AM.

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A			
No titulares de derecho	Adjudicados: 6	Atendidos: 3		No de visita: 1		Tipo de ración: MODALIDAD	RACION INDUSTRIALIZADA
Nombre y cargo de quien atiende la visita: ROSALBA CASTELLANOS DOCENTE.				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 Nº COTECCMR 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 27.	PUNTAJE OBTENIDO: 11		PORCENTAJE %: 40.74%		
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 EL NUMERO DE BENEFICIARIOS (6)

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	LA SEDE CUENTA CON SERVICIOS SANITARIOS EN MAL ESTADO
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	LAS VENTANAS NO CUENTAN CON MALLA ANTIINSECTOS.
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C.	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
7	2

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
11	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	NO SE EVIDENCIAN REMISIONES ELECTRONICAS
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	NO SE EVIDENCIAN FIRMAS EN KARDEX, NI REMISION

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
5	3	60.00%

135696

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

II. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	NO SE 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 interventoria).	0	NO EXISTE CUMPLIMIENTO DE MINUTA (MENU ESPECIAL).
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	0	NO CUMPLE CON GRAMAJE DE MANZANA EXPO 445

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - 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 DOCENTE MANIFIESTA QUE NO HA RECIBIDO BATA 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	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.	0	NO SE EVIDENCIA NINGUN ELEMENTO 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	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 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 PLAN DE SANEAMIENTO
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	1	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	NO CUENTAN CON PRODUCTO DE ASEO
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 SE EVIDENCIAN RECIPIENTES SUFICIENTES NI 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	12	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	25.00%

12604

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).	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 VISITA TECNICA DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO EN ALMACENAMIENTO Y ENTREGA DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA

NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO

SE EVIDENCIO INCUMPLIMIENTO DE MENÚ

INCUMPLIMIENTO DE GRAMAJES - MANZANA GRUPO 4 Y 5

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones.

Atendido por:	Rosalba Castellanos	Firma:	Rosalba Castellanos	Cargo:	Docente.
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	AURA MARCELA GALEANO	Firma:	MARCELA GALEANO	Cargo:	INSPECTORA DE CAMPO
Realizada por:	Andru Fabian Gutierrez	Firma:	Fabian G.	Cargo:	Interventor de C.

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	INSTITUTO AGRICOLA ALTO JORDAN SEDE EURAL CUBA	ETC	GOBERNACION DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio	UEKZ
Dirección:	VEREDA CUBA	Fecha Visita:	14-NOV-2025	Hora inicio:	8:20 Am
Operador:	CONSORCIO 82M SANANDER	No Contrato / Convenio	CO1PCCNTR 8258066	Hora de terminación:	11:00 Am

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	BEBIDA A BASE DE YOGURT						222 ML			200 ML	CUMPLE	217 ML	205 ML		200 ML	CUMPLE
Derivados del cereal	GALLETA CHOCOLATE						81 GR			50 GR	CUMPLE	79 GR	92 GR		60 GR	CUMPLE
Frutas	MANZANA						127 GR			117.6 GR	CUMPLE	123 GR	122 GR		141.6 GR	NO CUMPLE
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE											3					2
NO CUMPLE											0					1

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE %	83.33%

OBSERVACIONES

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 14 / 11 / 2025 /

Municipio: VELEZ

Institución Educativa: INSTITUTO AGRICOLA ALTO JORDAN

Sede: ESCUELA RURAL CUBA

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	YARID FERNANDA	TELLEZ HERNANDEZ	1187273785	3
2	RI	LINA SOFIA	DUARTE VELASCO	1206279205	4
3	RI	PAULA ANDREA	OSMA PEÑA	1187273578	5
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Observaciones: SE REGISTRARON LAS 3 ESTUDIANTES QUE ASISTIERON

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

1396

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

Fecha de la visita: 2025-11-14
Institución y sede: Instituto Agrícola Alto Jordan - Escuela Rural Cuba



Imagen No1: Fachada Instituto Agrícola Alto Jordan Escuela Rural Cuba

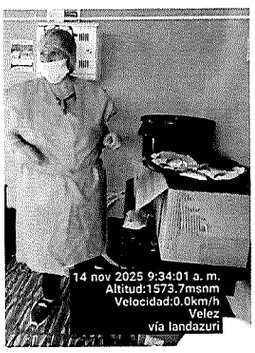


Imagen No2: Manipuladora Instituto Agrícola Alto Jordan Escuela Rural Cuba

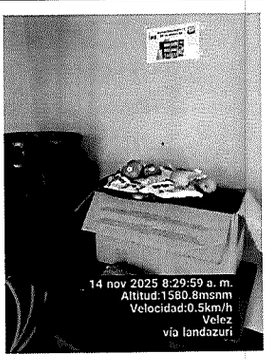


Imagen No3: Area De Almacenamiento Instituto Agrícola Alto Jordan Escuela Rural Cuba



Imagen No4: Area De Distribución Instituto Agrícola Alto Jordan Escuela Rural Cuba

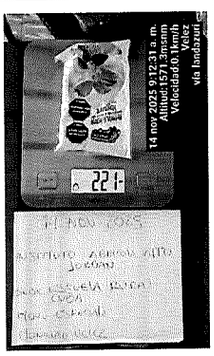


Imagen No5: Registro De Gramaje Instituto Agrícola Alto Jordan Escuela Rural Cuba

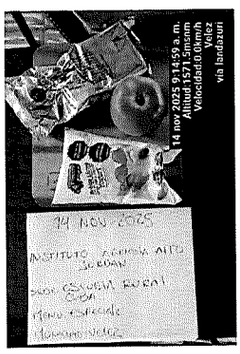


Imagen No6: Menu Del Dia Instituto Agrícola Alto Jordan Escuela Rural Cuba

13701

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ANEXO N°33 – SOPORTE DE ENVIO POR CORREO DE INFORMES DE VISITAS A SEDES EDUCATIVAS.

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

PA-SA-222 Informe semanal de visitas técnicas a sedes educativas con porcentaje de cumplimiento inferior al 70%

"SANTANDER" <santander@asdelvalle.com> 27 de octubre de 2025, 19:32

Para: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>

Bucaramanga, 27 de octubre de 2025

Coronel
YENNER URIBE BARÓN
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación
Departamento de Santander
Ciudad

Cordial saludo;

El Consorcio AS Santander 2026, en cumplimiento de la Obligación Técnica No. 7 del contrato vigente, presenta el informe correspondiente al periodo comprendido entre el 20 al 24 de octubre de 2025, con el fin de consolidar la información de las sedes educativas visitadas durante el periodo indicado, en las cuales, conforme al formato de verificación PDAE-F-017 en las diferentes modalidades, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento inferior al 70%.

Adjuntamos oficio PA-SA-222 Informe semanal de visitas técnicas a sedes educativas con porcentaje de cumplimiento inferior al 70% durante el periodo del 20 al 24 de octubre de 2025.

Cordialmente,

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

4- INFORME SEMANA 20 AL 24 OCTUBRE 2025 SEDES CON MENOS DEL 70% DE CUMPLIMIENTO TODAS LAS ZONAS.pdf

PA-SA-285 Informe semanal de visitas técnicas con porcentaje de cumplimiento inferior al 70%

"SANTANDER" <santander@asdelvalle.com> 4 de noviembre de 2025, 17:33

Para: pae@santander.gov.co, "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

Bucaramanga, 04 de noviembre de 2025

Coronel
YENNER URIBE BARÓN
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación
Departamento de Santander
Ciudad

Cordial saludo;

El Consorcio AS Santander 2026, en cumplimiento de la Obligación Técnica No. 7 del contrato vigente, presenta el informe correspondiente al periodo comprendido entre el 27 al 31 de octubre de 2025, con el fin de consolidar la información de las sedes educativas visitadas durante el periodo indicado, en las cuales, conforme al formato de verificación PDAE-F-017 en las diferentes modalidades, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento inferior al 70%.

Asimismo, el presente informe detalla las no conformidades evidenciadas en cada sede educativa, con el fin de que se constituya en insumo para el análisis técnico y la programación de las segundas visitas de verificación, en concordancia con lo establecido contractualmente.

Adjuntamos oficio PA-SA-285 Informe semanal de visitas técnicas a sedes educativas con porcentaje de cumplimiento inferior al 70% durante el periodo del 27 al 31 de octubre de 2025.

Cordialmente,

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

5. INFORME SEMANA 27 AL 31 OCTUBRE 2025 SEDES CON MENOS DEL 70% DE CUMPLIMIENTO TODAS LAS ZONAS.pdf

PA-SA-317 Informe semanal de visitas técnicas a sedes educativas con porcentaje de cumplimiento inferior al 70%

"SANTANDER" <santander@asdelvalle.com> 11 de noviembre de 2025, 16:08

Para: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>, "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

Bucaramanga, 10 de noviembre de 2025

Coronel
YENNER URIBE BARÓN
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación
Departamento de Santander
Ciudad

Cordial saludo;

El Consorcio AS Santander 2026, en cumplimiento de la Obligación Técnica No. 7 del contrato vigente, presenta el informe correspondiente al periodo comprendido entre el 04 al 07 de noviembre de 2025, con el fin de consolidar la información de las sedes educativas visitadas durante el periodo indicado, en las cuales, conforme al formato de verificación PDAE-F-017 en las diferentes modalidades, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento inferior al 70%.

Asimismo, el presente informe detalla las no conformidades evidenciadas en cada sede educativa, con el fin de que se constituya en insumo para el análisis técnico y la programación de las segundas visitas de verificación, en concordancia con lo establecido contractualmente

Nos permitimos enviar el oficio PA-SA-317 Informe semanal de visitas técnicas a sedes educativas con porcentaje de cumplimiento inferior al 70% durante el periodo del 04 al 07 de noviembre de 2025

Cordialmente,

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

6. INFORME SEMANA 04 AL 07 NOVIEMBRE DE 2025 SEDES CON MENOS DEL 70% TODAS LAS ZONAS.pdf

PA-SA-361 Informe semanal de visitas técnicas a sedes educativas con porcentaje de cumplimiento inferior al 70%

"SANTANDER" <santander@asdelvalle.com> 18 de noviembre de 2025, 19:13

Para: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>, "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

Bucaramanga, 18 de noviembre de 2025

Coronel
YENNER URIBE BARÓN
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación
Departamento de Santander
Ciudad

Cordial saludo;

El Consorcio AS Santander 2026, en cumplimiento de la Obligación Técnica No. 7 del contrato vigente, presenta el informe correspondiente al periodo comprendido entre el del 10 al 14 de noviembre de 2025, con el fin de consolidar la información de las sedes educativas visitadas durante el periodo indicado, en las cuales, conforme al formato de verificación PDAE-F-017 en las diferentes modalidades, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento inferior al 70%.

Asimismo, el presente informe detalla las no conformidades evidenciadas en cada sede educativa, con el fin de que se constituya en insumo para el análisis técnico y la programación de las segundas visitas de verificación, en concordancia con lo establecido contractualmente.

Se adjunta oficio PA-SA-361 Informe semanal de visitas técnicas a sedes educativas con porcentaje de cumplimiento inferior al 70% durante el periodo del 10 al 14 al de noviembre de 2025.

Cordialmente,

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

7- INFORME SEMANA 10 AL 14 de NOVIEMBRE SEDES CON MENOS DEL 70% DE CUMPLIMIENTO.pdf

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ANEXO N°33.1 – INFORMES DE VISITAS A SEDES EDUCATIVAS

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

19704

Bucaramanga, 27 de octubre de 2025

Coronel
YENNER URIBE BARÓN
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación
Departamento de Santander
Ciudad

Oficio No. PA-SA-222

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803[1], del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066[2], del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Informe semanal de visitas técnicas a sedes educativas con porcentaje de cumplimiento inferior al 70% durante el periodo del 20 al 24 de octubre de 2025*

Saludo cordial.

El Consorcio AS Santander 2026, en cumplimiento de la Obligación Técnica No. 7 del contrato vigente, presenta el informe correspondiente al periodo comprendido entre el *20 al 24 de octubre de 2025*, con el fin de consolidar la información de las sedes educativas visitadas durante el periodo indicado, en las cuales, conforme al formato de verificación PDAE-F-017 en las diferentes modalidades, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento inferior al 70%.

Asimismo, el presente informe detalla las no conformidades evidenciadas en cada sede educativa, con el fin de que se constituya en insumo para el análisis técnico y la programación de las segundas visitas de verificación, en concordancia con lo establecido contractualmente.

ZONA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD (CPS/APS/RI	FECHA DE LA VISITA	PORCENTAJE OBTENIDO	TOTAL, DE NO CONFORMIDADES	NO CONFORMIDADES
1	LOS SANTOS	INSTITUCION EDUCATIVA LA FUENTE	ESCUELA RURAL EL TABACAL	20/10/2025	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	38,30%	29	NC 13 La verdura la almacenan en canastillas y granos, harinas, leche en baldes y el espacio es pequeño evidenciando contacto directo con el piso y revuelto. NC 15 Se evidencia faltante en lo carne de cerdo por 450 gramos. NC 16 Las remisiones no se evidencian con firmas de satisfacción por personal de la sede. NC 17 No se evidencia registro de temperatura entre 4° y 12°C acorde a lineamientos, en alimentos refrigerados.

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

								NC 18 No se evidencia registro de temperatura a -18°C acorde a lineamientos, en alimentos congelados. NC 24 No se evidencia registro de temperatura durante preparación y servido. NC 25 No se evidencia publicado el ciclo de menú completo, solo está una semana. NC 29 No se cumple con la temperatura de servido en frío de jugo y ensalada de 2° a 4°C. NC 32 No se evidencian certificados médicos de manipuladoras: Mirelys Martínez CC 1063617731, Nicol Alquichire CC 1102714862. NC 33 No se evidencian formación en BPM de manipuladoras M: Mirelys Martínez CC 1063617731, Nicol Alquichire CC 1102714862 y Liliana Niño CC 63545769. NC 35 El número de manipuladoras no es suficiente para el número de adjudicados. NC 37 No se evidencia entrega de dotación de aseo de octubre y baño sin papelera. NC 38 No se evidencia programa de limpieza y desinfección, ni registro de actividades. NC 39 No se evidencia fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección. NC 41 No se evidencia que los productos estén organizados y rotulados. NC 42 No se evidencia remisión de aseo del mes de octubre. NC 43 No se evidencia soporte de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. NC 44 No se evidencia programa de limpieza y desinfección, ni registros de actividades. NC 45 No se evidencia soporte de potabilización del agua. NC 48 No se evidencia programa de manejo de residuos, ni registro de actividades. NC 49 No se evidencia instructivo de disposición de residuos. NC 51 Se evidencia presencia de moscas en área de preparación. NC 52 No se cuenta con programa de control de plagas, ni registro de actividades. NC 58 Se evidencia cucharona, cuchara de escurrir y cuchara de macerar papa con mango de madera. NC 60 No es suficiente el menaje para el total de adjudicados: platos 224 und, vasos 196 und, cucharas 230 und, y son 252 adjudicados en la modalidad APS. NC 61 Solo cuentan con gramera y no funciona, no hay bascula y el termómetro es intermitente en funcionamiento. NC 62 No se evidencia manuales y registro de mantenimiento, hoja de vida de equipos según lineamientos técnicos. NC 63 No se evidencian registros de temperatura de equipos. NC 65 No se evidencia ficha de visibilidad de ruta de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

1	MÁLAGA	INSTITUTO POLITECNICO MONSEÑOR MANUEL SORZANO GONZ	ESCUELA RURAL EL TABLON	20/10/2025	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	59,57%	19	NC 17 No se evidencian formatos ni registros implementados correspondiente al almacenamiento de los alimentos en refrigeración. NC 18 No se evidencian formatos ni registros implementados correspondiente al almacenamiento de los alimentos en congelación. NC 24 No se evidenció documentación referente al registro y control de temperatura durante la preparación y el servido. NC 32 No se evidencia certificación médica para la manipuladora María del Carmen Vargas García con CC 1094506490. NC 33 No se evidenció registro de capacitación para la manipuladora María del Carmen Vargas García con CC 1094506490. NC 38 No se evidenció documentación referente al programa de limpieza y desinfección, ni procedimientos, ni registros de las actividades realizadas. NC 39 No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. Falta fichas técnicas. NC 42 No se evidencia remisión de elementos de aseo de acuerdo con los estipulado en el lineamiento técnico - contrato. NC 43 No se evidencia registro de limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. NC 44 No se evidencia documentación programa implementado de limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua. NC 45 No se evidencia soporte de potabilidad del agua usada en el restaurante escolar. NC 48 No se evidencia documentación referente al programa de manejo de residuos. NC 49 No se evidencia instructivo sobre la disposición final de residuos. NC 52 No se evidencia documentación referente al programa de control integrado de plagas, de igual manera no se evidenció soporte de certificado de fumigación, ni registros de actividades preventivas o correctivas. NC 60 Se debe dotar con juego de cuchillos x 5 uds, tablas de picar x 2uds, pinzas para el servido. NC 61 No se cuenta con los instrumentos de medición Balanza y Bascula. NC 62 No se cuenta con los manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. NC 63 No se evidencia documentación sobre almacenamiento, ni control y registro de temperatura de almacenamiento de refrigeración y congelación. NC 64 Se cuenta con botiquín, pero este se encuentra incompleto, se debe dotar con 1 bolsa de solución salina de 250 cc o 500 cc (se exigen 2 uds y solo cuenta con una) y una venda elástica de 3x5 yardas.

