								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 No se cuenta con recipientes con tapa, identificados para la recolección temporal de residuos. 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 No se cuenta con recipientes con tapa, identificados para la recolección temporal 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, tabla de picar, ollas pequeñas, coladores, cuchillos, rallador. NC 61 Faltan equipos de medición, 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. NC 64 Se evidencia extintor multipropósito de 10 Lb despresurizado y con fecha de vencimiento 2018.
1	GUACA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA QUEBRADAS	ESCUELA RURAL ALTO TORMENTA	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	28/10/2025	59,26%	11	NC 10 Se evidencia que los alimentos del complemento son almacenados en cajas de cartón. NC 15 No se evidencia publicado en la sede educativa el menú aprobado por la ETC. NC 21 No se evidencio registro de Capacitación a Docente que es la encargada de entregar el Complemento RI en la sede: Cindy Carvajal CC: 1005305975 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 a los

								estipulado en el lineamiento técnico - contrato. NC 30 No se evidencia soporte de potabilidad del agua usada en el comedor escolar. NC 31 No se cuenta con recipientes suficientes con tapa e identificados, no se cuenta con bolsas plásticas de colores establecidos por la norma. 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	LEBRÍJA	INSTITUCION EDUCATIVA LLANADAS	ESCUELA RURAL SAN CAYETANO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	28/10/2025	65,96%	16	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 huevos 25 und y sal 1404gr sin rotulación, lote y fecha de vencimiento. NC 24 No se evidencia registro control de temperatura de preparación y servido. NC 38 No se evidencia programa ni registro de limpieza y desinfección. NC 39 No se evidencian fichas técnicas de productos de aseo. 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. NC 51 Se evidencia presencia de moscas en área de preparación y distribución. NC 52 No se evidencia programas, ni registros de control integrado de plaga. NC 61 Se evidencia gramera 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.
1	EL PLAYÓN	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES	ESCUELA RURAL SAN AGUSTIN	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	29/10/2025	65,52%	10	NC 23 No se evidencian elementos de higiene personal. NC 25 No se evidencia programación, ni registro de limpieza y desinfección. NC 26 No se evidencian fichas técnicas de productos de aseo. NC 28 No se evidencian productos de aseo correspondientes al mes de octubre.

								NC 29 No se evidencia remisión de productos de aseo correspondientes al mes de octubre. NC 30 No se evidencia certificado de agua potable por ente correspondientes. NC 31 Se evidencian recipientes sanitarios 2 con bolsas blancas. NC 32 No se evidencia programan, ni registro de manejo de residuos. NC 33 No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de los residuos. NC 36 No se evidencia programa, ni registro de control integrado de plagas.
1	GUACA	INSTITUCION EDUCATIVA BARAYA	ESCUELA RURAL EL ALIZAL	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	29/10/2025	51,06%	23	NC 13 Se evidenció que los alimentos no perecederos son almacenados en cajas de cartón. 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 23 No se cuenta con los utensilios adecuados para el servido, no se evita el contacto directo con las manos. NC 24 No se evidenció documentación referente al registro y control de temperatura durante la preparación y el servido. NC 26 No se cuenta con los utensilios estandarizados (tazas medidoras) para el servido. NC 27 No se cumplió con la minuta se realizó cambio no autorizado se suministró jugo de Tomate de árbol y el programado era jugo de naranja. NC 29 No se cumplió con la temperatura de servido del jugo (este estaba a 21,8°C) muy por encima de los 4°C. NC 32 No se evidencia certificación médica para ninguna de las manipuladoras: Leidy Jaimes Retiga. CC: NC 33 No se evidenció registro de capacitación para ninguna de las manipuladoras: Leidy Jaimes Ratiga. 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. 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.

18759

								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 2 uds, coladores. NC 61 No se cuenta con los instrumentos de medición: Termómetro, 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.
2	ONZAGA	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	ESCUELA MANUELA BELTRAN	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	27/10/2025	52,08%	23	NC -13-El almacenamiento de materia prima se realiza en estantes lo cual tienen corrosión. NC -15-No se evidencia harina de trigo 550g. NC -16-No se evidencia recibido a satisfacción la entrega de víveres en la sede educativa (remisión). 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 servida ensalada 22,6°C y jugo 20,4°C. 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 jabón en polvo sin su debida rotulación. NC -42-No se evidencia remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - contrato mes de octubre 2025. 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 -58-Los utensilios como sartenes, cacerola, olla, rallador se evidencia con corrosión no facilita la limpieza y desinfección.

18760

								NC -59-Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho, platos y vasos se evidencian desgastados por el tiempo de uso. 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, olla, rallador. 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.
2	CHARALÁ	COLEGIO EL SANTUARIO	ESCUELA RURAL COVARIA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	27/10/2025	55,32%	21	NC -15-No se evidencia 360 gr de azúcar blanco. NC -16-Se evidencia que hace falta la firma de conductos y la manipuladora. NC -17-No tienen registro de almacenamiento de los alimentos refrigerados y no se llevan registro de actividades NC -18-No tienen registro de almacenamiento de los alimentos congelados y no se llevan registro de actividades NC -24-No cuenta con registro y control de temperatura durante la preparación y servido NC -27-Se evidencia intercambio de Jugo de Mango con leche por Jugo de Guayaba con leche sin previa autorización. NC -28-Se evidencia componente (Churro de bocadillo con queso y mandarina) que no cumplieron con el gramaje para los 1 al 5 grado NC -29-Se evidencia componente (Jugo de guayaba con leche) no cumplió con la temperatura de servido para la entrega NC -33-No se evidencia soporte de capacitación para la manipuladora GALDYS ROMERO PICO CC 37.708.021 NC -38-No se cuenta con un programa de limpieza y desinfección con procedimiento escritos y no se llevan registro de 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 que garantice la limpieza y desinfección periódica del tanque. NC -44-No cuenta con un programa implementado limpieza y desinfección de tanque y/o recipientes, con procedimiento escritos y no se llevan registro de actividades 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 y no se llevan registro de actividades 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 la hoja de vida de los equipos y el cronograma de mantenimiento NC -63-No cuenta con controles y registro de temperatura para nevera.

2	SAN GÍL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JUAN BOSCO CAÑAVERAL	ESCUELA RURAL PUENTE TIERRA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	27/10/2025	61,70%	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 mango con leche no cumple con la temperatura de servido NC -38-No se evidencian procedimientos escritos ni llevan registros 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 1.065 kg de jabón en polvo y 500 ml de jabón antibacterial para manos 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 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 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
2	SOCORRO	CENTRO EDUCATIVO LUCHADERO	ESCUELA RURAL BARAYA	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	28/10/2025	61,54%	10	NC -11-se evidenciaron 2 mangos del menú 3 no aptos para el consumo NC -25-no cuenta con programa de limpieza y desinfección con procedimientos escritos NC -26-no cuentan con fichas técnicas NC -28-no cuentan con productos de aseo debidamente rotulados y organizados NC -30-no cuenta con certificado de potabilidad NC -32-no cuentan con programa de manejo de residuos NC -33-no se evidencia instructivo para la disposición final de residuos NC -36-no cuenta con programa de control integrado de plagas NC -42-no se evidencia la Ficha Técnica de Información del PAE, NC -43-no se evidencia mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar
2	SAN JOAQUIN	COLEGIO INTEGRADO MARIA AUXILIADORA	ESCUELA URBANA GABRIELA MISTRAL	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	28/10/2025	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 cuenta con registros y control de temperatura durante la preparación y servido. NC -29-No cumple con la temperatura de servido de ensalada 22,5°C y jugo 21,1°C.