1	MATANZA	COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA	ESCUELA RURAL SINAI	20/10/2025	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	69,39%	15	NC 24 No se evidencian los registros de temperatura durante el proceso. NC 25 No se encuentra publicado el ciclo de menú NC 32 No se evidencia certificación médica de la manipuladora (Anailce Blanco Pabon C.C 63577233) NC 33No se evidencia certificado o planilla de asistencia a la capacitación de las manipuladoras. (Ana ilce Blanco Pabon C.C 63577233) NC 38 No se evidencia programa de limpieza y desinfección. NC 39 No se evidencian las fichas técnicas de limpieza y desinfección. NC 42 No se evidencia remisión de aseo NC 43 No se evidencia el documento soporte del lavado del tanque. NC 44 No se evidencia el programa de limpieza y desinfección del tanque. NC 45 No se evidencia certificado del Agua Potable del ente correspondiente. NC 48 No se evidencia el programa de residuos. NC 49 No se evidencia instructivo de la disposición de residuos NC 52 No se evidencia el programa de control de plagas. NC 62 No se evidencia el programa de mantenimiento de equipos. NC 63 Los equipos de refrigeración no cuentan con controles.
1	BETULIA	COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE	COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE	21/10/2025	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	58,33%	20	NC 17 No se evidencia registro control de temperatura de refrigeración. NC 18 No se evidencia registro control de temperatura de congelación. NC 24 No se evidencia registro control de temperatura de preparación y servido. NC 31 Se evidencian manipuladoras con uñas largas, Yurley Correa Plata CC 1.102.718.598, María Teresa Olarte CC 1005549032, Doris Díaz CC 28.150.419, Diana Suley Reyes CC 1.099.874.420. NC 34 Se evidencia personal ajeno dentro del comedor escolar sin la dotación adecuada. NC 38 No se evidencia programa ni registro de limpieza y desinfección. NC 39 Se evidencian fichas técnicas de productos de aseo desactualizadas. NC 41 No se evidencian identificados los productos de aseo. NC 42 No se evidencia remisión de productos de aseo correspondiente al mes de octubre. NC 43 No se evidencia registro de limpieza y desinfección de tanque de agua. NC 44 No se evidencia programa ni registro de limpieza y desinfección de tanque de agua. NC 45 No se evidencia certificado de agua potable por ente correspondiente.

1811

								NC 47 Se evidencia solo un recipiente sanitario y no se encuentra identificados. NC 48 No se evidencia programa ni registro de manejo de residuos. NC 49 Se evidencia instructivo de disposición final de residuos desactualizados. NC 52 No se evidencia programas ni registros de control de plaga. NC 61 Se evidencia gramera de pasta no metálica Como lo exige la norma. NC 62 No se evidencian manuales, ni registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. NC 63 No se evidencia registro control de temperatura de neveras y congeladores. NC 64 Se evidencia botiquín incompleto, faltante: 13 unidades de gasas.
1	CERRITO	ESCUELA NORMAL SUPERIOR SADY TOBON CALLE	ESCUELA RURAL TULI	21/10/2025	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	48,94%	24	NC 16 Se evidencia que en la remisión de viveres falta firma del transportador y responsable de la institución. NC 17 No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos refrigerados ni los registros correspondientes. Falta plan de saneamiento. NC 18 No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos congelados, ni los registros correspondientes. Falta plan de saneamiento. NC 24 No se evidencia documentación referente a los registros de control y temperatura durante la preparación y servido. NC 28 No se cumple con el gramaje de la mandarina para el grupo1,2,3, 4 y 5 grado. NC 29 No se cumple con la temperatura de servido del jugo de tomate de árbol con leche 19 °C. NC 32 La manipuladora La manipuladora Ana Lucia Cáceres Carvajal c.c 63.544.898 no cuenta con certificación médica. NC 33 Se evidencia certificado de BPM correspondiente a la manipuladora Elida Cáceres Cáceres. La manipuladora La manipuladora Ana Lucia Cáceres Carvajal c.c 63.544.898 no cuenta con su respectivo soporte certificado de BPM. NC 37 Se evidencia papelera sin tapa en el área de las instalaciones sanitarias. No se evidencia insumos de aseo del mes de octubre. NC 38 No se evidencia documentación referente al programa de limpieza y desinfección, con los procedimientos y el registro de las actividades. NC 39 No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. Falta fichas técnicas. NC 42 No se evidencia remisión de aseo de acuerdo con lo estipulado en el lineamiento técnico del contrato. Falta insumos del mes de octubre. NC 43 No se evidencia registros de limpieza y desinfección periódica

18312

								del tanque y/o recipiente de uso exclusivo del comedor. NC 44 No se evidencia tanque y/o recipientes ni registros con procedimientos de limpieza y desinfección de tanques; y registros de actividades. NC 45 No se observa soporte certificado que garantice potabilidad del agua. NC 47 Se observa que, los recipientes no se encuentran debidamente identificados, solo se cuenta un recipiente con bolsa verde el otro no tiene su respectiva bolsa. No se está realizando una buena separación y no se promueve el reciclaje. NC 48 No se evidencia documentación referente a un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, ni con registro de actividades. NC 49 No se evidencia instructivo sobre la disposición final de residuos. NC 50 Se evidencia que, falta identificar las canecas y/o recipiente con tapa de residuos orgánicos. No se aplica una separación de acuerdo con cada color de la bolsa. No se cuenta con bolsas negras. NC 52 No se cuenta con un programa de control integral de plagas, ni registros de actividades preventivas o correctivas. Falta soporte certificado de fumigación. NC 61 No se cuenta con balanza y báscula con pantalla digital de acero inoxidable de mínimo 5 kg. NC 62 No se encuentra actualizado los manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. NC 63 No se evidencia documentación sobre el almacenamiento de controles y registro de temperaturas de neveras y congeladores. NC 64 Se evidencia que, falta 1 caja de guantes de látex para examen x 100 y se evidencia extintor multipropósito de 10 lb despresurizado.
1	LOS SANTOS	INSTITUCION EDUCATIVA LA FUENTE	ESCUELA RURAL ROSA BLANCA	21/10/2025	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	42,55%	27	NC 13 No cuentan con baldes con tapa en cantidad suficiente para almacenar los abarrotes, almacenan en la nevera y se evidencia en desorden. NC 16 Las remisiones se evidencian sin firmas de manipuladoras, transportador y encargado de la sede educativa. NC 17 No se evidencia registro de temperatura entre 4°C +/- 2°C acorde a lineamientos, en alimentos refrigerados. NC 18 No se evidencia registro de temperatura a -18°C acorde a lineamientos, en alimentos congelados. NC 24 No se evidencia registro de temperatura durante preparación y servido. NC 27 No se cumple con el menú ya que hacen intercambio de carne de res y ensalada de tomate, pepino y zanahoria rallada sin autorización. NC 28 No se cumple con gramaje del grupo escolar 4to a 5to en proteína y papa frita.

13713

								NC 29 No se cumple con la temperatura de servido en frío de ensalada y de jugo de 2° a 4°C. NC 32 No se evidencian certificados médicos de manipuladoras: Diana Marcela Angarita CC 1102378039 y Laura Almeyda CC 1005259158. NC 33 No se evidencian formación en BPM de manipuladoras Diana Marcela Angarita CC 1102378039 y Laura Almeyda CC 1005259158. NC 37 No se evidencia productos de aseo de mes de Octubre. NC 38 No se evidencia programa, ni registro de actividades de limpieza y desinfección. NC 39 No se evidencia fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección. NC 41 No se evidencia un lugar exclusivo e identificado para almacenar productos de aseo. NC 42 No se evidencia remisión de aseo según lineamientos técnicos. NC 43 No se evidencia soporte de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. NC 44 No se evidencia programa de limpieza y desinfección y registros de actividades diarias. NC 45 No hay soporte de potabilización del agua. NC 47 No se evidencia sino un recipiente de almacenamiento de desechos y no está identificado. NC 48 No se evidencia programa de manejo de residuos, ni registro de actividades. NC 49 No se evidencia instructivo que especifique la disposición de residuos. NC 50 Solo cuentan con un recipiente para almacenar residuos. NC 52 No se evidencia programa de control de plagas y tampoco registros de actividades. NC 61 No se evidencia equipos de medición (balanza, báscula y termómetro). NC 62 No se evidencia manuales y tampoco registros de mantenimiento de equipos de acuerdo con lineamientos técnicos. NC 63 No se evidencian registros de temperatura de equipos. NC 65 No se evidencia ficha de visibilidad de ruta de atención ante casos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
1	MÁLAGA	INSTITUTO POLITECNICO MONSEÑOR MANUEL SORZANO GONZ	ESCUELA RURAL SAN LUIS	21/10/2025	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	66,67%	9	NC 10 Se evidencia que los alimentos del complemento son almacenados en cajas de cartón. NC 21 No se evidenció registro de Capacitación a Docente que es la encargada de entregar el Complemento RI en la sede: Rosa Ligia Ortiz Jerez CC: 63270248 NC 25 No se evidenció documentación referente al programa de limpieza y desinfección, ni procedimientos, ni registros de las actividades realizadas. NC 26 No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. Falta fichas técnicas.

								NC 29 No se evidencia remisión de elementos de aseo de acuerdo con los estipulado en el lineamiento técnico - contrato. NC 30 No se evidencia soporte de potabilidad del agua usada en el comedor escolar. NC 32 No se evidencia documentación referente al programa de manejo de residuos. NC 33 No se evidencia instructivo sobre la disposición final de residuos. NC 36 No se evidencia documentación referente al programa de control integrado de plagas, de igual manera no se evidenció soporte de certificado de fumigación, ni registros de actividades preventivas o correctivas.
1	MATANZA	COLEGIO INTEGRADO LAS MERCEDES	CENTRO EDUCATIVO MATAJIRA	21/10/2025	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	66,67%	9	NC 18 Se evidencia que la docente no utiliza bata, cofia ni tapabocas NC 21 No se evidencia el registro de capacitación de la docente en BPM NC 25 No se evidencia programa de limpieza y desinfección. NC 26 No se evidencian las fichas técnicas de limpieza y desinfección. NC 29 No se evidencia remisión de aseo NC 30 No se evidencia certificado dar Agua Potable correspondiente NC 32 No se evidencia el programa de residuos. NC 33 No se evidencia instructivo de la disposición de residuos NC 36 No se evidencia el programa de control de plagas.
1	CERRITO	INSTITUCION EDUCATIVA JURADO	ESCUELA RURAL EL HATICO	22/10/2025	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	46,81%	25	NC 16 Se evidencia que en la remisión de viveres falta firma del transportador. NC 17 No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos refrigerados ni los registros correspondientes. Falta plan de saneamiento. NC 18 No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos congelados, ni los registros correspondientes. Falta plan de saneamiento. NC 23 Faltan utensilios para el servido (pinzas, cucharas medidoras). Y así se evita el contacto directo del alimento con las manos. NC 24 No se evidencia documentación referente a los registros de control y temperatura durante la preparación y servido. NC 26 Faltan utensilios para el servido de los alimentos (pinzas, cucharas medidoras). NC 28 No se cumple con el gramaje de la pechuga de pollo con salsa criolla para el grupo 0,1,2, y 3 grado y la ensalada de zanahoria y pepino para el grupo 1,2,3,4 y 5 grado. NC 29 No se cumple con la temperatura de servido de la ensalada de zanahoria y pepino 9.3 °C y del jugo de guayaba con leche 9.2 °C. NC 30 La manipuladora Luz Esther Soler Ortiz c.c 28.068.497 no cuenta con delantal de color claro. No tiene.

								NC 32 La manipuladora La manipuladora Luz Esther Soler Ortiz c.c 28.068.497 no cuenta con certificación médica. NC 37 No se evidencia insumos de aseo del mes de octubre. NC 38 No se evidencia documentación referente al programa de limpieza y desinfección, con los procedimientos y el registro de las actividades. NC 39 No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. Falta fichas técnicas. NC 42 No se evidencia remisión de aseo de acuerdo con lo estipulado en el lineamiento técnico del contrato. Falta insumos del mes de octubre. NC 43 No se evidencia registros de limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente de uso exclusivo del comedor. NC 44 No se evidencia tanque y/o recipientes ni registros con procedimientos de limpieza y desinfección de tanques; y registros de actividades. NC 45 No se observa soporte certificado que garantice potabilidad del agua. NC 48 No se evidencia documentación referente a un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, ni con registro de actividades. NC 49 No se evidencia instructivo sobre la disposición final de residuos. NC 52 No se cuenta con un programa de control integral de plagas, ni registros de actividades preventivas o correctivas. Falta soporte certificado de fumigación NC 60 Falta menaje pinzas, cucharas medidoras para el servido de los alimentos. NC 61 No se cuenta con termómetro y báscula con pantalla digital de acero inoxidable de mínimo 5 kg. NC 62 No se encuentra actualizado los manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. NC 63 No se evidencia documentación sobre el almacenamiento de controles y registro de temperaturas de neveras y congeladores. NC 64 Se evidencia que al botiquín de primeros de auxilios tipo A le falta 1 termómetro digital.
1	MÁLAGA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUARE	CONCENTRACION ESCOLAR SAN MIGUEL	22/10/2025	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	53,19%	22	NC 17 No se evidencian formatos ni registros implementados correspondiente al almacenamiento de los alimentos en refrigeración. NC 18 No se evidencian formatos ni registros implementados correspondiente al almacenamiento de los alimentos en congelación. NC 24 No se evidenció documentación referente al registro y control de temperatura durante la preparación y el servido. NC 29 No se cumplió con la temperatura de servido de la

								ensalada, esta se encontró por encima de los 4°C. NC 32 No se evidencia certificación médica para ninguna de las manipuladoras: Lizeth Karina Moreno Betancourt CC: 1096951445; Luz Mariela Betancourt Rincón CC: 63393456; Gisela Katerine Moreno Betancourt CC: 1096953927. NC 33 No se evidenció registro de capacitación para ninguna de las manipuladoras: Lizeth Karina Moreno Betancourt CC: 1096951445; Luz Mariela Betancourt Rincón CC: 63393456; Gisela Katerine Moreno Betancourt CC: 1096953927. NC 38 No se evidenció documentación referente al programa de limpieza y desinfección, ni procedimientos, ni registros de las actividades realizadas. NC 39 No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. Faltan fichas técnicas. NC 42 No se evidencia remisión de elementos de aseo de acuerdo con los estipulado en el lineamiento técnico - contrato. NC 43 No se evidencia registro de limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. No es exclusivo del comedor. NC 44 No se evidencia documentación referente a la implementación programa implementado de limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua. NC 45 No se evidencia soporte de potabilidad del agua usada en el restaurante escolar. NC 48 No se evidencia documentación referente al programa de manejo de residuos. NC 49 No se evidencia instructivo sobre la disposición final de residuos. NC 52 No se evidencia documentación referente al programa de control integrado de plagas, de igual manera no se evidenció soporte de certificado de fumigación, ni registros de actividades preventivas o correctivas. NC 60 Se debe dotar con juego de cuchillos x 5 uds, tablas de picar x 2uds, pinzas para el servido x 3 uds, coladores, ollas. NC 61 No se cuenta con los instrumentos de medición Balanza y Bascula. NC 62 No se cuenta con los manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. NC 63 No se evidencia documentación sobre almacenamiento, ni control y registro de temperatura de almacenamiento de refrigeración y congelación. NC 64 Se cuenta con botiquín, pero este se encuentra incompleto, se debe dotar con 2 bolsa de solución salina de 250 cc o 500 cc, 1 frasco de alcohol x 350 ml, 1 frasco de yodopovidona de 120 ml.

								NC 65 No se cuenta con ficha técnica de información del PAE actualizada y ruta de atención a casos con síntomas gastrointestinales ETA. NC 66 No se evidenció mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR.
1	RIONEGRO	INSTITUCION EDUCATIVA EL PORTICO	INSTITUCION EDUCATIVA EL PORTICO	22/10/2025	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	57,45%	19	NC 17 No se evidencia registro de temperatura de refrigeración entre 4°C +/- 2°C acorde a lineamientos. NC 18 No se evidencia registro de temperatura de congelación a -18°C acorde a lineamientos. NC 24 No se evidencia registro de temperatura durante preparación y servido acorde a lineamientos. NC 29 No se cumple con la temperatura de servido en frío de 2° a 4°C de jugo y ensalada según lineamientos técnicos. NC 37 No se evidencia entrega de elementos de higiene del mes de Octubre. NC 38 No se evidencia programa de limpieza y desinfección con registros acorde a lineamientos. NC 39 No se evidencia fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección acorde a lineamientos. NC 41 Se tiene una despensa o estante metálico oxidado al aire libre sin tapa y/o protección de los productos. NC 42 No se evidencia remisión de aseo de mes de Octubre. NC 43 No se evidencia soporte de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. NC 44 No se evidencia programa, ni registros de actividades del tanque de almacenamiento. NC 45 No se evidencia soporte de potabilización del agua. NC 48 No se evidencia programa de manejo de residuos, ni registro acorde a lineamientos. NC 49 No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. NC 52 No se evidencia programa de control de plagas, ni registros de actividades según lineamientos. NC 61 No se evidencia báscula acorde a lineamientos técnicos. NC 62 No se evidencia manuales, ni registros de mantenimiento acorde a lineamientos técnicos. NC 63 No se evidencian registros de temperatura de equipos de refrigeración y congelación. NC 65 No se evidencia ficha de visibilidad a ruta de atención ante casos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) acorde a lineamientos técnicos.
1	ZAPATOCA	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	22/10/2025	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	63,27%	18	NC 17 No se evidencia registro control de temperatura de refrigeración. NC 18 No se evidencia registro control de temperatura de congelación. NC 24 No se evidencia registro control de temperatura de preparación y servido. NC 29 Se evidencia incumplimiento en la temperatura de jugo y ensalada.

								NC 34 Se evidencia personal ajeno en el comedor sin cofia, bata y tapabocas. NC 38 No se evidencia programa de limpieza y desinfección. NC 39 No se evidencian fichas técnicas actualizadas de productos de aseo actualizadas. NC 43 No se evidencia certificado o registro de limpieza y desinfección de tanque de agua. NC 44 No se evidencia programa, ni registro de limpieza y desinfección de Tanque de agua. NC 45 No se evidencia certificado de agua potable por ente correspondiente. NC 48 No se evidencia programa, ni registro de manejo de residuos. NC 49 Se evidencia instructivo de disposición final de residuos desactualizada. NC 51 Se evidencian palomas en el área del comedor escolar. NC 52 No se evidencia programas ni registros de control de plagas. NC 61 No Se evidencia gramera de pasta no metálica, como lo exige la norma. NC 62 No se evidencian manuales, ni registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. NC 63 No se evidencia registro control de temperatura de neveras y congeladores. NC 64 No se evidencia extintor multipropósito 10 lb.
1	CARCASÍ	INSTITUTO AGRICOLA	INSTITUTO AGRICOLA	23/10/2025	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	40,43%	28	NC 13 Se evidencia en el área del almacenamiento de la materia prima, desorden, faltan estibas, canastillas y la estantería presenta oxido. NC 16 Se evidencia que en la remisión de viveres falta las firmas correspondientes del transportador, manipuladora y responsable institución o centro educativo. NC 17 No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos refrigerados ni los registros correspondientes. Falta plan de saneamiento. NC 18 No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos congelados, ni los registros correspondientes. Falta plan de saneamiento. NC 24 No se evidencia documentación referente a los registros de control y temperatura durante la preparación y servido. NC 27 No se cumplen con el menú programado menú 19 se preparó jugo de guayaba con leche por jugo de tomate de árbol. NC 28 No se cumple con los gramajes de los frijoles guisados, arroz blanco, pure de papa con queso, ensalada fresca para el grupo 6,7,8,9,10 y 11 grado. NC 29 No se cumple con la temperatura de servido de la ensalada de la ensalada fresca 23.9 °C y del jugo de guayaba con leche 20.5 °C. NC 32 Las manipuladoras Ana mojica c.c 28.057.631 María Antonia Manrique c.c 28.057.849 y Georgina Palencia c.c

								1.099.894.046 no cuentan con certificación médica. NC 33 Las manipuladoras Ana mojica c.c 28.057.631 María Antonia Manrique c.c 28.057.849 y Georgina Palencia c.c 1.099.894.046 no cuentan con certificado de BPM. NC 37 No se evidencia insumos de aseo del mes de octubre. NC 38 No se evidencia documentación referente al programa de limpieza y desinfección, con los procedimientos y el registro de las actividades. NC 39 No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. Falta fichas técnicas. NC 42 No se evidencia remisión de aseo de acuerdo con lo estipulado en el lineamiento técnico del contrato. Falta insumos del mes de octubre. NC 43 No se evidencia registros de limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente de uso exclusivo del comedor. NC 44 No se evidencia tanque y/o recipientes ni registros con procedimientos de limpieza y desinfección de tanques; y registros de actividades. NC 45 No se observa soporte certificado que garantice potabilidad del agua. NC 47 Se evidencia recipientes no están identificados solo se cuenta con bolsa verde, no ser realiza una buena separación y no se promueve el reciclaje. NC 48 No se evidencia documentación referente a un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, ni con registro de actividades. NC 49 No se evidencia instructivo sobre la disposición final de residuos. NC 50 Se evidencia no se aplica una separación de acuerdo con el color de la bolsa. Falta bolsas negras. NC 51 Se evidencia presencia de plagas (moscas) durante la visita técnica en el área de preparación y consumo. NC 52 No se cuenta con un programa de control integral de plagas, ni registros de actividades preventivas o correctivas. Falta soporte certificado de fumigación. NC 60 Se evidencia estufa de 3 puestos en mal estado solo funciona un fogón se requiere de mantenimiento. Faltan cuchillos, peroles grandes, platos, cucharas, vasos, olla express, plancha para azar. NC 61 Faltan equipos de medición termómetro, balanza y la báscula requiere de mantenimiento. NC 62 No se encuentra actualizado los manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. NC 63 No se evidencia documentación sobre el almacenamiento de controles y

								registro de temperaturas de neveras y congeladores. NC 64 No se evidencia botiquín de primeros de auxilios tipo A.
1	ZAPATOCA	INSTITUCION EDUCATIVA LAS PUENTES	ESCUELA RURAL SAN ISIDRO	23/10/2025	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	55,32%	21	NC 17 No se evidencia registro control de temperatura de refrigeración. NC 18 No se evidencia registro control de temperatura de congelación. NC 19 Se evidencian 5 unidades de huevo sin rotulación, fecha de vencimiento y lote. NC 24 No se evidencia registro control de temperatura de preparación y servido. NC 31 Se evidencian manipuladora Daniela Loaiza CC 1.005.179.951 con uñas largas. NC 32 No se evidencia certificado médico de manipuladora Daniela Loaiza CC 1.005.179.95. NC 33 No se evidencia certificado de BPM de manipuladora Daniela Loaiza CC 1.005.179.95. NC 38 No se evidencia programa ni registro de limpieza y desinfección. NC 39 No se evidencian fichas técnicas de productos de aseo actualizadas. NC 42 No se evidencia remisión de productos de aseo correspondiente al mes de octubre. NC 43 No se evidencia certificado o registro de limpieza y desinfección de tanque de agua. NC 44 No se evidencia programa ni registro de limpieza y desinfección de tanque de agua. NC 45 No se evidencia certificado de agua potable por ente correspondiente. NC 47 Se evidencia solo un recipiente sanitario y no se evidencia identificados. NC 48 No se evidencia programa ni registro de manejo de residuos. NC 49 No se evidencia instructivo de disposición final de residuos actualizados. NC 52 No se evidencia programas ni registros de control integrado de plaga. NC 61 Se evidencia balanza de pasta no metálica cómo lo exige la norma. NC 62 No se evidencian manuales, ni registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. NC 63 No se evidencia registro control de temperatura de neveras y congeladores. NC 64 Se evidencia botiquín incompleto, faltante: venda elástica de 3x5 yardas.
1	SANTA BÁRBARA	INSTITUTO TECNICO AGRICOLA RAFAEL ORTIZ GONZALEZ	INSTITUTO TECNICO AGRICOLA RAFAEL ORTIZ GONZALEZ	24/10/2025	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	48,94%	24	NC 17 No se evidencia registro de temperatura de refrigeración entre 4°C +/- 2°C. NC 18 No se evidencia registro de temperatura de congelación a -18°C. NC 23 No se evidencia las cucharas medidoras acorde a lineamientos técnicos. NC 24 No se evidencia registro de temperatura durante preparación y servido.

								NC 26 No se evidencia las 5 cucharas medidoras acorde a lineamientos técnicos. NC 29 No se cumple con evaluación organoléptica de las pastas y temperatura de servido de jugo y ensalada no está en el rango de 2° a 4°C. NC 32 No se evidencian certificados médicos de manipuladoras: Martha Quijano CC 37.618.501. NC 33 No se evidencian formación en BPM de manipuladoras Martha Quijano CC 37.618.501. NC 37 No se evidencia elementos de aseo de mes de Octubre. NC 38 No se evidencia programa de limpieza y desinfección, ni registro acorde a lineamientos técnicos. NC 39 No se evidencia fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección acorde a lineamientos técnicos. NC 42 No se evidencia remisión de aseo según lineamientos técnicos. NC 43 No se evidencia soporte de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua vigente, venció 17 Jul 2025. NC 44 No se evidencia programa de limpieza y desinfección y registros de actividades diarias. NC 45 No hay soporte de potabilización del agua. NC 47 Se tienen recipientes para el almacenamiento de residuos, pero no está identificados, ni tiene bolsa de color. NC 48 No se evidencia programa de manejo de residuos, ni registro de actividades. NC 49 No se evidencia instructivo que especifique la disposición de residuos. NC 52 No se evidencia programa, ni registros de control integrado de plagas. NC 60 El menaje no es suficiente para el total de adjudicados: platos 106 und, vasos 99 und y cucharas 28 und. NC 61 Se evidencia que la balanza no está en funcionamiento. NC 62 No se evidencia manuales, ni registros de mantenimiento de equipos. NC 63 No se evidencian registros de temperatura de refrigeración y congelación de equipos. NC 64 El extintor se evidencia despresurizado y hace falta el alcohol de 350 mL.
2	CEPITA	COLEGIO PEDRO FERMIN DE VARGAS	COLEGIO PEDRO FERMIN DE VARGAS	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	20/10/2025	65,96%	16	NC _ 13_ No se cuenta con el espacio mínimo de almacenamiento de materia prima o productos terminados y se dispones de estantería con material de madera y no facilita la limpieza y desinfección NC _ 17_ No tienen registro de almacenamiento de los alimentos refrigerados NC _ 18_ No tienen registro de almacenamiento de los alimentos congelados NC _ 24_ No cuenta con registro y control de temperatura durante la preparación y servido NC _ 29_ Se evidencia componente (Jugo de naranja y ensalada tomate, zanahoria y mango) no cumplió con la

								temperatura de servido para la entrega
								NC _ 38_ No se cuenta con un programa de limpieza y desinfección con procedimiento escritos y no tiene registro de las actividades
								NC _ 39_ No cuenta con ficha de técnica para productos de limpieza y desinfección
								NC _ 42_ No se evidencia remisión de aseo con fecha 01 al 31 octubre
								NC _ 44_ No cuenta con un programa implementado limpieza y desinfección de tanque y/o recipientes, con procedimiento escritos y no tiene registro de las a actividades.
								NC _ 45_ No se evidencia soporte que el agua que se suministra el acueducto veredal que garantice la potabilización del agua
								NC _ 48_ No cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimiento escritos, no tiene registro de las actividades
								NC _ 52_ No se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimiento escritos y no tiene registra de actividades preventivas o correctivas.
								NC _ 60_ Se evidencia base de la estufa con oxido, mesa de madera y el recipiente de la contramuestra no cumple con la especificaciones de 2 lts
								NC _ 61_ No se evidencia balanza en acero inoxidable de 5 kilos
								NC _ 62_ No existen manuales y registro para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipo y no tiene las hoja de vida de los equipos y el cronograma de mantenimiento
								NC _ 63_ No cuenta con controles y registro de temperatura para nevera.
2	VALLE DE SAN JOSÉ	INSTITUCION EDUCATIVA EL CERRO	ESCUELA RURAL VEGA DE PLAZA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	20/10/2025	62,50%	18	NC _ 17_ No se cuenta con registros de temperatura de alimentos refrigerados
								NC _ 18_ No se cuenta con registros de temperatura de alimentos congelados
								NC _ 24_ No se cuenta con registros y control de temperatura durante la preparación y servido
								NC _ 29_ Se evidencia que el jugo de guayaba con leche no cumple con la temperatura de servido
								NC _ 37_ No se cuenta con instalaciones sanitarias para el personal manipulador
								NC _ 38_ No se llevan registros del programa de limpieza y desinfección
								NC _ 39_ No se evidencian fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección
								NC _ 42_ No se evidencia la remisión de aseo con fecha vigente
								NC _ 43_ No se evidencia soporte que garantice la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua
								NC _ 44_ No se cuenta con registros del programa de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua
								NC _ 45_ El agua es suministrada de acueducto veredal, no se cuenta con soporte que garantice su potabilidad
								NC _ 48_ No se evidencian procedimientos escritos ni se llevan registros del programa de manejo de residuos
								NC _ 49_ No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.
								NC _ 52_ No se evidencian procedimientos escritos ni se llevan registros del programa de control integrado de plagas
								NC _ 60_ No se cuenta con recipiente para almacenar contramuestras

								NC _ 61_ No se evidencian instrumentos de medición tales como gramera con pantalla digital en acero inoxidable y báscula
								NC _ 62_ No se evidencian manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos
								NC _ 63_ No se evidencian registros de temperatura
2	CURITÍ	COLEGIO INTEGRADO EDUARDO CAMACHO GAMBA	ESCUELA RURAL PALO BLANCO BAJO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	21/10/2025	46,81%	25	NC _ 15_ Se evidencia faltante de 215g de avena en hojuelas y 360g harina de trigo.
								NC _ 17_ No llevan registros de temperatura de los alimentos refrigerados.
								NC _ 18_ No llevan registros de temperatura de los alimentos congelados.
								NC _ 22_ No se evidencia plan de saneamiento.
								NC _ 24_ No cuenta con registros y control de temperatura durante la preparación y servido.
								NC _ 26_ No cuenta con utensilios estandarizados.
								NC _ 29_ No cumple con la temperatura jugo de tomate de árbol con leche 26,8°C.
								NC _ 32_ No cuenta con certificación medica Maricela González Higuera CC.37899647
								NC _ 33_ No cuenta con formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y no cuenta con registros de capacitación Maricela González Higuera CC.37899647.
								NC _ 38_ No cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, no llevan registros de las actividades.
								NC _ 39_ No cuenta con fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección.
								NC _ 42_ No se evidencia remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - contrato mes de octubre 2025.
								NC _ 43_ No se evidencia soporte que garantice la limpieza y desinfección periódica de tanque.
								NC _ 44_ No cuenta con programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, no llevan registros de las actividades.
								NC _ 45_ No se evidencia soporte que garantice la potabilidad del agua.
								NC _ 48_ No cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, no se llevan registros de las actividades.
								NC _ 49_ No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.
								NC _ 51_ Se evidencia presencia de avispas y abejas.
								NC _ 52_ No cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y no llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.
								NC _ 58_ Los utensilios como sartenes, cacerola,colador,rallador, se evidencia con corrosión no facilita la limpieza y desinfección.
								NC _ 60_ El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar no es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho falta sartenes, cacerola,colador,rallador, set por cinco tasas medidoras, recipiente con tapa para almacenar las contramuestras.
								NC _ 61_ No cuenta con balanza en acero inoxidable.