								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 y productos 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 -47-No cuenta con 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 -58-Los utensilios como olla, sartenes, cacerola se evidencia con corrosión, cuchillo con mango de madera 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 olla, sartenes, cacerola y cuchillos. 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.
2	CONFINE S	COLEGIO TÉCNICO LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO	COLEGIO TÉCNICO LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	28/10/2025	64,58%	17	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 agridulce y el jugo de guayaba 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-Se evidencia remisión de aseo del mes de octubre faltando desinfectante liquido de 1000 ml (5 litros), Bolsa plástica negra (9 Unidades), Bolsa plástica verde (13 Unidades), Papel higiénico (4 Unidades), Paños absorbentes (7 Unidades) 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

18763

								NC -47-No se cuenta con recipientes suficientes para la cantidad de residuos sólidos generados 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 -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 ni se llevan registros del programa de control integrado de plagas NC -63-No se evidencian registros de temperatura
2	MOGOTE S	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAUCHOS	INSTITUCIÓ N EDUCATIVA CAUCHOS	COMPLEME NTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	29/10/202 5	51,06%	23	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 -23-No se cuenta con utensilios (pinzas, cucharas grandes) para el servido de los alimentos NC -24-No se cuenta con registros y control de temperatura durante la preparación y servido NC -26-No cuenta con los utensilios estandarizados completos para el servido NC -29-Se evidencia que la ensalada tricolor y el jugo de naranja no cumplen con la temperatura de servido NC -33-Las señoras Blanca Azucena Figueroa Serrano, identificada con CC 37.896.291 y Socorro Serrano Serrano, identificada con CC 63.476.203 no cuentan con registros de capacitación NC -38-No se evidencian procedimientos escritos ni se llevan registros del programa de limpieza y desinfección NC -39-No se evidencian fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección NC -41-Los productos de aseo no se almacenan en un sitio adecuado 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 ni registros del programa de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua NC -45-El agua es suministrada de un nacimiento, 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 -58-Se observan fogones de la estufa que presentan abundante fuga de gas, tabla para picar y rayador en mal estado NC -59-Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho presentan deterioro (platos y cucharas) NC -60-No se cuenta con plancha adecuada para asar arepas y proteínas (sartenes muy pequeños), faltan calderos grandes, escurridor de verduras, 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
2	ONZAGA	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	30/10/2025	47,92%	25	NC -13-El almacenamiento de los insumos, materias primas se realiza en estantería, estas presentan corrosión. NC -15-Se evidencia faltante de queso 4.593 Kg NC -16-No se evidencia recibido a satisfacción la entrega de víveres en la sede educativa (remisión). 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 lote y fecha de vencimiento en algunas bolsas de agua no legibles NC -22-No se evidencia plan de saneamiento NC -24-No se cuenta con registros y control de temperatura durante la preparación y servido NC -29-Se evidencia que el tomate en casquitos y el jugo de tomate de árbol no cumplen con la temperatura de servido NC -38-No se evidencian procedimientos escritos ni se llevan registros 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 en algunos contiene menos de 500 gr NC -42-Se evidencia remisión de aseo del mes de octubre, con faltante de 835 gr de jabón en polvo y 102 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 ni registros del programa de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua NC -45-El agua es suministrada de acueducto municipal, 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 -58-Los utensilios como sartenes, cacerolas, ollas y rayador, presentan corrosión no facilitan la limpieza y desinfección NC -59-Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho, platos y vasos, se evidencian desgastados, con rayones, sin brillo, por el tiempo de uso 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 faltando sartenes, cacerola, ollas y rayador, en buen estado 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 cuenta con control y registro de temperatura de los equipos de almacenamiento

2	CONTRAT ACION	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL SAN JUAN BOSCO	ESCUELA URBANA PABLO GIUA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	31/10/2025	53,19	22	NC -13-Se evidencia estantes de madera para almacenamiento de los insumos donde no se facilita la empieza y desinfección NC -15-Se evidencia Kardex ilegible NC -16-Se evidencia remisión de víveres ilegibles NC -17-No tienen registro de almacenamiento de los alimentos refrigerados y no se llevan registro de actividades NC -18-No tienen registro de almacenamiento de los alimentos congelados y no se llevan registro de actividades NC -24-No cuenta con registro y control de temperatura durante la preparación y servido NC -28-Se evidencia componente (Papa fritas) que no cumplieron con el gramaje para los 1 al 5 grado NC -29-Se evidencia componente (Sorbete de tomate de árbol, Tira de pechuga apanadas y papa frita) 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 NC -39-No cuenta con ficha de técnica para productos de limpieza y desinfección NC -41-Se evidencia jabón detergente sin rotulo NC -42-No se evidencia remisión de aseo con fecha 01 al 31 octubre NC -43-No se evidencia soporte que garantice la limpieza y desinfección periódica del tanque. 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-Se evidencia mesa de madera en el área de preparación que no facilita la limpieza y desinfección 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 NC -63-No cuenta con controles y registro de temperatura para nevera.
3	SAN VICENTE DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE	INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE	27/10/2025	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	50,00%	24	NC 17 No se evidencia plan de saneamiento. NC 18 No se evidencia plan de saneamiento. NC 24 No se evidencia control de temperaturas durante la preparación. NC 26 No se evidencia set de cinco tazas medidoras suministrada por el nuevo operador. NC 28 No se cumplió con el gramaje de la carne, arroz y maduro para todos los grupos etarios NC 29 No se cumplió con la temperatura de servido del jugo, la ensalada, la carne y el plátano maduro con queso. NC 31 Se evidencian uñas largas de las manipuladoras Erika Pardo c.c 1,005,563,755; Alicia Garay c.c 1,233,905,959 y Yelizabeth cabrales c.c 1,051,671,791 NC 32 No se evidencia certificado médico de las manipuladoras Erika Pardo c.c 1,005,563,755; Alicia

								Garay c.c 1,233,905,959 y Yelizabeth cabrales c.c 1,051,671,791 NC 33 No se evidencia certificado BPM de las manipuladoras Erika Pardo c.c 1,005,563,755; Alicia Garay c.c 1,233,905,959 y Yelizabeth cabrales c.c 1,051,671,791 NC 38 No se evidencia plan de saneamiento. NC 42 No se evidencia remision de aseo. NC 43 No hay soporte que garantice la limpieza y desinfección de tanques NC 44 No se evidencian programas de limpieza y desinfección de tanques. NC 45 No se evidencia certificado de potabilidad. NC 46 El hielo es fabricado con agua del grifo y no se garantiza su potabilidad. NC 48 No se evidencia plan de saneamiento. NC 49 No se evidencia instructivo de disposición final de residuos sólidos. NC 52 No se evidencia plan de saneamiento. NC 61 No se evidencia bascula y la gramera no es en acero inoxidable. NC 62 No se evidencia plan de saneamiento. NC 63 No se evidencia plan de saneamiento. NC 64 No se evidencia botiquín tipo A NC 65 Se evidencia ficha técnica desactualizada. NC 66 La información no está actualizado.
3	SIMACOTA	COLEGIO AGROINDUSTRIAL PUERTO NUEVO	COLEGIO AGROINDUSTRIAL PUERTO NUEVO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	27/10/2025	55,10%	22	NC 13 Se evidencia recipiente de almacenamiento de materia prima con suciedad. NC 17 No se evidencian registros NC 18 No se evidencian registros. NC 24 No se evidencian registros. NC 32 No se evidencia certificado médico de PAULA ANDREA ARROYAVE BAENA Y LUZ MERY RUIZ RUIZ. NC 33 No se evidencia certificado de BPM de PAULA ANDREA ARROYAVE BAENA Y LUZ MERY RUIZ RUIZ. NC 37 Se evidencia que no se envían bolsas plásticas, paño absorbente, bolsas resellables ni guantes de caucho. NC 38 No se evidencia plan de saneamiento. NC 39 No se evidencia plan de saneamiento. NC 41 Se evidencia inadecuada rotulación de detergente en polvo, éste muestra en su empaque cantidad de 1 kg y en realidad contiene 500 gramos aproximadamente. NC 42 Se evidencian faltantes en remisión de octubre, bolsas plásticas, paño absorbente, bolsas resellables, guantes de caucho y 1 kg de detergente en polvo.

18767

								NC 43 No se evidencia registro de limpieza del tanque elevado. NC 44 No se evidencia registro de limpieza del tanque elevado. NC 45 No se evidencia registro de potabilidad del agua usada. NC 46 No se evidencia registro de potabilidad del agua usada. NC 48 No se evidencia plan de saneamiento. NC 52 No se evidencia plan de saneamiento. NC 60 Se evidencia que el comedor requiere de: cucharas, vasos, recipientes plásticos para ensalada y jarras plásticas. NC 61 No se evidencia gramera en acero inoxidable. NC 62 No se evidencian registros NC 63 No se evidencian registros NC 64 Se evidencia extintor con fecha de recarga octubre 2025.
3	EL CARMEN DE CHUCURI	INSTITUTO EDUCATIVO ISLANDA	ESCUELA RURAL DE RIO SUCIO	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	27/10/2025	57,69%	11	NC 10 No se evidencia recipiente para el almacenamiento de alimentos. NC 15 No se evidencia el ciclo de menú publicado. NC 17 No cumple el gramaje la manzana para los grados 4 y 5. NC 25 No se evidencia el plan de saneamiento. NC 26 No se evidencia el plan de saneamiento. NC 29 No se evidencia remision de aseo para el mes de octubre. NC 30 No se evidencia certificado de potabilidad NC 31 Se evidencian los recipientes sin tapa NC 32 No se evidencia el plan de saneamiento NC 33 No se evidencia instructivo NC 36 No se evidencia el plan de saneamiento.
3	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA LA PERDIDA ALTA	ESCUELA RURAL LA JOTA	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	27/10/2025	51,72%	14	NC 10 Se evidencia que el almacenamiento de la materia prima del componente cereal se realiza en recipientes de material no sanitario (cajas de cartón). NC 12 Se evidencia que el componente cereal (muffin red velvet), que declara la denominación de la fecha de vencimiento (V) de forma incorrecta en su empaque primario. NC 14 Se evidencia que la remision de materia prima, no se encuentra firmada por el personal manipulador, transportador y el representante de la sede educativa. NC 16 Se evidencia intercambio de manzana por mandarina. NC 17 Se evidencia incumplimiento de gramaje para el componente fruta (mandarina). NC 20 Se evidencia que el personal manipulador Doris Olarte con CC 63.251.189, no cuenta con certificado médico. NC 21 No se cuenta con registros de capacitación del personal manipulador.

18768

								NC 25 No se evidencia programa de limpieza y desinfección. NC 26 No se evidencia fichas técnicas de los productos de aseo utilizados. NC 30 No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada. NC 32 No se evidencia programa de manejo de residuos. NC 33 No se evidencia publicado el instructivo que especifique la disposición final de residuos. NC 36 No se evidencia programa de control integrado de plagas. NC 4 No se evidencia la ficha de visibilidad a ruta de atención ante casos de beneficiarios con sintomas gastrointestinales posiblemente asociados a complementos alimentarios.
3	PUERTO WILCHES	COELGIO INTEGRADO	CONCENTRACION ESCOLAR GABRIELA MISTRAL	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	28/10/2025	63,27%	18	NC 17 No se evidencia plan de saneamiento. NC 18 No se evidencia plan de saneamiento. NC 22 No se evidencia plan de saneamiento. NC 24 No se evidencia la toma de temperaturas durante la preparación. NC 28 No se cumplió con el gramaje de la papa frita para todos los grupos etarios. NC 29 No se cumplió con la temperatura de servido del jugo, la ensalada, la pechuga de pollo y las papas fritas. NC 32 No se evidencia certificado médico realizado por el nuevo operador de las manipuladoras Pedro Valencia c.c. 91,325,758; Leonor Polo c.c. 28,322,911; Yaneth Figueroa c.c. 63,465,901 NC 38 No se evidencia plan de saneamiento. NC 43 El certificado de lavado de tanques se encuentra vencido. NC 44 No se evidencian programas de limpieza y desinfección de tanques. NC 45 No se evidencia certificado de potabilidad. NC 46 No hay certificado que garantice la potabilidad del agua. NC 48 No se evidencia plan de saneamiento. NC 49 No se evidencia instructivo de disposición final de residuos sólidos. NC 52 No se evidencia plan de saneamiento. NC 61 Se evidencia gramera de plástico y no en acero inoxidable. NC 62 No se evidencia plan de saneamiento. NC 63 No se evidencia plan de saneamiento.
3	SIMACOTA	INSTITUCION EDUCATIVA EL GUAYABAL	ESCUELA RURAL SIMON BOLIVAR	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	28/10/2025	40,82%	29	NC 13 Se evidencia recipiente de almacenamiento de materia prima con suciedad. NC 16 No se evidencia firma de transportador. NC 17 No se evidencian registros. NC 18 No se evidencian registros.