								NC _ 62_ No cuenta con 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)
								NC _ 63_ No cuenta con registro de temperatura de los equipos de almacenamiento.
								NC _ 64_ Se evidencia botiquín tipo A pero falta: 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas,1 bolsa solución salina.
2	SOCORRO	CENTRO EDUCATIVO LUCHADERO	CENTRO EDUCATIVO LUCHADERO	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	21/10/2025	38,46%	16	NC _ 13_ No se evidencia actualizado el control de entradas y salidas
								NC _ 14_ No se evidencia recibido a satisfacción de la entrega de víveres
								NC _ 15_ En el establecimiento educativo no se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.
								NC _ 18_ No se evidencia el uso de dotación por parte de la docente
								NC _ 25_ No se cuenta con registros del programa de limpieza y desinfección
								NC _ 26_ No se evidencian fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección
								NC _ 27_ No se evidencia el lavado y desinfección de fruta antes de consumo
								NC _ 28_ Los productos de aseo no se encuentran identificados
								NC _ 29_ No se evidencia remisión de aseo del mes de octubre de 2025
								NC _ 30_ El agua es suministrada de acueducto veredal, no se cuenta con soporte que garantice su potabilidad
								NC _ 31_ Se observan recipientes para los residuos sólidos sin tapa
								NC _ 32_ No se evidencian procedimientos escritos ni se llevan registros del programa de manejo de residuos
								NC _ 33_ No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.
								NC _ 36_ No se evidencian procedimientos escritos ni se llevan registros del programa de control integrado de plagas
								NC _ 42_ En el comedor escolar no se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, ni se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).
								NC _ 43_ En el comedor escolar no se evidencia mecanismo para que el operador y la ETC atiendan las SPQR
2	GALÁN	COLEGIO INTEGRADO ALFONSO GOMEZ GOMEZ	COLEGIO INTEGRADO ALFONSO GOMEZ GOMEZ	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	21/10/2025	54,45%	20	NC _ 13_ Se evidencia tapa de caneca de almacenamiento sucia.
								NC _ 14_ Se evidencia 1.143 gramos de zanahoria de contaminación biológica y no esta apto para el consumo.
								NC _ 17_ No tienen registro de almacenamiento de los alimentos refrigerados
								NC _ 18_ No tienen registro de almacenamiento de los alimentos congelados
								NC _ 24_ No cuenta con registro y control de temperatura durante la preparación y servido
								NC _ 28_ Se evidencia componente (Carne de cerdo a la plancha y papa frita) que no cumplieron con gramaje para los grados 6 a 9.
								NC _ 29_ Se evidencia componente (Jugo de Mandarina, Carne de Cerdo a la plancha, Papa frita y poteca de ahuyama) no cumplió con la temperatura de servido para la entrega

								NC _ 38_ No se cuenta con un programa de limpieza y desinfección con procedimiento escritos y no tiene registro de las actividades
								NC _ 39_ No cuenta con ficha de técnica para productos de limpieza y desinfección
								NC _ 42_ No se evidencia remisión de aseo con fecha 01 al 31 octubre
								NC _ 43_ No se evidencia soporte de lavado de tanque y/o recipiente
								NC _ 44_ No cuenta con un programa implementado limpieza y desinfección de tanque y/o recipientes, con procedimiento escritos y no tiene registro de las a actividades.
								NC _ 47_ Se evidencia recipiente en mal estado (Partido) para la recolección temporal de residuos
								NC _ 48_ No cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimiento escritos, no tiene registro de las actividades
								NC _ 49_ No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.
								NC _ 52_ No se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimiento escritos y no tiene registra de actividades preventivas o correctivas.
								NC _ 60_ No se evidencia recipiente de la contramuestra con la especificaciones de 2 lts
								NC _ 61_ No se evidencia balanza en acero inoxidable de 5 kilos y termómetro digital
								NC _ 62_ No existen manuales y registro para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipo y no tiene las hoja de vida de los equipos y el cronograma de mantenimiento
								NC _ 63_ No cuenta con controles y registro de temperatura para nevera.
2	PALMAS DEL SOCORRO	CENTRO EDUCATIVO POZO AZUL	ESCUELA RURAL AGUABUENA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	22/10/2025	54,17%	22	NC _ 17_ No se cuenta con registros de temperatura de alimentos refrigerados
								NC _ 18_ No se cuenta con registros de temperatura de alimentos congelados
								NC _ 19_ Se evidencia huevo de gallina sin rotulado
								NC _ 23_ No se cuenta con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) para el servido de los alimentos
								NC _ 24_ No se cuenta con registros y control de temperatura durante la preparación y servido
								NC _ 29_ Se evidencia que la ensalada de zanahoria y pepino y el jugo de guayaba con leche no cumple con la temperatura de servido
								NC _ 33_ No se evidencian registros de capacitación de la señora Yenifer Tatiana Osorio Rodríguez, identificada con CC 1096237040
								NC _ 37_ No se cuenta con instalaciones sanitarias para el personal manipulador
								NC _ 38_ No se evidencian procedimientos escritos del programa de limpieza y desinfección
								NC _ 39_ No se evidencian fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección
								NC _ 42_ No se evidencia remisión de aseo del mes de octubre 2025
								NC _ 43_ No se evidencia soporte que garantice la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua
								NC _ 44_ No se evidencian procedimientos escritos del programa de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua
								NC _ 45_ El agua es suministrada de acueducto veredal, no se cuenta con soporte que garantice su potabilidad

								NC _ 48_ No se evidencian procedimientos escritos del programa de manejo de residuos NC _ 49_ No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. NC _ 52_ No se evidencian procedimientos escritos del programa de control integrado de plagas NC _ 60_ No se observa recipiente con tapa para el almacenamiento de contramuestra con capacidad de 2 litros NC _ 61_ No se evidencian instrumentos de medición tales como gramera con pantalla digital en acero inoxidable y báscula NC _ 62_ No se evidencian manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos NC _ 63_ No se evidencian registros de temperatura NC _ 64_ El botiquín de primeros auxilios tipo A no se encuentra dotado completo con los elementos requeridos
2	CONTRATACION	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL SAN JUAN BOSCO	INSTITUTO LAURA VICUÑA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	22/10/2025	59,57%	19	NC _ 13_ Se evidencia estantes de madera que no facilitara la operación de limpieza y desinfección. NC _ 17_ No tienen registro de almacenamiento de los alimentos refrigerados NC _ 18_ No tienen registro de almacenamiento de los alimentos congelados NC _ 24_ No cuenta con registro y control de temperatura durante la preparación y servido NC _ 29_ Se evidencia componente (Jugo de guayaba con leche y ensalada de tomate y pepino) no cumplió con la temperatura de servido para la entrega NC _ 33_ No se evidencia soporte de capacitación para la manipuladora JUANA MARIA PICO CC 1.005.484.811 NC _ 38_ No se cuenta con un programa de limpieza y desinfección con procedimiento escritos NC _ 39_ No cuenta con ficha de técnica para productos de limpieza y desinfección NC _ 42_ No se evidencia remisión de aseo con fecha 01 al 31 octubre NC _ 43_ No se evidencia soporte de lavado de tanque y/o recipiente NC _ 44_ No cuenta con un programa implementado limpieza y desinfección de tanque y/o recipientes, con procedimiento escritos. NC _ 45_ No se evidencia soporte que el agua que suministra el acueducto municipal de la potabilización del agua. NC _ 48_ No cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimiento escritos. NC _ 49_ No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. NC _ 52_ No se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimiento escritos. NC _ 60_ No se evidencia recipiente de la contramuestra con la especificaciones de 2 lts NC _ 61_ No se evidencia balanza en acero inoxidable de 5 kilos NC _ 62_ No existen manuales y registro para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipo y no tiene las hoja de vida de los equipos y el cronograma de mantenimiento NC _ 63_ No cuenta con controles y registro de temperatura para nevera.
2	CONTRATACION	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL SAN JUAN BOSCO	INSTITUTO LAURA VICUÑA	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	22/10/2025	68,97%	9	NC _ 10_ Se evidencia estante de madera que no facilita la operación de limpieza y desinfección.

19-3-24

								NC _ 21_ No se evidencia registro de capacitación para las manipuladora LUDY ,ARIA TOLOZA CC 30.009.195)
								NC _ 25_ No se evidencia programa de limpieza y desinfección con procedimiento escritos.
								NC _ 26_ No se evidencia ficha de técnica para productos de limpieza y desinfección
								NC _ 29_ No se evidencia soporte de la remisión de aseo para mes de Octubre 01 al 31
								NC _ 30_ No se evidencia soporte que el agua que se suministra el acueducto municipal que garantice la potabilización del agua
								NC _ 32_ No se evidencia programa de manejo de residuos con procedimiento escritos.
								NC _ 33_ No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.
								NC _ 36_ No se evidencia programa de control integrado de plagas con procedimiento escritos.
2	JORDAN	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	23/10/2025	60,42%	19	NC _ 17_ No se cuenta con registros de temperatura de alimentos refrigerados
								NC _ 18_ No se cuenta con registros de temperatura de alimentos congelados
								NC _ 24_ No se cuenta con registros y control de temperatura durante la preparación y servido
								NC _ 29_ Se evidencia que la ensalada fresca (repollo, zanahoria, tomate y limon) y el jugo de tomate de árbol no cumple con la temperatura de servido
								NC _ 38_ No se evidencian procedimientos escritos del programa de limpieza y desinfección
								NC _ 39_ No se evidencian fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección
								NC _ 42_ No se evidencia remisión de aseo del mes de octubre 2025
								NC _ 43_ No se evidencia soporte que garantice la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua
								NC _ 44_ No se evidencian procedimientos escritos del programa de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua
								NC _ 45_ El agua es suministrada de acueducto veredal, no se cuenta con soporte que garantice su potabilidad
								NC _ 48_ No se evidencian procedimientos escritos del programa de manejo de residuos
								NC _ 49_ No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.
								NC _ 52_ No se evidencian procedimientos escritos del programa de control integrado de plagas
								NC _ 58_ Se observa cuchillo con cacha partida, colador en mal estado
								NC _ 59_ Se observan platos donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho en mal estado (manchas negras), ya cumplieron su vida utili, los cuales no permiten realizar una adecuada limpieza y desinfeccion, material desgastado por llevar tantos años en uso
								NC _ 61_ No se evidencian instrumentos de medición tales como gramera con pantalla digital en acero inoxidable y báscula
								NC _ 62_ No se evidencian procedimientos escritos
								NC _ 63_ No se evidencian registros de temperatura
								NC _ 64_ El botiquín de primeros auxilios tipo A no se encuentra dotado completo con los elementos requeridos

2	PINCHOTE	COLEGIO INTEGRADO PEDRO SANTOS	COLEGIO INTEGRADO PEDRO SANTOS	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	23/10/2025	58,33%	20	NC _ 17_ No llevan registros de temperatura de los alimentos refrigerados. NC _ 18_ No llevan registros de temperatura de los alimentos congelados. NC _ 22_ No se evidencia plan de saneamiento. NC _ 24_ No cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido. NC _ 29_ No cumple con la temperatura de servido de jugo 20,5°C y ensalada 22,4°C. NC _ 33_ No cuenta con registros de capacitación Olga Lucia Muñoz CC.37897825, Narly Dayana Ramos CC.1100838462, Sindy Yulieth Sandoval CC.1100838148. NC _ 38_ No cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, no llevan registros de las actividades. NC _ 39_ No cuenta con fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección. NC _ 42_ No se evidencia remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - contrato mes de octubre 2025. NC _ 43_ No se evidencia soporte que garantice la limpieza y desinfección periódica de tanque. NC _ 44_ No cuenta con programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, no llevan registros de las actividades. NC _ 45_ No se evidencia soporte que garantice la potabilidad del agua. NC _ 47_ No cuenta con un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos. NC _ 48_ No cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, no se llevan registros de las actividades. NC _ 49_ No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. NC _ 52_ No cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y no llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. NC _ 61_ No cuenta con balanza en acero inoxidable. NC _ 62_ No cuenta con 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) NC _ 63_ No cuenta con registro de temperatura de los equipos de almacenamiento. NC _ 64_ Se evidencia botiquín tipo A pero falta: 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas,1 aja de guantes látex para examen x 100,1 bolsa solución salina.
2	PINCHOTE	COLEGIO INTEGRADO PEDRO SANTOS	COLEGIO INTEGRADO PEDRO SANTOS	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	23/10/2025	58,33%	20	NC _ 15_ Se evidencia faltante de 4,50 kg de carne de cerdo para la preparación del Menú N.20. NC _ 17_ No llevan registros de temperatura de los alimentos refrigerados. NC _ 18_ No llevan registros de temperatura de los alimentos congelados. NC _ 22_ No se evidencia plan de saneamiento. NC _ 24_ No cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servido. NC _ 33_ No cuenta con registros de capacitación Olga Lucia Muñoz CC.37897825, Narly Dayana Ramos CC.1100838462,

19729

								Sindy Yulieth Sandoval CC.1100838148. NC _ 38_ No cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, no llevan registros de las actividades. NC _ 39_ No cuenta con fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección. NC _ 42_ No se evidencia remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - contrato mes de octubre 2025. NC _ 43_ No se evidencia soporte que garantice la limpieza y desinfección periódica de tanque. NC _ 44_ No cuenta con programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, no llevan registros de las actividades. NC _ 45_ No se evidencia soporte que garantice la potabilidad del agua. NC _ 47_ No cuenta con un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos. NC _ 48_ No cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, no se llevan registros de las actividades. NC _ 49_ No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. NC _ 52_ No cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y no llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. NC _ 61_ No cuenta con balanza en acero inoxidable. NC _ 62_ No cuenta con 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) NC _ 63_ No cuenta con registro de temperatura de los equipos de almacenamiento. NC _ 64_ Se evidencia botiquín tipo A pero falta: 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas,1 aja de guantes látex para examen x 100,1 bolsa solución salina.
2	SAN JOAQUÍN	INSTITUCION EDUCATIVA SAN MIGUEL	ESCUELA RURAL LA AURORA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	24/10/2025	56,25%	21	NC _ 17_ No llevan registros de temperatura de los alimentos refrigerados. NC _ 18_ No llevan registros de temperatura de los alimentos congelados. NC _ 22_ No se evidencia plan de saneamiento. NC _ 24_ No cuenta con registros y control de temperatura durante la preparación y servido. NC _ 29_ No cumple con la temperatura de servido de ensalada 19,4°C y jugo 20,4°C. NC _ 33_ No cuenta con registro de capacitación Marleny Sierra Montañez CC.28381646. NC _ 37_ Se evidencia instalación sanitario en mal estado, partida las tapas. NC _ 38_ No cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, no llevan registros de las actividades. NC _ 39_ No cuenta con fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección. NC _ 41_ Se evidencia que los productos de aseo no se encuentran organizados, los guardan en una bolsa. NC _ 42_ No se evidencia remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - contrato del mes de octubre 2025.