								NC 20 Se evidencia suciedad en área de preparación. NC 23 No se cuenta con pinzas para servir. NC 24 No se evidencian registros NC 28 Se incumple con gramaje de pechuga y papas fritas. NC 29 Se incumple con temperatura de servido de pechuga, espaguetis y papas fritas. NC 32 No se evidencia certificado médico de MARIA ALEJANDRA SANCHEZ PEREZ. NC 33 No se evidencia certificado de BPM de MARIA ALEJANDRA SANCHEZ PEREZ. NC 37 No se ha realizado entrega de insumos de aseo del mes de octubre. NC 38 No se evidencia plan de saneamiento NC 39 No se evidencia plan de saneamiento NC 41 No se ha realizado entrega de insumos de aseo del mes de octubre. NC 42 No se ha realizado entrega de insumos de aseo del mes de octubre. NC 43 No se evidencia registro de limpieza del tanque elevado. NC 44 No se evidencia registro de limpieza del tanque elevado. NC 45 No se evidencia registro de potabilidad del agua usada. NC 46 No se evidencia registro de potabilidad del agua usada. NC 47 Se evidencian recipientes sin tapa. NC 48 No se evidencia plan de saneamiento. NC 51 Se evidencia excremento de roedor en piso de área de preparación y almacenamiento. NC 52 No se evidencia plan de saneamiento NC 60 Se evidencia colador y plancha en mal estado; por otra parte, se evidencia estufa con fuga de gas. NC 61 No se evidencia gramera en acero inoxidable. NC 62 No se evidencian registros. NC 63 No se evidencian registros NC 64 No se evidencia botiquín y se evidencia extintor con fecha de recarga octubre 2025.
3	EL CARMEN DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA ISLANDA	INSTITUCION EDUCATIVA ISLANDA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	28/10/2025	40,43%	28	NC 15 Se evidencia productos faltantes 13 unidades de arroz x 500 g y 157 unidades de agua x 200cc. NC 16 Se evidencia productos faltantes 13 unidades de arroz x 500 g y 157 unidades de agua x 200cc. NC 17 No se evidencia registros de temperatura. NC 18 No se evidencia registros de temperatura. NC 22 No se evidencia plan de saneamiento NC 24 No se evidencia registros y control de temperatura durante la preparación y servido.

18770

								NC 27 Se evidencia intercambio en el menú no autorizado, jugo de guayaba por jugo de tomate de árbol. NC 28 No cumple el gramaje la pechuga de pollo a la plancha y las papas fritas para los grados 10 y 11. NC 29 No cumple la temperatura de servido el jugo de tomate de árbol y la ensalada. NC 32 No se evidencia certificación medica de Maria L. Silva Pardo, Viviana Cortez G, Doris A. Lozano B. NC 33 No se evidencia certificado de BPM de Maria L. Silva Pardo cc 1.005.271.306, Viviana Cortez Gutierrez cc 1.097.610.575 y Doris A. Lozano Bargas cc 1.005. 602.232. NC 37 No se evidencia suficientes elementos de higiene personal. NC 38 No se evidencia plan de saneamiento. NC 39 No se evidencia plan de saneamiento. NC 42 No se evidencia jabón lavaloza, bolsas plásticas y remision de aseo para el mes de octubre NC 43 No se evidencia soporte que garantice la limpieza y desinfección NC 44 No se evidencia plan de saneamiento. NC 45 No se evidencia certificado de potabilidad del agua. NC 47 Se evidencia dos recipientes sin bolsa plástica NC 48 No se evidencia plan de saneamiento NC 49 No se evidencia instructivo. NC 52 No se evidencia plan de saneamiento. NC 58 Se evidencia cuchillo y cuchara fabricados con material poco sanitario madera. NC 60 Se evidencia que no son suficientes los vasos, cucharas, platos, cuchillos, colador y sartén NC 61 No se evidencia bascula y gramera. NC 62 No se evidencia hoja de vida de los equipos NC 63 No se evidencia registro de temperatura. NC 64 No se evidencia en el botiquín guantes de látex para examen.
3	CIMITARRA	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	28/10/2025	44,82%	16	NC 10 Se evidencia que el almacenamiento de la materia prima del componente cereal se realiza en recipientes de material no sanitario (cajas de cartón). NC 11 sobre maduración y blanda al tacto). NC 12 Se evidencia que el componente cereal (mantecada horneada), que declara la denominación de la fecha de vencimiento (V) de forma incorrecta en su empaque primario. NC 15 No se evidencia ciclo de menú aprobado, publicado en la sede educativa. NC 16 Se evidencia entrega del menú 3 en reemplazo del menú 2.

								NC 17 Se evidencia incumplimiento de gramaje para los componentes fruta (mango) y cereal (mantecada horneada). NC 20 Se evidencia que el personal manipulador Misset Correa con CC 1.099.552.798 y Wendy Delgado con CC 1.002.027.172, no cuentan con certificado médico. NC 21 Se evidencia que el personal manipulador Misset Correa con CC 1.099.552.798 y Wendy Delgado con CC 1.002.027.172, no cuentan con certificado de BPM y no se cuenta con registros de capacitación del personal manipulador. NC 25 No se evidencia programa de limpieza y desinfección. NC 26 No se evidencia fichas técnicas de los productos de aseo utilizados. NC 29 No se evidencia remision de entrega de elementos de aseo. NC 30 No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada. NC 31 No se evidencia recipientes suficientes con tapa y bolsa plástica para la recolección temporal de residuos. NC 32 No se evidencia programa de manejo de residuos. NC 33 No se evidencia publicado el instructivo que especifique la disposición final de residuos. NC 36 No se evidencia programa de control integrado de plagas.
3	SIMACOTA	INSTITUCION EDUCATIVA EL GUAYABLA	ESCUELA RURAL SANTA ANA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	29/10/2025	51,02%	24	NC 16 Se evidencia remisión sin diligenciar y sin firmas. NC 17 No se evidencian registros. NC 18 No se evidencian registros. NC 23 No se cuenta con pinzas para servir. NC 24 No se evidencian registros NC 28 Se incumple con gramaje de carne de cerdo a la plancha y arepa de maíz blanco. NC 32 No se evidencia certificado médico de MERCEDES JIMENEZ CASTELLANOS. NC 33 No se evidencia certificado de BPM de MERCEDES JIMENEZ CASTELLANOS. NC 37 No se ha realizado entrega de insumos de aseo del mes de octubre. NC 38 No se evidencia plan de saneamiento. NC 39 No se evidencia plan de saneamiento. NC 41 No se ha realizado entrega de insumos de aseo del mes de octubre. NC 42 No se ha realizado entrega de insumos de aseo del mes de octubre. NC 43 No se evidencia registro de limpieza del tanque elevado. NC 44 No se evidencia registro de limpieza del tanque elevado. NC 45 No se evidencia registro de potabilidad del agua usada. NC 46 No se evidencia registro de potabilidad del agua usada.