								NC _ 43_ No se evidencia soporte que garantice la limpieza y desinfección periódica de tanque.
								NC _ 44_ No cuenta con programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, no llevan registros de las actividades.
								NC _ 45_ No se evidencia soporte que garantice la potabilidad del agua.
								NC _ 48_ No cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, no se llevan registros de las actividades.
								NC _ 49_ No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.
								NC _ 52_ No cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y no llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.
								NC _ 61_ No cuenta con balanza en acero inoxidable.
								NC _ 62_ No cuenta con 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)
								NC _ 63_ No cuenta con registro de temperatura de los equipos de almacenamiento.
								NC _ 64_ Se evidencia botiquín tipo A pero falta: 1 bolsa solución salina 250 cc o 500 cc,1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml).
2	OCAMONTE	COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO SAN JOSE	COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO SAN JOSE	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	24/10/2025	57,45%	20	NC _ 17_ No se cuenta con registros de temperatura de alimentos refrigerados
								NC _ 18_ No se cuenta con registros de temperatura de alimentos congelados
								NC _ 24_ No se cuenta con registros y control de temperatura durante la preparación y servido
								NC _ 32_ La señora María Teresa Mosquera Vargas, identificada con CC 1100968544 no cuenta con certificación médica
								NC _ 33_ La señora María Teresa Mosquera Vargas, identificada con CC 1100968544 no cuenta con capacitación
								NC _ 38_ No se evidencian procedimientos escritos del programa de limpieza y desinfección
								NC _ 39_ No se evidencian fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección
								NC _ 41_ Se evidencia jabón en polvo sin rotulado, además el Stalker sobrepuesto señala 1000 gr y este contiene menos de 500 gr
								NC _ 42_ Se evidencia remisión de aseo del mes de octubre faltando 1.465 Kg de jabón en polvo, 6 paños absorbentes y 68 bolsas resellables
								NC _ 43_ No se evidencia soporte que garantice la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua
								NC _ 44_ No se evidencian procedimientos escritos del programa de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua
								NC _ 48_ No se evidencian procedimientos escritos del programa de manejo de residuos
								NC _ 49_ No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.
								NC _ 52_ No se evidencian procedimientos escritos del programa de control integrado de plagas
								NC _ 59_ Se observan platos donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho en mal estado, ya cumplieron su vida útil, los cuales no permiten realizar una adecuada limpieza y desinfección,

								material desgastado por llevar tantos años en uso NC _ 60_ No se observa recipiente con tapa para el almacenamiento de contramuestra con capacidad de 2 litros NC _ 61_ No se evidencian instrumentos de medición tales como gramera con pantalla digital en acero inoxidable y báscula NC _ 62_ No se evidencian manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos NC _ 63_ No se evidencian registros de temperatura NC _ 64_ El botiquín de primeros auxilios tipo A no se encuentra dotado completo con los elementos requeridos
2	OCAMONTE	COLEGIO TÉCNICO AGROPECUARIO SAN JOSE	COLEGIO TÉCNICO AGROPECUARIO SAN JOSE	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	24/10/2025	59,57%	19	NC _ 17_ No se cuenta con registros de temperatura de alimentos refrigerados NC _ 18_ No se cuenta con registros de temperatura de alimentos congelados NC _ 24_ No se cuenta con registros y control de temperatura durante la preparación y servido NC _ 29_ Se evidencia que el jugo de mango no cumple con la temperatura de servido NC _ 38_ No se evidencian procedimientos escritos del programa de limpieza y desinfección NC _ 39_ No se evidencian fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección NC _ 41_ Se evidencia jabón en polvo sin rotulado, además el sticker sobrepuesto señala 1000 gr y este contiene menos de 500 gr NC _ 42_ Se evidencia remisión de aseo del mes de octubre faltando 2,315 Kg de jabón en polvo, 7 paños absorbentes y 34 bolsas resellables NC _ 43_ No se evidencia soporte que garantice la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua NC _ 44_ No se evidencian procedimientos escritos del programa de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua NC _ 48_ No se evidencian procedimientos escritos del programa de manejo de residuos NC _ 49_ No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. NC _ 52_ No se evidencian procedimientos escritos del programa de control integrado de plagas NC _ 59_ Se observan platos donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho en mal estado, ya cumplieron su vida útil, los cuales no permiten realizar una adecuada limpieza y desinfección, material desgastado por llevar tantos años en uso NC _ 60_ No se observa recipiente con tapa para el almacenamiento de contramuestra con capacidad de 2 litros NC _ 61_ No se evidencian instrumentos de medición tales como gramera con pantalla digital en acero inoxidable y báscula NC _ 62_ No se evidencian manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos NC _ 63_ No se evidencian registros de temperatura NC _ 64_ El botiquín de primeros auxilios tipo A no se encuentra dotado completo con los elementos requeridos
3	SAN VICENTE DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA POZO NUTRIAS DOS	INSTITUCION EDUCATIVA POZO NUTRIAS DOS	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	20/10/2025	41,38%	17	11.Se evidencian 203 redonditas de queso magulladas y próximas a vencer 24-10-15 14. Se evidencia mal diligenciamiento ya que se

								entregaron las redonditas de queso en mal estado. 17. Se incumple con gramaje de la mandarina para 6-9° 18. Se evidencia que no se ha realizado entrega de dotación nueva. 20 No se evidencia certificado médico de MARIA PATRICIA IBARRA OJEDA Y NELCY MONDRAGON MONDRAGON 21 No se evidencian certificado de BPM de MARIA PATRICIA IBARRA OJEDA Y NELCY MONDRAGON MONDRAGON ni registros de capacitación. 23 Se evidencian instalaciones sanitarias en mal estado. 25 No se evidencia plan de saneamiento 26 No se evidencia plan de saneamiento 29 No se evidencia remisión de insumos de aseo de octubre. 30 No se evidencia soporte de potabilidad del agua usada. 32 No se evidencia plan de saneamiento 33 No se evidencia instructivo publicado. 35 Se evidencia excremento de plaga en área de almacenamiento 36 No se evidencia certificado de fumigación. 42 No se evidencia ficha técnica 43 No se evidencia ficha técnica
3	EL CARMEN DE CHUCURI	COLEGIO SAN LUIS GONZAGA	COLEGIO SAN LUIS GONZAGA	CAJM/JM RI	20/10/2025	51,72%	14	14 No se evidencia la firma del transportador. 17 La manzana no cumplió para todos los grupos etarios y la redondita no cumplió para 10 y 11. 19 Se evidencia uñas largas de la manipuladora Luz Mari Chaparro Barrera c.c. 28.138.300 20 No se evidencia certificado médico actualizado de la manipuladora Luz Mari Chaparro c.c. 28.138.300 22 Según anexo son dos manipuladoras y se encontró en sitio solo una. 23 No se evidencia dotación de aseo. 25 No se evidencia plan de saneamiento. 26 No se evidencia plan de saneamiento. 27 No se evidencia el lavado de frutas. 28 No se evidencian productos de aseo. 30 No se evidencia certificado de potabilidad. 32 No se evidencia plan de saneamiento. 33 No se evidencia instructivo de disposición final de residuos sólidos. 36 No se evidencia plan de saneamiento.
3	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA EL CRUCE DE SANTA ROSA	ESCUELA RURAL AEROPUERTO	CAJM/JM RI	20/10/2025	31,03%	20	10. Se evidencia que la materia prima del componente fruta, no se almacena en canecas con tapa u otra forma de almacenamiento que garantice su inocuidad 11 Se evidencia materia prima del componente fruta (pera) con afectación de la calidad (sobra maduración). 12 Se evidencia que el componente cereal (redonditas de queso), no declara en su empaque primario el número de porciones. 14 Se evidencia que la remisión de materia prima, no se encuentra debidamente firmada por el personal manipulador, transportador ni el representante de la sede educativa. 15 No se evidencia el ciclo de menús aprobado publicado en la sede educativa. 17 Se evidencia incumplimiento del componente fruta (manzana). 19 Se evidencia que el personal manipulador Dayana Aranda con CC 1.099.262.174, utiliza aretes. 20 Se evidencia que el personal manipulador Dayana Aranda con CC 1.099.262.174, no cuenta con certificado médico. 21 No se cuenta con registros de capacitación del personal manipulador. 23 No se evidencia dotación de los elementos de

								higiene personal (jabón desinfectante, elementos
								desechables, papel higiénico y papeleras). 25 No se evidencia. 26 No se evidencia fichas técnicas de los productos de aseo utilizados. 28 Se evidencia que el área de almacenamiento de productos de aseo, no se encuentra identificada. 29 No se evidencia elementos, de aseo correspondiente al mes de octubre ni remisión de entrega de los mismos. 30 No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada. 32 No se evidencia. 33 No se evidencia publicado el instructivo que especifique la disposición final de residuos. 36 No se evidencia. 42 No se evidencia publicada la ficha técnica de información del PAE ni la ficha de visibilidad a ruta de atención ante casos de beneficiarios con síntomas gastrointestinales posiblemente asociados a complementos alimentarios. 43 No se evidencia el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender SPQR en el comedor escolar.

3	EL CARMEN DE CHUCURI	COLEGIO SAN LUIS GONZAGA	COLEGIO SAN LUIS GONZAGA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	20/10/2025	42,55%	27	15 Se evidencia productos faltantes 22 unidades de arroz x 500 g 16 No se evidencia la última hoja de remisión de víveres 17 No se evidencia registros de temperatura 18 No se evidencia registros de temperatura 22 No se evidencia plan de saneamiento 24 No se evidencia registros y control de temperatura 26 No se evidencia set de tazas 28 No cumple el gramaje el pure de maduro con queso y la ensalada para los grados 10 y 11 29 No cumple la temperatura de servido la ensalada y el jugo de naranja 32 No se evidencia certificación medica de Deisy Y. Rodríguez, Luz M. Álvarez y Ingrid S. Zabala M. 33 No se evidencia certificado de BPM de Deisy Y. Rodriguez Pérez cc 1,005,271.871 , Luz M. Álvarez Chacón cc 28.138.883 y Ingrid S Zabala Mejia cc1.097.611.451 38 No se evidencia plan de saneamiento 39 No se evidencia plan de saneamiento 42 No se evidencia remisión de aseo para el mes de octubre 43 No se evidencia documentación que garantice la limpieza y desinfección del tanque 44 No se evidencia plan de saneamiento 45 No se evidencia certificado de potabilidad del agua 48 No se evidencia plan de saneamiento 49 No se evidencia instructivo 51 Se evidencia presencia de hormigas en área de almacenamiento de alimentos 52 No se evidencia plan de saneamiento 58 Se evidencia tabla para picar con presencia de moho negro 60 No son suficientes los menajes como tabla para picar , vasos , cucharras, platos ,cuchillos ,olla a presión ,surten 61No se evidencia gramera en acero inoxidable 62 No se evidencia plan de saneamiento 63 No se evidencia control y registro de temperatura 64 El botiquín no cuenta con termómetro digital, guantes de látex
3	EL CARMEN DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA LA SALINA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	21/10/2025	46,94%	26	15 Se evidencian productos faltantes, 6 und de pasta espagueti, 1 und de crema de leche, 1 und de leche entera en polvo y 4 und de uva deshidratada. 16 Se evidencia remisión sin diligenciar y sin firmas. 17 No se evidencian registros 18 No se evidencian registros

								23 No se cuenta con pinzas para servir. 24 No se evidencian registros 28 Se incumple con gramaje de papa frita y carne. 29 Se evidencia incumplimiento en temperatura de servido de papa frita y carne, inferior a 60°C 32 No se evidencia certificado médico de ANA MILENA HERNANDEZ ALVARES, FLORENE ROA SAAVEDRA Y ROMALDA SAAVEDRA MATEUS 33 No se evidencia certificado de BPM ni certificados de capacitación de ANA MILENA HERNANDEZ ALVARES, FLORENE ROA SAAVEDRA Y ROMALDA SAAVEDRA MATEUS 37 No se evidencia remisión de insumos de aseo de octubre. 38 No se evidencia plan de saneamiento 39 No se evidencia plan de saneamiento 42 No se evidencia remisión de insumos de aseo del mes de octubre. 45 No se evidencia registro de potabilidad del agua usada. 46 No se evidencia registro de potabilidad del agua usada. 48 No se evidencia plan de saneamiento 49 No se evidencia instructivo. 52 No se evidencia certificado de fumigación. 60 Se evidencia que el comedor requiere de: cucharas, cucharones, pinzas, vasos, platos. 61 No se evidencia gramera en acero inoxidable ni báscula. 62 No se evidencian registros 63 No se evidencian registros 64 Se evidencia extintor con fecha de recarga para octubre 2025. 65 No se evidencia ficha técnica. 66 No se evidencia ficha técnica.
3	CIMITARRA	INSTITCUION EDUCATIVA SAN JOSE	ESCUELA RURAL LAS GOLONDRINAS	CAJM/JM RI	21/10/2025	33,33%	18	12 Se evidencia que el componente cereal (pan almojábana), no declara en su empaque primario el número de porciones. 13 No se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex. 14 No se evidencia remisión de materia prima, correspondiente al periodo de abastecimiento. 15 No se evidencia el ciclo de menús aprobado publicado en la sede educativa. 18 Se evidencia que la docente Nely Barajas, no utiliza la dotación (bata, gorro y tapabocas). 21 No se cuenta con registros de capacitación. 23 No se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (elementos desechables y papeleras). 25 No se evidencia. 26 No se evidencia fichas técnicas de los productos de aseo utilizados. 27 No se evidencia lavado y/o desinfección de frutas antes de su consumo. 29 No se evidencia elementos, de aseo correspondiente al mes de octubre ni remisión de entrega de los mismos. 30 No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada. 31 No se evidencia recipientes suficientes para la recolección temporal de residuos. 32 No se evidencia. 33 No se evidencia publicado el instructivo que especifique la disposición final de residuos. 36 No se evidencia. 42 No se evidencia publicada la ficha técnica de información del PAE ni la ficha de visibilidad a ruta de atención ante casos de beneficiarios con síntomas gastrointestinales posiblemente asociados a complementos alimentarios. 43 No se evidencia el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender SPQR en el comedor escolar.

12736

3	ZAPATOCA	INSTITUCION EDUCATIVA LA PLAZUELA	INSTITUCION EDUCATIVA LA PLAZUELA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	21/10/2025	55,32%	21	15 No se evidenciaron dos unidades de leche en polvo para el menú # 18 16 No se evidencia firma del transportador ni del encargado de la institución. 17 No se evidencia plan de saneamiento. 18 No se evidencia plan de saneamiento. 24 No se evidencia control de temperaturas durante la preparación. 26 No se evidencia set de cinco tazas medidoras suministrada por el nuevo operador. 28 No se cumplió con el gramaje de la carne para 10 y 11. La papa frita y la poteca no cumplieron para todos los grupos etarios. 29 La carne, la papa frita, la poteca y el jugo de mandarina no cumplieron con la temperatura de servido. 32 No se evidencia certificado médico de la manipuladora Andrea Melón con c.c. 1.102.715.425 38 No se evidencia plan de saneamiento. 42 No se evidencia remisión de aseo. 43 No hay soporte que garantice la limpieza y desinfección de tanques. 44 No se evidencian programas de limpieza y desinfección de tanques. 45 No se evidencia certificado de potabilidad. 48 No se evidencia plan de saneamiento. 49 No se evidencia instructivo de disposición final de residuos solidos. 52 No se evidencia plan de saneamiento. 61 No se evidencia bascula y la gramera no es en acero inoxidable 62 No se evidencia plan de saneamiento. 63 No se evidencia plan de saneamiento. 64 No se evidencia alcohol antiséptico.
3	SIMACOTA	COLEGIO AGROINDUSTRIAL PUERTO NUEVO	COLEGIO AGROINDUSTRIAL PUERTO NUEVO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	22/10/2025	51,02%	24	14 Se evidencian 2 kg de zanahoria y pepino en mal estado. 15 Se evidencian productos faltantes, 1 und crema de leche. 16 Se evidencia remisión sin diligenciar 17 No se evidencian registros 18 No se evidencian registros 24 No se evidencian registros 28 Se incumple con gramaje de arepa y ensalada. 32 No se evidencia certificado médico de PAULA ANDREA ARROYAVE BAENA Y LUZ MERY RUIZ RUIZ 33 No se evidencia certificado de BPM de PAULA ANDREA ARROYAVE BAENA Y LUZ MERY RUIZ RUIZ 37 Se evidencia que no se envían bolsas plásticas 38 No se evidencia plan de saneamiento 39 No se evidencia plan de saneamiento 42 No se evidencia remisión de insumos de aseo de octubre. 43 No se evidencia registro de limpieza del tanque elevado. 44 No se evidencia registro de limpieza del tanque elevado. 45 No se evidencia registro de potabilidad del agua usada. 46 No se evidencia registro de potabilidad del agua usada. 48 No se evidencia plan de saneamiento 52 No se evidencia plan de saneamiento 60 Se evidencia que el comedor requiere de: cucharas, vasos, recipientes plásticos para ensalada y jarras plásticas. 61 No se evidencia gramera en acero inoxidable. 62 No se evidencian registros 63 No se evidencian registros 64 Se evidencia extintor con fecha de recarga octubre 2025.

3	SAN VICENTE DE CHUCURI	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	22/10/2025	63,83%	17	17 No se evidencia plan de saneamiento. 18 No se evidencia plan de saneamiento. 24 No se evidencia control de temperaturas durante la preparación. 28 No se cumplió con el gramaje de la arepa de maíz para todos los grupos etarios. 29 No se cumplió con la temperatura de servido del jugo de guayaba y la ensalada. 31 Se evidencian uñas largas de la manipuladora Erika Figueroa c.c. 1.102.716.283 32 No se evidencia certificado médico de las manipuladoras Sandra Corzo c.c. 1098.637.750; Erika Tatiana Figueroa c.c. 1.102.716.283; Coraima Valderrama c.c 1.102.722.144; Yuli Campo c.c. 1.148.144.560; Janeth Diaz c.c. 37.658.337 38 No se evidencia plan de saneamiento. 43 El certificado de lavado de tanques se encuentra vencido. 44 No se evidencian programas de limpieza y desinfección de tanques. 45 No se evidencia certificado de potabilidad. 48 Se evidencian registros, pero no el programa de residuos sólidos. 49 No se evidencia instructivo de disposición final de residuos sólidos. 52 No se evidencia plan de saneamiento. 61 No se evidencia bascula y la gramera no es en acero inoxidable 62 No se evidencia plan de saneamiento. 63 No se evidencia plan de saneamiento.
3	SIMACOTA	INSTITUCION EDUCATIVA EL GUAYABAL	ESCUELA RURAL LA ESPERANZA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	23/10/2025	48,98%	25	16 Se evidencia remisión sin diligenciar completamente y sin firmas. 17 No se evidencian registros 18 No se evidencian registros 23 No se cuenta con pinzas para servir. 24 No se evidencian registros 25 No se evidencia ciclo de menú publicado. 32 No se evidencia certificado médico de YURLY ANDREA BLANCO VILLAMIZAR 33 No se evidencia certificado de BPM de YURLY ANDREA BLANCO VILLAMIZAR. 37 Se evidencia que no se entregan bolsas plásticas, paños absorbentes, bolsas resellables y encendedor. 38 No se evidencia plan de saneamiento 39 No se evidencia plan de saneamiento 42 No se evidencia remisión de aseo de octubre. 44 No se evidencia registro de limpieza del tanque elevado. 45 No se evidencia registro de potabilidad del agua usada. 46 No se evidencia registro de potabilidad del agua usada. 47 Se cuenta únicamente con 1 recipiente. 48 No se evidencia plan de saneamiento 49 No se evidencia instructivo. 50 Se cuenta únicamente con 1 recipiente. 52 No se evidencia plan de saneamiento 60 Se evidencia que el comedor requiere de: escurridor, rasera, colador, pinzas, sartén antiadherente, cucharon, cuchillos y recipientes plásticos para ensalada. 61 No se evidencia gramera en acero inoxidable y se evidencia termómetro sin batería. 62 No se evidencian registros 63 No se evidencian registros 64 Se evidencia extintor descargado.
3	SAN VICENTE DE CHUCURI	COLEGIO INTEGRADO YARIMA	COELGIO INTEGRADO YTARIMA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	23/10/2025	36,73%	31	15 Se evidencian sobrantes de 18 unidades de harina de maíz blanco, faltante de 10,08kg de queso, faltante de100,64 unidades de

								harina de trigo, cebolla cabezona 14,83 kg sobrante 17 No se evidencia plan de saneamiento. 18 No se evidencia plan de saneamiento. 22 No se evidencia el uso de sustancias autorizadas para el lavado de frutas. 24 No se evidencia control de temperaturas durante la preparación. 26 No se evidencia set de cinco tazas medidoras suministrada por el nuevo operador. 28 El puré de papa no cumplió para el grado 10 y 11 29 La ensalada y el jugo no cumplieron con la temperatura de servido. 30 Se evidencia dotación desgastada y no la suministrada por el nuevo operador. 31 Se evidencian uñas largas de la manipuladora Rosalba Becerra c.c. 24,149,005 32 No se evidencia certificado medico de las manipuladoras Maricela Jiménez c.c 37,577,340; Arelis Arguello c.c. 1097,608,271, Rosalba Becerra c.c. 24,149,005, Angelica Hernández c.c. 28,138,401, Sofia Trujillo c.c. 37,657,949 34 Se evidencia el ingreso de animales (perros) y padres de familia sin la debida dotación. 38 No se evidencia plan de saneamiento. 40 No se evidencia la desinfección de verduras. 42 No se evidencia remisión de aseo. 43 No hay soporte que garantice la limpieza y desinfección de tanques. 44 No se evidencian programas de limpieza y desinfección de tanques. 45 No se evidencia certificado de potabilidad. 46 El hielo es fabricado con agua del grifo y no se garantiza su potabilidad. 47 No se evidencian recipientes para la recolección temporal de residuos sólidos. 48 No se evidencia plan de saneamiento. 49 No se evidencia instructivo de disposición final de residuos sólidos. 50 No se evidencia la separación en sitio 52 No se evidencia plan de saneamiento. 59 Se evidencian platos con acumulación de suciedad. 60 Los platos, cucharas y vasos son insuficientes para el total de beneficiarios. 61 No se evidencia bascula y la gramera no es en acero inoxidable 62 No se evidencia plan de saneamiento. 63 No se evidencia plan de saneamiento. 65 La ficha técnica está desactualizada. 66 La información está desactualizada.
3	SABANA DE TORRES	INSTITUTO TECNICO SABANA DE TORRES ITIES	INSTITUTO TECNICO SABANA DE TORRES ITIES PRIMARIA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	24/10/2025	51,02%	24	15 Se reportan faltantes de 12 und de leche entera en polvo. Se evidencia producto no autorizado, 8 und de leche líquida. 16 No se evidencia firma del transportador. 17 No se evidencian registros 18 No se evidencian registros 24 No se evidencian registros 29 Se evidencia incumplimiento en temperatura de servido de bolitas de yuca y carne, inferior a 60°C 32 No se evidencia certificado médico de MARIA DEL CARMEN RINCON ESTEBAN, AMANDA LUCIA BARRERA MANRIQUE Y LUZ MARIA GALVIS AMAYA. 33 No se evidencian certificado de BPM de MARIA DEL CARMEN RINCON ESTEBAN, AMANDA LUCIA BARRARA MANRIQUE Y LUZ MARIA GALVIS AMAYA, ni registros de capacitación, no se ha capacitado al personal.

18739

								37 No se entregan bolsas plásticas. 38 No se evidencia plan de saneamiento 39 No se evidencia plan de saneamiento 42 No se evidencia remisión del mes de octubre. 43 No se evidencia registro de limpieza del tanque elevado. 44 No se evidencia registro de limpieza del tanque elevado. 45 No se evidencia registro de potabilidad del agua usada. 46 No se evidencia registro de potabilidad del agua usada. 48 No se evidencia plan de saneamiento 49 No se evidencia instructivo. 52 No se evidencia plan de saneamiento 60 Se evidencia que la estufa requiere de mantenimiento, se requiere de tabla de picar, platos, pocillos cucharas, recipientes plásticos para almacenar, licuadora. 61 No se evidencia gramera en acero inoxidable ni báscula. 62 No se evidencian registros 63 No se evidencian registros 64 No se evidencia botiquín ni extintor.
3	SABANA DE TORRES	INSTITUTO TECNICO SABANA DE TORRES ITIES	INSTITUTO TECNICO SABANA DE TORRES ITIES	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	24/10/2025	51,02%	24	16 No se evidencia firma del transportador y del encargado de la institución educativa. 17 No se evidencia plan de saneamiento. 18 No se evidencia plan de saneamiento. 24 No se evidencia control de temperaturas durante la preparación. 26 No se evidencia set de cinco tazas medidoras suministrada por el nuevo operador. 28 No se cumplió con el gramaje del espaguetti y el dedito de harina de trigo con queso para los grados 10 y 11 29 No se cumplió con la temperatura de servido de la ensalada, el jugo y el dedito de harina con queso. 32 No se evidencia certificado médico de las manipuladoras Emilia Vargas c.c. 37,877,097; Liceth Rojas c.c 1095,918,430; Marlys Vanegas c.c 39,022,425 34 Se evidencia el ingreso de personal docente sin la debida dotación. 38 No se evidencia plan de saneamiento. 42 No se evidencia remisión de aseo del mes de octubre 43 No hay soporte que garantice la limpieza y desinfección de tanques. 44 No se evidencian programas de limpieza y desinfección de tanques. 45 No se evidencia certificado de potabilidad. 46 No se garantiza que el agua con el cual se fabrica el hielo sea potable, ya que no se evidencia certificado de potabilidad. 47 Se evidencian recipientes sin bolsas plásticas. 48 No se evidencia plan de saneamiento. 49 No se evidencia instructivo de disposición final de residuos solidos. 52 No se evidencia plan de saneamiento. 60 Se evidencia una nevera averiada y los vasos son insuficientes para el total de beneficiarios. 61 No se evidencia bascula y la gramera no es en acero inoxidable 62 No se evidencia plan de saneamiento. 63 No se evidencia plan de saneamiento. 64 No se evidencia extintor multipropósito de 10 lb
4	PUENTE NACIONAL	COLEGIO AURELIO MARTINEZ MUTIS	COLEGIO AURELIO MARTINEZ MUTIS	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	20/10/2025	68,75	15	17. No se evidencia formato de registros de temperatura en procesos de refrigeración 18. No se evidencian formatos de registros de temperatura en procesos de congelación 24. No se evidencian formatos de registro de control de temperatura

18740

								en proceso de preparado y tampoco en proceso de servido 29. Jugo de Naranja se sirve a 15,9°C y ensalada de Zanahoria, Tomate y Mango se sirve a 20,2°C, temperaturas por encima de la requerida (4°C) 38. No se evidencia registros de actividades de Limpieza y Desinfección. Sin documento Plan de Saneamiento Básico 39. No se evidencian fichas técnicas de productos usados en los procesos de limpieza y desinfección. 43. No se evidencia certificado de lavado de tanque actualizado. 44. No se evidencia programa de limpieza y desinfección de tanque ni se lleva registro de actividades de Limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes para almacenamiento de agua 47. Recipientes para depósito de residuos sin rotular 48. No se encuentran registros de actividades de manejo de residuos. Sin documento Plan de Saneamiento Básico 49. No se evidencia instructivo para la disposición final de residuos sólidos 52. No se evidencia Certificado de fumigación actualizado 62. No se evidencian Programa de mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos y no hay hojas de vida de equipos 63. Nevera y congeladores sin registros de control de temperatura. 64. No se evidencian los siguientes elementos en el Botiquín: Gasas x 20uds, Esparadrapo, Guantes Latex x 100uds, Venda de Algodón, Alcohol
4	PUENTE NACIONAL	COLEGIO AURELIO MARTINEZ MUTIS	COLEGIO AURELIO MARTINEZ MUTIS	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	20/10/2025	68,75	15	17. No se evidencia formato de registros de temperatura en procesos de refrigeración 18. No se evidencian formatos de registros de temperatura en procesos de congelación 24. No se evidencian formatos de registro de control de temperatura en proceso de preparado y tampoco en proceso de servido 29. Jugo de Guayaba se sirve a 23,6°C temperatura por encima de la requerida. 38. No se evidencia Programa de Limpieza y desinfección y no se llevan registros de actividades de Limpieza y Desinfección 39. No se evidencian fichas técnicas de productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección. 43. No se evidencia certificado de lavado de tanque realizada por el Consorcio 82M Santander. Evidenciado se encuentra desactualizado (vencido) 44. No se evidencia programa de limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua 47. Recipientes para deposito de residuos sin identificar (sin Rotular) 48. No se evidencia programa de manejo de residuos y no se llevan registro de actividades 49. No se evidencia instructivo para la disposición final de residuos sólidos 52. No se evidencia Certificado de fumigación actualizado 62. No se evidencian manuales ni registros de mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos 63. No se evidencian registros de control de temperatura para equipos como nevera y congeladores 64. Botiquín sin los siguientes elementos: Gasas x 20uds, Esparadrapo, Guantes Látex x 100uds, Venda de Algodón, Alcohol
4	BARBOSA	COLEGIO TRINIDAD CAMACHO PINZON	COLEGIO TRINIDAD CAMACHO PINZON	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	20/10/2025	47,92	25	13. Se evidencia la estantería con presencia de óxido y se evidencia que las estibas no cumplen con la altura mínima 17. No se evidencian registros, no hay formatos 18. No se evidencian registros, no hay formatos

								22. No se evidencia plan de saneamiento 23. Se evidencia el servido de los alimentos directamente con las manos 24. No se evidencia el control de Temperatura durante el servido y no hay registros, no hay formatos 29. Se evidencia que la Temperatura de servido de las preparaciones no cumplen con lo requerido 30. Las manipuladoras María Duarte, Rosa Zaraza y Diana Ariza manifiestan que no les han entregado la dotación del contrato actual 33. No se evidencian registros de capacitación 37. Se evidencia el asiento sanitario del inodoro en mal estado 38. No se evidencia el programa de Limpieza y desinfección, no hay registros, no hay formatos 39. No se evidencian las fichas técnicas 41. Se evidencia que el jabón en polvo no esta debidamente rotulado, está reempacado y el almacenamiento de los elementos de aseo no es el adecuado 43. No se evidencia soporte de Limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua 44. No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos 45. No se evidencia soporte de potabilización del agua 48. No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos 49. No se evidencia el respectivo instructivo 52. No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos. No se evidencia soporte de fumigación 58. Se evidencian ollas que ya cumplieron con su vida útil 60. Hace falta sartenes, ollas, colador, pinzas 61. No se evidencia balanza de acero inoxidable 62. No se evidencian manuales, hoja de vida de equipos, cronogramas; etc. 63. No se evidencian registros, no hay formatos 65. Se evidencia que la cantidad de cupos en la ficha técnica no está actualizada
4	BARBOSA	COLEGIO TRINIDAD CAMACHO PINZON	COLEGIO TRINIDAD CAMACHO PINZON	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	20/10/2025	68,97	9	18. Las manipuladoras de alimentos manifiestan que desde el inicio de la vinculación contractual no se les ha realizado la entrega efectiva de los elementos de dotación correspondientes. 25. No se evidencia programa de limpieza y desinfección. 26. No se evidencian las fichas técnicas de los productos utilizados. 27. No se realiza proceso de lavado y desinfección de frutas 30. No se evidencia soporte de potabilidad del agua 31. No se evidencian recipientes suficientes con tapa y bolsa para la recolección temporal de residuos. 32. No se evidencia programa de manejo de residuos 33. No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. 36. No se evidencia programa de control integrado de plagas
4	BARBOSA	COLEGIO TRINIDAD CAMACHO PINZON	COLEGIO TRINIDAD CAMACHO PINZON	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	20/10/2025	47,92	25	13. Se evidencia estantería con presencia de oxido y se evidencia estibas que no cumplen con la altura mínima 17. No se evidencian registros de la verificación de temperaturas. 18. No se evidencian registros de la verificación de temperaturas. 22. No se realiza proceso de lavado y desinfección de frutas y verduras. 24. No se evidencian registros de la verificación de temperaturas. 28. No se cumplen los gramajes establecidos en las siguientes preparaciones: puré de maduro con queso en los grados de escolaridad de 4° a 11°; Ensalada de tomate y