								NC 48 No se evidencia plan de saneamiento. NC 52 No se evidencia plan de saneamiento. NC 60 Se requiere de vasos, cucharas, platos y ponchera plástica. NC 61 No se evidencia gramera en acero inoxidable. NC 62 No se evidencian registros NC 63 No se evidencian registros. NC 64 Se evidencia extintor con fecha de recarga octubre 2025.
3	SAN VICENTE DE CHUCURI	COLEGIO INTEGRADO YARIMA	ESCUELA RURAL CAMPO 50	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	30/10/2025	38,30%	29	NC 13 Se evidencia estanteria con presencia de oxido. NC 15 Se evidencia productos no autorizados, como arroz x 500g 1 unidad, harina de trigo 1 unidad. NC 16 Se evidencia productos faltantes 19 unidades de agua x 200cc y la remision no está firmada por el transportador NC 17 No se evidencia registros de temperatura NC 18 No se evidencia registros de temperatura NC 19 Se evidencia productos sin rotulo 329 g de queso doble crema , 1.40kg de pechuga y 4 unidades de huevo NC 22 No se evidencia el plan de saneamiento NC 24 No se evidencia registros y control de temperatura durante la preparación y servido. NC 28 No cumple el gramaje el huevo cocido para los grados 0,1,2,3,4 y 5 NC 29 No cumple la temperatura de servido el jugo de tomate de árbol NC 32 No se evidencia certificación medica de Maria Alejandra Ordoñez Rueda NC 33 No se evidencia certificado de BPM de Maria Alejandra Ordoñez Rueda cc 1.095.798.327 NC 38 No se evidencia el plan de saneamiento NC 39 No se evidencia el plan de saneamiento NC 41 No se evidencia letrero de almacenamiento de aseo. NC 42 No se evidencia remision de aseo para el mes de octubre NC 43 No se evidencia registro que garantice la limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. NC 44 No se evidencia el plan de saneamiento. NC 45 No se evidencia certificado de potabilidad del agua. NC 47 Se evidencia los recipientes sin bolsa plástica. NC 48 No se evidencia el plan de saneamiento NC 49 No se evidencia instructivo. NC 52 No se evidencia el plan de saneamiento. NC 61 No se evidencia bascula y gramera en acero inoxidable.

								NC 62 No se evidencia hoja de vida de los equipos y cronogramas de mantenimiento NC 63 No se evidencia registro de temperatura NC 64 No se evidencia en el botiquín termómetro digital NC 65 No se evidencia ficha de visibilidad a ruta ETA NC 66 No se evidencia publicada la ficha técnica
3	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSE	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSE	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	30/10/2025	34,04%	31	NC 15 Se evidencia faltante de materia prima de diferentes alimentos. NC 16 Se evidencia que la remision de materia prima, no se encuentra debidamente firmada por el personal manipulador, transportador ni el representante de la sede educativa. NC 17 No se evidencia registro de temperaturas entre -2°C a 4°C. NC 18 No se evidencia registro de temperaturas de 18°C. NC 24 No se evidencia registros. NC 25 No se evidencia el ciclo de menús aprobado publicado en la sede educativa. NC 26 No se evidencia utensilios estandarizados para el servido. NC 27 Se evidencia entrega del menú 3 en reemplazo del menú 4 y no se realiza la entrega del componente fruta. NC 28 Se evidencia incumplimiento de gramaje para el componente cereal (croquetas de plátano). NC 30 Se evidencia personal manipulador Arelis Nisperuza con CC 43.652.101, no cuenta con delantal plástico. NC 32 Se evidencia que el personal manipulador Arelis Nisperuza con CC 43.652.101, no cuentan con certificado médico. NC 33 Se evidencia que el personal manipulador Arelis Nisperuza con CC 43.652.101, no cuentan con certificado de BPM y no se cuenta con registros de capacitación. NC 37 Se evidencia que las instalaciones sanitarias se encuentran en inadecuado estado. NC 38 No se evidencia programa de limpieza y desinfección. NC 39 No se evidencia fichas técnicas de los productos de aseo utilizados. NC 41 Se evidencia elementos de aseo almacenados en el área de preparación. NC 42 Se evidencia que la remision de productos de aseo, no se encuentra firmada por el personal manipulador y el representante de la sede educativa. NC 43 No se evidencia soporte de lavado periódico del tanque de almacenamiento de agua. NC 44 No se evidencia programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes. NC 45 No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada. NC 47 No se evidencia recipientes con tapa y bolsa plástica para la recolección temporal de residuos.

								NC 48 No se evidencia programa de manejo de residuos. NC 49 No se evidencia publicado el instructivo que especifique la disposición final de residuos. NC 51 Se evidencia presencia de heces de murciélagos en las instalaciones del comedor. NC 52 No se evidencia programa de control integrado de plagas. NC 58 Se evidencia utensilios como rodillo, fabricados en material no sanitario (madera). NC 61 No se evidencia bascula ni gramera fabricada en acero inoxidable con capacidad mínima de 5kg. NC 62 No se evidencian registros. NC 63 No se evidencia registros. NC 65 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. NC 66 No se evidencia el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender SPQR en el comedor escolar.
3	EL CARMEN DE CHCUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA CIRALES	ESCUELA RURAL LA VICTORIA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	31/10/2025	51,02%	24	NC 16 Se evidencia remisión sin diligenciar y sin firmas. NC 17 No se evidencian registros. NC 18 No se evidencian registros. NC 24 No se evidencian registros. NC 25 No se evidencia la minuta publicada. NC 26 No se cuenta con utensilios de medición. NC 32 No se evidencia certificado médico de DIOLENY ORTIZ QUIROGA. NC 33 No se evidencia certificado de BPM de DIOLENY ORTIZ QUIROGA. NC 37 No se ha realizado entrega de insumos de aseo del mes de octubre. NC 38 No se evidencia plan de saneamiento. NC 39No se evidencia plan de saneamiento. NC 41 No se ha realizado entrega de insumos de aseo del mes de octubre. NC 42 No se ha realizado entrega de insumos de aseo del mes de octubre. NC 44 No se evidencia registro de limpieza del tanque elevado. NC 45 No se evidencia registro de potabilidad del agua usada. NC 46 No se evidencia registro de potabilidad del agua usada. NC 48 No se evidencia plan de saneamiento. NC 49 No se evidencia instructivo publicado. NC 51 Se evidencia plaga en ventanas de área de preparación y almacenamiento. NC 52 No se evidencia certificado de fumigación.