13742

								mango en los grados de escolaridad 1°, 2°, 3°. 29. No cumple con la temperatura de servido de las preparaciones: puré de maduro con queso, ensalada de tomate y mango, jugo de naranja 30. Las manipuladoras de alimentos manifiestan que desde el inicio de la vinculación contractual no se les ha realizado la entrega efectiva de los elementos de dotación correspondientes. 33. No se evidencian registros de capacitación de las manipuladoras. 37. Se evidencia el asiento sanitario del inodoro en mal estado. 38. No se evidencia programa de limpieza y desinfección. 39. No se evidencian las fichas técnicas de los productos utilizados. 40. No se realiza proceso de lavado y desinfección de frutas y verduras. 41. Los productos de aseo no se almacenan en un sitio adecuado, ventilado y organizado. 43. No se evidencia soporte de potabilidad del agua 44. No se evidencia programa de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua 45. No se evidencia a certificado de potabilidad de agua 48. No se evidencia programa de manejo de residuos 49. No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. 52. No se evidencia programa de control integrado de plagas 58. Se evidencia menaje como ollas y pailas que ya cumplieron su vida útil, ya que se encuentran muy deterioradas 60. Faltan elementos como un colador, pinzas; los elementos encontrados son propiedad de las manipuladoras 61. La gramera evidenciada no cumple con las características establecidas en el contrato. 62. No se evidencian hojas de vida de los equipos ni registros de sus condiciones actuales, así como tampoco de los mantenimientos realizados. 63. No se evidencian registros de la verificación de temperaturas.
4	GUADALUPE	ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	21/10/2025	50	24	**13.** Se evidencia la estantería en material no sanitario, en mal estado y sucias **15.** Se evidencia faltante de 11,12 kg de carne de res **17.** No se evidencian registros, no hay formatos **18.** No se evidencian registros, no hay formatos **22.** No se evidencia plan de saneamiento. **24.** No se evidencia el debido control, no hay registros, no hay formatos. **27.** Se evidencia cambio de menú no autorizado, debían preparar carne de cerdo a la plancha y prepararon carne de res a la plancha. **29.** La temperatura de servido de la carne, poteca de vegetales y jugo de mandarina no cumplen con lo requerido **30.** Las manipuladoras Aracely Amorocho, Matilde Poveda y Mirian Mosquera manifiestan que no les han entregado la dotación del actual contrato **33.** La manipuladora Matilde Poveda C.C. 28168825 no cuenta con certificación de BPM **38.** No se evidencia el programa de Limpieza y desinfección **39.** No se evidencian las fichas técnicas **41.** Se evidencia que el jabón en

								polvo no esta debidamente rotulado, está reempacado y el almacenamiento de los elementos de aseo no es el adecuado. 42. Les hace falta entregar 8 bolsas plásticas verdes y 5 bolsas plásticas Negras. 43. No se evidencia soporte de Limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua 44. No se evidencia el programa de Limpieza y desinfección de tanques, no hay registros 47. Se evidencia uno de los recipientes para depositar los residuos orgánicos en mal estado 48. No se evidencia el programa de manejo de residuos 49. No se evidencia el respectivo instructivo. 52. No se evidencia el programa de control integrado de plagas, ni soporte de fumigación. 61. No se evidencia balanza de acero inoxidable 62. No se evidencian manuales, cronogramas de mantenimiento, ni registros 63. No se evidencian registros, no hay formatos 64. Al botiquín le hace falta 1 caja de guantes látex para examen x100, 1 bolsa de solución salina de 500cc y 1 frasco de alcohol antiséptico de 350ml
4	GUADALUPE	ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	21/10/2025	65,52	10	10. Se evidencia el almacenamiento en cajas de cartón. 13. El Kárdex no está diligenciado 14. Se evidencia la remisión sin la firma del conductor 18. Se evidencia que no han entregado la dotación correspondiente al contrato actual 25. No se evidencia el programa de Limpieza y desinfección 26. No se evidencian fichas técnicas 28. Se evidencia que el jabón en polvo no está debidamente rotulado, esta reempacado y el almacenamiento de los elementos de aseo no es el adecuado 32. No se evidencia el programa de manejo de residuos 33. No se evidencia el respectivo instructivo 36. No se evidencia el programa de control integrado de plagas
4	FLORIAN	COLEGIO INTEGRADO EZEQUIEL FLORIAN	COLEGIO INTEGRADO EZEQUIEL FLORIAN	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	22/10/2025	64,58	17	17. No cuentan con registros 18. No cuentan con registros 24. No cuentan con registros 29. No cumple con temperatura de servido rollito de queso con arequipe 30. No se evidencia dotación, ni acta de entrega por parte del nuevo operador 38. No cuentan con registros 39. No cuentan con plan de saneamiento vigente 43. No se evidencia soporte de limpieza y desinfección de tanques 44. No llevan registros vigentes 45. No se evidencia soporte de potabilidad de agua 48. No cuentan con registros 49. No se evidencian registros 52. No se evidencian registros 61. No se evidencia gramera según contrato 62. No se evidencian registros 63. No se evidencian registros 64. Se encuentra el botiquín incompleto - falta caja de guantes - termómetro digital - 1 bolsa de solución salina - 1 frasco de alcohol antiséptico

4	FLORIAN	COLEGIO INTEGRADO EZEQUIEL FLORIAN	COLEGIO INTEGRADO EZEQUIEL FLORIAN	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	22/10/2025	62,5	18	17. No cuentan con registros 18. No cuentan con registros 24. No cuentan con registros 28. No cumple con gramaje de arepa en los grupos 6 a 9 - decimo a 11 29. No cumple temperatura de servido jugo - ensalada y arepa 30. No se evidencia dotación del nuevo operador ni área de entrega 38. No cuentan con registros 39. No cuentan con plan de saneamiento vigente 43. No cuentan con soportes de potabilidad de limpieza y desinfección de tanques 44. No llevan registros 45. No cuentan con soporte de potabilidad de agua 48. No llevan registros 49. No se evidencia instructivo 52. No cuentan con programa vigente 61. No cuentan con gramera según contrato 62. No llevan registros 63. No llevan registros 64. No cuentan con botiquín completo - falta caja de guantes, alcohol, termómetro digital, bolsa de solución salina-
4	GUADALUPE	ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA	ESCUELA RURAL SAN RAMÓN	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	22/10/2025	40,74	16	11. Se evidencia 4 und de galleta rizada blanca (3 de 50g y 1 de 60g) correspondientes al menú 19 fracturadas por lo cual afecta la calidad del producto 13. El Kárdex no está diligenciado 14. Se evidencia que la remisión no está firmada por el conductor 18. La docente Delfina Pacheco manifiesta que no le han entregado la dotación correspondiente al contrato actual 21. No se evidencian registros de capacitación 23. No han entregado elementos de aseo correspondientes al mes de octubre 25. No se evidencia el programa de Limpieza y desinfección, no hay registros, no hay formatos 26. No se evidencian fichas técnicas 27. No se evidencia el proceso de Limpieza y desinfección de la fruta 28. No han entregado elementos de aseo correspondientes al mes de octubre 29. No se evidencia remisión de aseo del mes de octubre 30. El agua suministrada no es potable, proviene de un aljibe 31. Se evidencia el recipiente de los residuos orgánicos sin tapa 32. No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos 33. No se evidencia el respectivo instructivo 36. No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos

4	CHIPATA	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO AGATA	ESCUELA RURAL SAN MIGUEL	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	22/10/2025	62,5	18	17. No se evidencian registros de la verificación de temperaturas. 18. No se evidencian registros de la verificación de temperaturas. 24. No se realiza tomas de temperatura de la preparaciones 28. No se cumplen los gramajes establecidos en las siguientes preparaciones: arepa de maíz en los grados de escolaridad de 1°, 2°, 3°; Ensalada de pepino y zanahoria en los grados de escolaridad 0°, 4°, 5°; pollo con salsa grados de escolaridad 4°, 5°. 29. No cumple con la temperatura de servido de las preparaciones: pollo con salsa criolla, arepa de maíz, ensalada de pepino y zanahoria, jugo de guayaba con leche 30. La manipuladora de alimentos manifiesta que desde el inicio de la vinculación contractual no se le ha realizado la entrega efectiva de los elementos de dotación correspondientes. 38. No se evidencia programa de limpieza y desinfección. 39. No se evidencian las fichas técnicas de los productos utilizados. 43. No se evidencia soporte de potabilidad del agua 44. No se evidencia programa de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua 45. No se evidencia a certificado de potabilidad de agua 48. No se evidencia programa de manejo de residuos 49. No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. 52. No se evidencia programa de control integrado de plagas 61. La gramera evidenciada no cumple con la características establecidas en el contrato. 62. No se evidencian hojas de vida de los equipos ni registros de sus condiciones actuales, así como tampoco de los mantenimientos realizados. 63. No se evidencian registros de la verificación de temperaturas. 65. "No se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA)."

4	BOLIVAR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORTA MEDIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORTA MEDIO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	22/10/2025	36,17	30	13. Se evidencia materia prima del componente tubérculo (papa), almacenada directamente sobre el piso. 14. Se evidencia materia prima de los componentes tubérculo (plátano) fruta (guayaba) con afectación de la calidad (sobre maduración). 15. Se evidencia faltarte de materia prima de diferentes alimentos. 16. Se evidencia que la remisión de materia prima, no se encuentra debidamente firmada por el personal manipulador, transportador ni el representante de la sede educativa. 17. No se evidencia registro. 18. No se evidencia registro. 24. No se evidencia registros. 25. No se evidencia el ciclo de menús aprobado publicado en la sede educativa. 26. No se evidencia utensilios estandarizados para el servido. 28. Se evidencia incumplimiento de gramaje para el componente verdura (ensalada de zanahoria y pepino). 29. Se evidencia incumplimiento en la temperatura de servido de los componentes verdura (ensalada de zanahoria y pepino) y fruta (jugo de guayaba con leche). 30. Se evidencia personal manipulador Rosa Duarte con CC 1.0099.547.254, no cuenta con delantal plástico. 32. Se evidencia que el personal manipulador Rosa Duarte con CC 1.099.547.254 y Elisa Niño con CC 1.099.554.845, no cuentan con certificado medico. 33. Se evidencia que el personal manipulador Rosa Duarte con CC 1.099.547.254 y Elisa Niño con CC 1.099.554.845, no cuentan con certificado de BPM y no se evidencia registros de capacitación del personal manipulador. 35. Se requieren tres (3) manipuladores de alimento y solo se evidencian dos (2). 38. No se evidencia. 39. No se evidencia fichas técnicas de los productos de aseo utilizados. 42. No se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo. 43. No se evidencia soporte de lavado periódico del tanque de almacenamiento de agua. 44. No se evidencia. 45. No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada. 48. No se evidencia. 49. No se evidencia publicado el instructivo que especifique la disposición final de residuos. 51. Se evidencia presencia de heces de murciélagos en las instalaciones del comedor. 52. No se evidencia. 60. Se evidencia estufa que requiere mantenimiento correctivo en sus quemadores. 61. No se evidencia bascula ni gramera fabricada en acero inoxidable con capacidad mínima de 5kg. 62. No se evidencian registros. 63. No se evidencia registros. 64. No se cuenta con 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml, el evidenciado es de 120 ml en el botiquín de primeros auxilios.
4	BOLIVAR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORTA MEDIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORTA MEDIO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	22/10/2025	44,68	26	13. Se evidencia materia prima del componente fruta (naranja), almacenada directamente sobre el piso. 15. Se evidencia faltante de materia prima de diferentes alimentos. 16. Se evidencia que la remisión de materia prima, no se encuentra debidamente firmada por el personal manipulador, transportador ni el representante de la sede educativa. 17. No se evidencia registro. 18. No se evidencia registro. 24. No se evidencia registros.

								25. No se evidencia el ciclo de menús aprobado publicado en la sede educativa. 26. No se evidencia utensilios estandarizados para el servido. 28. Se evidencia incumplimiento de gramaje para los componentes lácteo (avena con leche) y fruta (naranja). 30. Se evidencia personal manipulador María Olarte con CC 62.253.822, no cuenta con pantalón y calzado adecuado. 32. Se evidencia que el personal manipulador María Olarte con CC 62.253.822, no cuenta con certificado médico. 33. Se evidencia que el personal manipulador María Olarte con CC 62.253.822, no cuenta con certificado de BPM y no se evidencia registros de capacitación del personal manipulador. 38. No se evidencia. 39. No se evidencia fichas técnicas de los productos de aseo utilizados. 42. No se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo. 43. No se evidencia soporte de lavado periódico del tanque de almacenamiento de agua. 44. No se evidencia. 45. No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada. 48. No se evidencia. 49. No se evidencia publicado el instructivo que especifique la disposición final de residuos. 51. Se evidencia presencia de heces de murciélagos en las instalaciones del comedor. 52. No se evidencia. 61. No se evidencia bascula ni gramera fabricada en acero inoxidable con capacidad mínima de 5kg. 62. No se evidencian registros. 63. No se evidencia registros. 64. No se cuenta con 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml, el evidenciado es de 120 ml en el botiquín de primeros auxilios.
4	SUAITA	COLEGIO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	COLEGIO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	23/10/2025	50	24	13. Se evidencia la tapa de la caneca en donde almacenan las harinas en mal estado 17. No se evidencian registros, no hay formatos 18. No se evidencian registros, no hay formatos 22. No se evidencia plan de saneamiento 24. No se evidencia el debido control de temperatura, no hay registros, no hay formatos 28. El gramaje del omelette de huevo no cumple para ninguno de los grados 29. La temperatura de servido no cumple para ninguna de las preparaciones 30. Las manipuladoras Isnelda González, Viviana Dávila, Vanesa Pineda y Vanessa Ospina manifiestan que no les han entregado la respectiva dotación de este contrato 37. Se evidencian las instalaciones sanitarias en mal estado 38. No se evidencia el programa de Limpieza y desinfección, no hay registros, no hay formatos 39. No se evidencian fichas técnicas 41. Se evidencia que el jabón en polvo no esta debidamente rotulado, está reempacado 43. No se evidencia soporte de Limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua 44. No se evidencia el programa de Limpieza y desinfección de tanques, no hay registros, no hay formatos 45. No se evidencia soporte de potabilización del agua 47. Se evidencian los recipientes de los residuos orgánicos sin la bolsa plástica 48. No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos 49. No se evidencia el respectivo instructivo

18419

								52. No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos 58. Se evidencia el congelador y el porta platos con presencia de óxido 60. Hace falta un recipiente para almacenar las contramuestras 61. No se evidencia balanza de acero inoxidable 62. No se evidencian manuales, hoja de vida de equipos, cronogramas; etc. 63. No se evidencian registros, no hay formatos
4	GAMBITA	COLEGIO LUIS A. CALVO	COLEGIO LUIS A. CALVO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	24/10/2025	47,92	25	13. Se evidencia la estantería con presencia de óxido 16. Se evidencia la remisión sin la respectiva firma del rector y del transportador 17. No se evidencian registros, no hay formatos 18. No se evidencian registros, no hay formatos 22. No se evidencia la Limpieza y desinfección de las frutas y verduras, no hay plan de saneamiento 24. No se evidencia el debido control de temperatura, no hay registros, no hay formatos 29. La temperatura de servido no cumple con lo requerido para ninguna de las preparaciones 30. Las manipuladoras Olga Torres, María Quiroga, Sandra Torres y Nancy Agudelo manifiestan que no les han entregado la dotación correspondiente a este contrato 32. Las manipuladoras María Quiroga C.C. 1099322400, Sandra Torres C.C.1099322571 y Nancy Agudelo C.C. 1099229063 no cuentan con certificado médico 33. Las manipuladoras María Quiroga C.C. 1099322400, Sandra Torres C.C.1099322571 y Nancy Agudelo C.C. 1099229063 no cuentan con certificado de BPM 38. No se evidencia el programa de Limpieza y desinfección 39. No se evidencian fichas técnicas 40. No se evidencia el proceso de Limpieza y desinfección de las frutas y verduras 41. Se evidencia que el jabón en polvo no esta debidamente rotulado, está reempacado 42. Les hace falta entregar 10 bolsas plásticas verdes, 5 bolsas plásticas negras, 4 par de guantes, 7 paños absorbentes, 1 und de jabón de manos. La remisión no está firmada por el rector 43. No se evidencia soporte de Limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua 44. No se evidencia el programa de Limpieza y desinfección de tanques, no hay registros 45. No se evidencia soporte de potabilización del agua 48. No se evidencia el respectivo programa de manejo de residuos 52. No se evidencia el programa de control integrado de plagas, no hay soporte de fumigación 58. Se evidencian ollas que ya cumplieron con su vida útil 60. Hace falta: porta platos, recipientes para almacenar ensaladas, platones, coladores, plancha para azar antiadherente, ollas, pinzas 61. No se evidencia balanza de acero inoxidable 62. No se evidencian manuales, hoja de vida de equipos, cronogramas; etc 63. No se evidencian registros, no hay formatos

137419

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA

- **ZONA 1:** Se evidencia que las instalaciones no cumplen con varios requisitos sanitarios básicos para la adecuada manipulación de alimentos. Los servicios sanitarios son compartidos con la institución, por lo que no se dispone de baños de uso exclusivo para el personal manipulador. Los techos son de láminas de eternit con vigas en madera, presentan manchas y una altura considerable que dificulta su limpieza y desinfección. Las paredes de la cocina y del área de almacenamiento están construidas con material rústico y muestran desprendimiento de pintura, lo que impide mantener superficies lisas, impermeables y fáciles de limpiar. En el área de preparación y en el área de consumo no se observan sifones, lo que afecta el adecuado drenaje. Además, las ventanas presentan orificios y carecen de protección con mallas anti-insectos; particularmente, la ventana de la cocina no cuenta con angeo, lo que incrementa el riesgo de contaminación.

- **ZONA 2:** En la evaluación de condiciones de infraestructura se evidencian que las no conformidades más reiteradas en las sedes evaluadas tienen que ver con deficiencias estructurales y sanitarias que afectan directamente las condiciones de operación del servicio alimentario. Se destacan la ausencia de acceso a servicios sanitarios para el personal manipulador, la falta de acabados sanitarios en techos, paredes y pisos que impiden una adecuada limpieza y desinfección, así como la presencia de humedad, hongos y desprendimiento de pintura. Igualmente, se observa la carencia de sifones y drenajes en las áreas de preparación, ventanas sin malla anti-insectos o con mallas en mal estado, y la inexistencia o deterioro de letreros alusivos a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), lo cual compromete la trazabilidad y el cumplimiento normativo.

- **ZONA 3:** Durante la evaluación de las condiciones de infraestructura en las sedes visitadas, se identificaron no conformidades recurrentes asociadas principalmente a deficiencias estructurales y sanitarias que impactan de manera directa la operación del servicio alimentario y el cumplimiento de los requisitos higiénico–sanitarios. Se evidenció la falta de acabados sanitarios en techos, paredes y pisos, lo cual dificulta la correcta ejecución de procesos de limpieza y desinfección. Adicionalmente, se observaron superficies con presencia de humedad, hongos y desprendimiento de pintura, factores que incrementan el riesgo de contaminación. En las áreas de preparación se identificó la carencia de sistemas adecuados de drenaje (sifones y canaletas), así como ventanas sin mallas antiinsectos o con mallas en mal estado, lo que favorece el ingreso de plagas. Igualmente, se constató la inexistencia o deterioro de señalización alusiva a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), elemento fundamental para orientar al personal y asegurar la trazabilidad y el cumplimiento normativo.

- **ZONA 4**: Las no conformidades más frecuentes identificadas en las sedes evaluadas evidencian deficiencias estructurales, sanitarias y de señalización que afectan las condiciones higiénico-sanitarias y comprometen la inocuidad del servicio alimentario. Se observaron cubiertas en deterioro, con aberturas, filtraciones, presencia de humedad y moho, así como estructuras construidas en materiales no sanitarios (madera o similares) que dificultan las labores de limpieza y desinfección. Las paredes presentan materiales porosos, fisuras, desprendimiento de pintura y acabados inapropiados; los pisos muestran desgaste, desniveles y baldosas sueltas; las ventanas carecen de mallas o angeos de protección, y las puertas presentan holguras inferiores que facilitan el ingreso de plagas y vectores. Igualmente, se identificaron sifones sin rejillas de protección, áreas de preparación y distribución que no cumplen con los estándares

1370

higiénico-sanitarios establecidos, servicios sanitarios con filtraciones y ausencia de señalización alusiva a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

La información consolidada en el presente documento servirá como base para el análisis y la programación de las segundas visitas, asegurando que las condiciones técnicas y operativas de las sedes educativas cumplan con los estándares de calidad exigidos.

Cordialmente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

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

1375

Bucaramanga, 04 de noviembre de 2025

Coronel
YENNER URIBE BARÓN
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación
Departamento de Santander
Ciudad

Oficio No. PA-SA-285

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803[1], del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066[2], del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Informe semanal de visitas técnicas a sedes educativas con porcentaje de cumplimiento inferior al 70% durante el periodo del 27 al 31 de octubre de 2025*

Saludo cordial.

El Consorcio AS Santander 2026, en cumplimiento de la Obligación Técnica No. 7 del contrato vigente, presenta el informe correspondiente al periodo comprendido entre el 27 al 31 de octubre de 2025, con el fin de consolidar la información de las sedes educativas visitadas durante el periodo indicado, en las cuales, conforme al formato de verificación PDAE-F-017 en las diferentes modalidades, se obtuvo un porcentaje de cumplimiento inferior al 70%.

Asimismo, el presente informe detalla las no conformidades evidenciadas en cada sede educativa, con el fin de que se constituya en insumo para el análisis técnico y la programación de las segundas visitas de verificación, en concordancia con lo establecido contractualmente.

ZONA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD (CPS/APS/RI	FECHA DE LA VISITA	PORCENTAJE OBTENIDO	TOTAL, DE NO CONFORMIDADES	NO CONFORMIDADES
1	EL PLAYÓN	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES	ESCUELA RURAL LA NARANJERA	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	27/10/2025	30,77%	18	NC 10. Se evidencia que guardan en una nevera en desuso el lácteo y fruta y esta oxidada en la parte inferior. NC 14. No se evidencian firma de la sede educativa y conductor en la remisión. NC 17 No se cumple con el gramaje de la manzana. NC 23 No se evidencia elementos de aseo personal y las instalaciones están deterioradas. NC 25 No se evidencia programa de limpieza y desinfección, ni registros de actividades.

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

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

								NC 26 No se evidencia fichas de productos de limpieza y desinfección acorde al lineamiento. NC 27 Solo lavan la fruta con agua y no la desinfectan. NC 28 No se evidencia todos los productos de aseo y el sitio no está identificado. NC 29 No se evidencia remisión de aseo acorde a lineamientos técnicos. NC 30 No se evidencia soporte de potabilización de agua. NC 31 No se evidencia recipientes identificados ni exclusivos para recolección de residuos. NC 32 No se evidencia programa de manejo de residuos, ni registros de actividades. NC 33 No se evidencia instructivo que especifique disposición final de residuos. NC 34 No se evidencia recipientes en sitio para residuos, ni identificación. NC 35 Se evidencia presencia de heces de murciélagos y telarañas. NC 36 No se evidencia programa de plagas ni registro de actividades. NC 42 No se evidencia ficha técnica con información del PAE y tampoco ruta de atención en caso de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). NC 43 No es visible el mecanismo para atención de SPQR.
1	ENCISO	COLEGIO TECNICO AGROINDUSTRIAL PEÑACOLORADA	ESCUELA RURAL LOMA DEL NEGRO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	27/10/2025	51,06%	23	NC 17 No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos refrigerados ni los registros correspondientes. Falta plan de saneamiento. NC 18 No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos congelados, ni los registros correspondientes. Falta plan de saneamiento. NC 24 No se evidencia documentación referente a los registros de control y temperatura durante la preparación y servido. NC 28 No se cumple con los gramajes de la mandarina para el grupo 1,2,3,4 y 5 grado. NC 29 No se cumple con la temperatura de servido del jugo de mango con leche 25.5 °C. NC 32 La manipuladora Ana Clomira Salazar c.c 63.390.464 no cuenta con certificación médica. NC 33 La manipuladora Ana Clomira Salazar c.c 63.390.464 no cuentan con certificado de BPM. NC 37 No se evidencia insumos de aseo del mes de octubre. NC 38 No se evidencia documentación referente al programa de limpieza y desinfección, con los procedimientos y el registro de las actividades. NC 39 No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. Falta fichas técnicas. NC 41 Se evidencia los productos de aseo se encuentran

13753

								almacenados en el área de consumo. NC 42 No se evidencia remisión de aseo de acuerdo con lo estipulado en el lineamiento técnico del contrato. Falta insumos del mes de octubre. NC 43 No se evidencia registros de limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente de uso exclusivo del comedor. NC 44 No se evidencia registros con procedimientos de limpieza y desinfección de tanques; y registros de actividades. NC 45 No se observa soporte certificado que garantice potabilidad del agua. NC 47 Se evidencia los recipientes con tapa estos no se encuentran identificados según corresponda. NC 48 No se evidencia documentación referente a un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, ni con registro de actividades. NC 49 No se evidencia instructivo sobre la disposición final de residuos. NC 50 Se evidencia los recipientes con tapa estos no se encuentran identificados según corresponda. NC 52 No se cuenta con un programa de control integral de plagas, ni registros de actividades preventivas o correctivas. Falta soporte certificado de fumigación NC 61 Faltan equipos de medición balanza se encuentra dañada no prende, termómetro y bascula con pantalla digital de acero inoxidable de mínimo 5 kg. NC 62 No se encuentra actualizado los manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con lo establecido en la resolución. NC 63 No se evidencia documentación sobre el almacenamiento de controles y registro de temperaturas de neveras y congeladores.
1	MÁLAGA	INSTITUTO POLITECNICO MONSEÑOR MANUEL SORZANO GONZ	ESCUELA RURAL EL BARZAL	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	27/10/2025	57,45%	20	NC 17 No se evidencian formatos ni registros implementados correspondiente al almacenamiento de los alimentos en refrigeración. NC 18 No se evidencian formatos ni registros implementados correspondiente al almacenamiento de los alimentos en congelación. NC 24 No se evidenció documentación referente al registro y control de temperatura durante la preparación y el servido. NC 29 No se cumplido con la temperatura de servido del jugo, este está por encima de los 4°C. NC 32 No se evidencia certificación médica para la manipuladora Edilia Sanguino Cáceres con CC NC 33 No se evidenció registro de capacitación para la manipuladora Edilia Sanguino Cáceres con CC . NC 38 No se evidenció documentación referente al programa de limpieza y desinfección, ni procedimientos, ni registros de las actividades realizadas. NC 39 No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de

								preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. Falta fichas técnicas. NC 42 No se evidencia remisión de elementos de aseo de acuerdo con los estipulado en el lineamiento técnico - contrato. NC 43 No se evidencia registro de limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. NC 44 No se evidencia documentación programa implementado de limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua. NC 45 No se evidencia soporte de potabilidad del agua usada en el restaurante escolar. NC 48 No se evidencia documentación referente al programa de manejo de residuos. NC 49 No se evidencia instructivo sobre la disposición final de residuos. NC 52 No se evidencia documentación referente al programa de control integrado de plagas, de igual manera no se evidenció soporte de certificado de fumigación, ni registros de actividades preventivas o correctivas. NC 60 Se debe dotar con ralladores, coladores, juego de cuchillos x 5 uds, tablas de picar x 2uds, olla espres, pinzas para el servido. NC 61 No se cuenta con los instrumentos de medición Balanza y Bascula. NC 62 No se cuenta con los manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. NC 63 No se evidencia documentación sobre almacenamiento, ni control y registro de temperatura de almacenamiento de refrigeración y congelación. NC 64 Se cuenta con botiquín, pero este se encuentra incompleto, se debe dotar con; 1 paquete de gasas x 20 uds, 1 frasco de yodopovidona x 120 uds, 1 bolsa de solución salina de 250 cc o 500 cc (se exigen 2 uds y solo cuenta con una).
1	ZAPATOCA	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	ESCUELA RURAL LA FUENTE	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	27/10/2025	58,33%	20	NC 15 Se evidencian faltantes de uva deshidratada de 199gr, leche condensada azucarada 125gr. NC 17 No se evidencia registro control de temperatura de refrigeración. NC 18 No se evidencia registro control de temperatura de congelación. NC 24 No se evidencia registro control de temperatura de preparación y servido. NC 28 Se evidencia incumplimiento en el gramaje del huevo cocido. NC 29 Se evidencia incumplimiento en la temperatura de jugo y ensalada. NC 37 Se evidencia jabón detergente sin rotulación correcta. NC 38 No se evidencia programa, ni registro de limpieza y desinfección. NC 39 No se evidencian fichas técnicas de productos de aseo actualizadas.

								NC 42 Se evidencia faltante de productos de aseo trapero, escoba, recogedor, cepillo de lavar o de mano. NC 43 No se evidencia registro de limpieza y desinfección de tanque de agua. NC 44 No se evidencia programa, ni registro de limpieza y desinfección de Tanque de agua. NC 45 No se evidencia certificado de agua potable por ente correspondiente. NC 48 No se evidencia programa, ni registro de manejo de residuos. NC 49 No se evidencia instructivo de disposición final de residuos actualizada. NC 52 No se evidencia programa, ni registros de control de plagas. NC 61 Se evidencia gramera de pasta no metálica, como lo exige la norma. NC 62 No se evidencian manuales, ni registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. NC 63 No se evidencia registro control de temperatura de neveras. NC 64 Se evidencia botiquín incompleto faltante 13 unidades de gasas.
1	CONCEPCIÓN	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO FELIPE CORDERO	ESCUELA RURAL CORRAL DE PEÑA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	28/10/2025	42,55%	27	NC 16 Se evidencia que en la remisión de víveres falta las firmas correspondientes del transportador, manipuladora y responsable institución o centro educativo. NC 17 No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos refrigerados ni los registros correspondientes. Falta plan de saneamiento. NC 18 No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos congelados, ni los registros correspondientes. Falta plan de saneamiento. NC 23 Faltan utensilios para el servido (pinzas). Y así se evita el contacto directo del alimento con las manos. NC 24 No se evidencia documentación referente a los registros de control y temperatura durante la preparación y servido. NC 26 Faltan utensilios para el servido de los alimentos (pinzas) NC 29 No se cumple con la temperatura de servido de la ensalada agridulce 15,9 °C y del jugo de guayaba 13.3 °C. NC 30 La manipuladora Ana Lucy Torres Ibáñez c.c 1.098.131.596 no cuenta con delantal de color claro. No tiene. NC 32 La manipuladora Ana Lucy Torres Ibáñez c.c 1.098.131.596 no cuenta con certificación médica. NC 33 La manipuladora Ana Lucy Torres Ibañez c.c 1.098.131.596 no cuentan con certificado de BPM. NC 37 No se evidencia insumos de aseo del mes de octubre. NC 38 No se evidencia documentación referente al programa de limpieza y desinfección, con los procedimientos y el registro de las actividades. NC 39 No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. Falta fichas técnicas.