								NC 61 No se evidencia gramera en acero inoxidable ni termómetro. NC 62 No se evidencian registros. NC 63 No se evidencian registros. NC 64 No se evidencia botiquín y se evidencia extintor con fecha de recarga octubre 2025.
4	LA BELLEZA	COLEGIO JOSE ANTONIO BELTRAN	ESCUELA RURAL LA GRANADINA	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	27/10/2025	59,26%	11	17. No cumple con los gramajes de la manzana en los grado de escolaridad de 1°, 2°, 3°, 4°, 5°. 21. No se evidencian registros de capacitación del docente 25. No se evidencia programa de limpieza y desinfección. 26. No se utilizan productos de limpieza y desinfección, No se evidencian fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación). 27. No se realiza proceso de lavado y desinfección de frutas. 28. No se evidencian elementos de aseo en la sede 29. No se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo 30. No se evidencia soporte de potabilidad del agua 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	SUAITA	COLEGIO LUIS ALBERTO ACUÑA	ESCUELA RURAL EL CARACOL	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	28/10/2025	44,44%	15	13. El Kárdex no está diligenciado 14. Se evidencia la remisión si las respectivas firmas 15. No se evidencia publicado el ciclo de menú autorizado 18. La docente Ana Lucia Martínez manifiesta que no le han entregado dotación y se evidencia que la bata utilizada no es de tela 21. No se evidencian registros de capacitación 23. No se evidencia dotación de los elementos de higiene personal 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 se evidencian elementos de aseo 29. No se evidencia remisión de aseo de octubre, no han entregado los elementos de aseo 30. El agua suministrada no es potable, proviene de un aljibe 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	EL PEÑON	COLEGIO INTEGRADO ANTONIO RICAURTE	CONCENTRACION ESCOLAR ANTONIO NARIÑO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	28/10/2025	66,67%	16	17. No se llevan registros de control 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 38. No se evidencia Programa de Limpieza y desinfección y no se llevan registros de actividades. Sin Plan de Saneamiento Básico 39. No se evidencian fichas técnicas de productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección. 41. Elementos de aseo sin rotular y sin organizar, se almacenan dentro de la cocina 43. No se evidencia certificado de limpieza y desinfección de tanque 44. No se evidencia programa de limpieza y desinfección de tanque y/o recipientes para almacenamiento de agua 45. No se evidencia certificado de potabilidad de agua

								47. Recipientes para deposito de residuos sin identificar (sin Rotular) y sin bolsa 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. No se lleva registro de actividades preventivas 61 Gramera evidenciada (Plástica y Capacidad máx. 1kg) no cumple con lo requerido (Bascula de acero inoxidable, capacidad min 5kg) 62. No se evidencian hojas de vida de equipos y no hay 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 congelador
4	GUADALUPE	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO	ESCUELA RURAL LA HONDA	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	29/10/2025	55,56%	12	13. El Kárdex no está diligenciado 17. El gramaje de la manzana para el grado 4 no cumple con lo requerido 23. No se evidencia dotación de elementos de higiene personal 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 del mes de octubre 29. No se evidencia remisión de aseo de octubre 30. El agua suministrada no es potable, proviene de un aljibe 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	JESUS MARIA	COLEGIO TÉCNICO LORENZO DE SALAZAR	COLEGIO TÉCNICO LORENZO DE SALAZAR	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	29/10/2025	66,67%	16	17. No se llevan registros de control de temperatura en alimentos refrigerados 18. No se llevan registros de control de temperatura en alimentos congelados 24. No se llevan registros de control de temperatura en proceso de preparado y en proceso de servido 29. Ensalada Tricolor (Tomate, Cebolla, Repollo) se sirve a 23,8°C y Jugo de Naranja se sirve a 21,5°C. Temperatura por encima de lo requerido (4°C) 38. No se evidencia programa y/o formato de registro 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 de almacenamiento de agua 44. No se evidencia programa y/o formatos de actividades de Limpieza y Desinfección de tanque y/o recipientes para almacenamiento de agua 45. No se evidencia certificado de calidad y/o potabilidad de agua 48. No se evidencia programa y/o registros de actividades de manejo de residuos sólidos 49. No se evidencia instructivo para la disposición final de residuos 52. No se evidencia certificado de fumigación. No se evidencia programa y/o formatos de registro de actividades preventivas para control de plagas. 61. Balanza evidenciada no cumple lo requerido(Es de plástico y capacidad solo de 1Kg) 62. No se evidencian manuales y/o registros de mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos 63. Equipos como nevera y congelamiento no cuenta con registros y/o formatos de control de temperatura

								64. Extintor con carga vencida (Agosto/2025)
4	VÉLEZ	INSTITUTO AGRÍCOLA ALTO JORDÁN	ESCUELA RURAL EL GUALILO	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	30/10/2025	61,54%	10	15. No se evidencia ciclo de menú publicado 18. La docente manifiesta que no ha recibido dotación completa 25. No cuentan con registros 26. No cuentan con fichas técnicas 29. No se evidencia remisión 30. No se evidencia soporte de potabilidad de agua 31. No cuentan con recipientes suficientes e identificados 32. No cuentan con registros 33. No se evidencia instructivo 36. No cuentan con programa
4	GUAVATA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TRES ESQUINAS LOS PATIOS	ESCUELA RURAL ESTANCIA DE GONZALEZ	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	31/10/2025	65,38%	9	18. Docente no usa la dotación entregada 21. No se evidencia registro de capacitación a docente 25. No se evidencia Programa de Limpieza y desinfección y no se llevan registros de actividades. 26. No se evidencian fichas técnicas de productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección. 29. No se evidencian remisión de aseo del mes de octubre 30. Agua se abastece de aljibe. Agua no Potable 32. No se evidencia programa de manejo de residuos y no se llevan registro de actividades 33. No se evidencia instructivo para la disposición final de residuos sólidos 36. No se evidencia programa de control de plagas. No se lleva registro de actividades preventivas

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA

ZONA 1: se evidencian múltiples no conformidades en infraestructura, condiciones higiénico-sanitarias, documentación técnica y cumplimiento de los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Las paredes presentan grietas, humedad, porosidad y desprendimiento de pintura; los techos, en material de Eternit con vigas de madera y metálicas, muestran suciedad y presencia de telarañas; las ventanas carecen de mallas anti-insectos y la edificación no facilita las labores de limpieza y desinfección, al no contar con lavaplatos, mesones adecuados ni drenajes. Los servicios sanitarios se encuentran deteriorados, con presencia de heces de murciélagos, y no se dispone de unidad sanitaria exclusiva para la manipuladora. Se observa almacenamiento inadecuado de alimentos en un aula en desuso y en una nevera oxidada, incumplimiento en gramajes de alimentos y temperaturas de servido, ausencia de registros de control de temperatura, limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y mantenimiento de equipos. Los productos de aseo no cuentan con rotulación ni almacenamiento adecuado, faltan insumos y no existen fichas técnicas actualizadas.

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 identificadas evidencian deficiencias estructurales y sanitarias que afectan las condiciones higiénico-sanitarias y la inocuidad del servicio alimentario. Se observaron paredes en ladrillo expuesto, materiales porosos y superficies en madera que dificultan las labores de limpieza y desinfección; presencia de humedad, suciedad y desprendimiento de pintura en áreas de preparación, distribución y almacenamiento; y cubiertas en madera o Eternit con filtraciones, aberturas y acumulación de polvo y telarañas. Asimismo, se evidenciaron ventanas sin mallas o angeos de protección, aberturas entre techos y paredes que permiten el ingreso de plagas, y tanques de almacenamiento de agua de uso compartido con otras dependencias de la institución, lo cual incrementa el riesgo de contaminación. Se constató además que las instalaciones no están construidas ni adaptadas de manera que faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control sanitario requeridas por la normatividad vigente.

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

18779

Bucaramanga, 10 de noviembre de 2025

Coronel
YENNER URIBE BARÓN
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación
Departamento de Santander
Ciudad

Oficio No. PA-SA-317

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 04 al 07 de noviembre 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 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.

ZONA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD (CPS/APS/RI	FECHA DE LA VISITA	PORCENTAJE OBTENIDO	TOTAL NUMERO DE NO CONFORMIDADES	NO CONFORMIDADES
1	BETULIA	INSTITUCION EDUCATIVA EL RAMO	ESCUELA RURAL EL LIRIO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	4/11/2025	69,39%	15	24. No se evidencian los registros de temperatura durante el proceso. 32. No se evidencia certificación médica de las manipuladoras (Paola Correa León C.C 1102549532)(Diana Paola Valencia Anaya CC.1004275638) 33. No se evidencia certificado o planilla de asistencia a la capacitación de las manipuladoras. (Paola Correa León C.C 1102549532)(Diana Paola Valencia Anaya CC.1004275638) 38. No se evidencia programa de limpieza y desinfección.

[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.**

								39. No se evidencian las fichas técnicas de limpieza y desinfección. 42. No se evidencia remisión de aseo 43. No se evidencia el documento soporte del lavado del tanque. 44. No se evidencia el programa de limpieza y desinfección del tanque. 45. No se evidencia certificado dar Agua Potable del ente correspondiente 48. No se evidencia el programa de residuos. 52. No se evidencia el programa de control de plagas. 60. Se evidencia que hacen falta mesas y sillas 62. No se evidencia el programa de mantenimiento de equipos 63. Los equipos de refrigeración no cuentan con controles. 64. Se evidencia que el extintor esta vencido. Se venció en octubre del año 2025
1	MÁLAGA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUARE	ESCUELA RURAL EL CALICHAL	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	4/11/2025	57,45%	20	17. No se evidencian formatos ni registros implementados correspondiente al almacenamiento de los alimentos en refrigeración. 18. No se evidencian formatos ni registros implementados correspondiente al almacenamiento de los alimentos en congelación. 24. No se evidenció documentación referente al registro y control de temperatura durante la preparación y el servido. 26. No se cuenta con utensilios estandarizados para el servido (Tazas Medidoras). 32. No se evidencia certificación médica para la manipuladora Edna Rocío Martínez Daza con CC 1090433612. 33. No se evidenció registro de capacitación para la manipuladora Edna Rocío Martínez Daza con CC 1090433612. 38. No se evidenció documentación referente al programa de limpieza y desinfección, ni procedimientos, ni registros de las actividades realizadas. 39. No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. Falta fichas técnicas. 42. No se evidencia remisión de elementos de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato. 43. No se evidencia registro de limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. El tanque no es de uso exclusivo del Comedor Escolar. 44. No se evidencia documentación programa implementado de limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua. 45. No se evidencia soporte de potabilidad del agua usada en el restaurante escolar. 48. No se evidencia documentación referente a la implementación del programa de manejo de residuos. 49. No se evidencia instructivo sobre la disposición final de residuos. 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. 60. Se debe dotar con ralladores, coladores, juego de

								cuchillos x 5 uds, tablas de picar x 2uds, pinzas para el servido. 61. No se cuenta con los instrumentos de medición Balanza y Bascula. 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. 63. No se evidencia documentación sobre almacenamiento, ni control y registro de temperatura de almacenamiento de refrigeración y congelación. 64. La fecha de carga del extintor multipropósito de 10 Lb se encuentra vencida, fecha de vencimiento octubre de 2025
1	ZAPATOCA	INSTITUCION EDUCATIVA PALO BLANCO	ESCUELA RURAL SAN JAVIER ANTIGUO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	4/11/2025	57,45%	20	15. Se evidencia faltante de 412 gr de lechuga. 16. Se evidencia remisión de víveres sin firma de transportador. 17. No se evidencia registro control de temperatura de refrigeración. 18. No se evidencia registro control de temperatura de congelación. 24. No se evidencia registro control de temperatura de preparación y servido. 29. Se evidencia incumplimiento en la temperatura de jugo y ensalada. 38. No se evidencia programa, ni registro de limpieza y desinfección. 39. No se evidencian fichas técnicas de productos de aseo. 42. No se evidencia remisión de productos de aseo correspondientes al mes de noviembre. 43. No se evidencia registro de limpieza y desinfección de tanque de agua. 44. No se evidencia programa, ni registro de limpieza y desinfección de Tanque de agua. 45. No se evidencia certificado de agua potable por ente correspondiente. 47. No se evidencian identificados los recipientes sanitarios. 48. No se evidencia programa, ni registro de manejo de residuos. 49. No se evidencia instructivo de disposición final de residuos. 52. No se evidencia programa, ni registros de control de plagas. 61. Se evidencia gramera de pasta y no metálica, como lo exige la norma. 62. No se evidencian manuales, ni registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. 63. No se evidencia registro control de temperatura de neveras. 64. Se evidencia extintor vencido y despresurizado.
1	LOS SANTOS	INSTITUCION EDUCATIVA LA FUENTE	ESCUELA RURAL EL TABACAL	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	4/11/2025	44,68%	26	13. Se almacena Fruver en canastillas y granos y demás cereales en baldes compartiendo espacio de lugar de preparación, con espacio reducido. 16. No se evidencia firma de transportador, ni encargado de la sede educativa en el Kardex. 17. No se evidencia registro de temperatura entre 4°C +/- 2°C para productos refrigerados. 18. No se evidencia registro de temperatura a -18°C para productos congelados. 24. No se evidencia registro de temperatura durante preparación y servido de alimentos. 25. El ciclo del menú publicado no es el actualizado, está mal jugos y proteínas.

								27. Se evidencia cambio en la preparación del jugo, hacen naranja por mandarina. 32. No se evidencian certificados médicos de manipuladoras: Mirelys Martínez CC 1063617731, Nicol Alquichire CC 1102714862, Liliana Niño CC 63545769 y Amanda Almeida CC 37546557. 33. No se evidencian formación en BPM de manipuladoras: : Mirelys Martínez CC 1063617731, Nicol Alquichire CC 1102714862, Liliana Niño CC 63545769 y Amanda Almeida CC 37546557. 37. No se evidencia entrega de dotación de aseo de noviembre. 38. No se evidencia programa de limpieza y desinfección, acorde a lineamientos técnicos. 39. No se evidencia fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección acorde a lineamientos técnicos. 41. Se almacena productos de aseo en una canastilla al lado del menaje y no están identificados y organizados. 42. No se evidencia remisión de aseo del mes de noviembre. 43. No se evidencia soporte de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. 44. No se evidencia programa de limpieza y desinfección, ni registros de actividades. 45. No se evidencia soporte de potabilización del agua. 48. No se evidencia programa de manejo de residuos, ni registro acorde a lineamientos técnicos. 49. No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. 52. No se evidencia programa de plagas, ni registro de actividades. 58. Se evidencia cuchara, escurridor y cuchara de macerar y tenedor con mango de madera. 60. El menaje no es suficiente para el total de adjudicados en la modalidad APS: platos 224 unid, vasos 196 unid, y cucharas 230 unid, con 250 adjudicados 61. No se evidencia bascula, gramera y termómetro, es intermitente el funcionamiento. 62. No se evidencia manuales y registro de mantenimiento, hoja de vida de equipos según lineamientos técnicos. 63. No se evidencian registros de temperatura de equipos. 65. No se evidencia ficha de visibilidad de ruta de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
1	CONCEPCIÓN	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CONCEPCION	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CONCEPCION	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	5/11/2025	57,45%	20	15. Se evidencia sobrante de agua x 200 cc de la semana 1 menú especial, 125 unidades. 17. No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos refrigerados ni los registros correspondientes. Falta plan de saneamiento. 18. No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos congelados, ni los registros correspondientes. Falta plan de saneamiento. 24. No se evidencia documentación referente a los registros de control y temperatura durante la preparación y servido. 32. Las manipuladoras Carmenza Torres Cerinza cc 28.076.267 Rosalvina Ortiz Sanabria cc 1.098.150.031 y Yohana Solano Morales cc 1.094.249.340 no cuentan con certificación médica.

								37. No se evidencia insumos de aseo del mes de noviembre. Faltan papeleras en las unidades sanitarias. 38. No se evidencia documentación referente al programa de limpieza y desinfección, con los procedimientos y el registro de las actividades. 39. No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. Falta fichas técnicas. 41. Se evidencia jabón tenax neutro x 1000 falta rotulación con las debidas especificaciones del producto. 42. No se evidencia remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico del contrato. Falta insumos del mes de noviembre. 43. No se evidencia registros de limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente de uso exclusivo del comedor. 44. No se evidencia registros con procedimientos de limpieza y desinfección de tanques; y registros de actividades. 45. No se observa soporte certificado que garantice potabilidad del agua. 48. No se evidencia documentación referente a un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, ni con registro de actividades. 49. No se evidencia instructivo sobre la disposición final de residuos. 52. No se cuenta con un programa de control integral de plagas, ni registros de actividades preventivas o correctivas. Falta soporte certificado de fumigación. 61. No se cuenta con bascula con pantalla digital de acero inoxidable de mínimo 5 kg. 62. No se encuentra actualizado los manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. 63. No se evidencia documentación sobre el almacenamiento de controles y registro de temperaturas de neveras y congeladores. 64. Se evidencia extintor multipropósito de 10 Lb con fecha de vencimiento octubre de 2025.
1	CONCEPCIÓN	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO FELIPE CORDERO	ESCUELA RURAL AGUATENDIDA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	5/11/2025	55,32%	21	17. No se evidencian formatos ni registros implementados correspondiente al almacenamiento de los alimentos en refrigeración. 18. No se evidencian formatos ni registros implementados correspondiente al almacenamiento de los alimentos en congelación. 24. No se evidenció documentación referente al registro y control de temperatura durante la preparación y el servido. 32. No se evidencia certificación médica para ninguna de las manipuladoras: Grisela Correa Sarmiento. CC: 28076865; Elidia Carvajal Albarracín CC: 1098151543. 33. No se evidenció registro de capacitación para ninguna de las manipuladoras: Grisela Correa Sarmiento. CC: 28076865; Elidia Carvajal Albarracín CC: 1098151543. 35. No se garantiza la cantidad de manipuladoras, según el contrato y el anexo debe haber tres(3) manipuladoras y se evidenciaron dos (2) para la cantidad de beneficiarios

								focalizados (106). Las Manipuladoras son; Grisela Correa Sarmiento. CC: 28076865; Elidia Carvajal Albarracín CC: 1098151543. 37. No se cuenta con elemento de higiene como papel higiénico y elementos desechables, desde el mes de septiembre no se ha suministrado estos elementos a la sede. 38. No se evidenció documentación referente al programa de limpieza y desinfección, ni procedimientos, ni registros de las actividades realizadas. 39. No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. Faltan fichas técnicas. 42. No se evidencia remisión de elementos de aseo de acuerdo a los estipulado en el lineamiento técnico - contrato. 43. No se evidencia registro de limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. No es exclusivo del comedor. 44. No se evidencia documentación referente a la implementación programa implementado de limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua. 45. No se evidencia soporte de potabilidad del agua usada en el restaurante escolar. 48. No se evidencia documentación referente al programa de manejo de residuos. 49. No se evidencia instructivo sobre la disposición final de residuos. 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. 60. Se debe dotar con olla exprés de 12L, juego de cuchillos x 5 uds, tablas de picar x 2uds, pinzas para el servido x 2 uds, coladores en acero inoxidable, rallador. 61. No se cuenta con los instrumentos de medición: Balanza. 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. 63. No se evidencia documentación sobre almacenamiento, ni control y registro de temperatura de almacenamiento de refrigeración y congelación. 64. La fecha de carga del extintor multipropósito de 10 Lb se encuentra vencida, fecha de vencimiento noviembre 2024
1	EL PLAYÓN	INSTITUCION EDUCATIVA BETANIA	ESCUELA RURAL SAN ANTONIO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	5/11/2025	27,66%	34	13. Se tiene un cuarto para el almacenamiento y se hace en baldes pero en desorden y contacto directo con el piso. 14. Se evidencian productos vencidos: pan calado lote: 20/09/25 F.V.: 10/10/25 y carne de cerdo L: P4025 F.V: 03-11-25. 15. No se evidencian los productos completos acorde al kárdex por incumplimiento de menú. 16. No se evidencia la firma de manipulador y encargado de la sede educativa. 17. No se evidencia registro de temperatura entre 4°C +/- 2°C para productos refrigerados.

								18. No se evidencia registro de temperatura a -18°C para productos congelados. 19. Se evidencia pechuga de pollo empacada en bolsa que no corresponde. 24. No se evidencia registro de temperatura durante preparación y servido. 27. No se hay cumplimiento de la minuta, hace preparación del menú #2 con cambio de tubérculo, sin autorización. 29. No se cumple con la temperatura de jugo y ensalada y de 2° a 4°C. 30. Manipuladora Evila Ortega Guerrero CC 63.489.965 la cual se evidencia sin dotacion. 31. Se evidencia manipuladora Evila Ortega Guerrero CC 63.489.965 con accesorio cadena. 32. No se evidencian certificados médicos de manipuladoras: Evila Ortega Guerrero CC 63.489.965. 33. No se evidencian formación en BPM de manipuladoras Evila Ortega Guerrero CC 63.489.965. 37. No se evidencia productos de aseo de mes de noviembre. 38. No se evidencia programa de actividades de limpieza y desinfección acorde a lineamientos. 39. No se evidencia fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección acorde a lineamientos. 41. No se evidencia un lugar exclusivo y organizado para almacenar productos de aseo. 42. No se evidencia remisión de aseo. 43. No se evidencia soporte de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. 44. No se evidencia programa, ni registros limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. 45. No hay soporte de potabilización del agua. 47. No se evidencia recipientes identificados, ni sitio exclusivo para recolección de basura. 48. No se evidencia programa de manejo de residuos. 49. No se evidencia instructivo que especifique la disposición de residuos. 50. No hay separación de residuos. 52. No se evidencia programa de control de plagas y tampoco registros de actividades. 60. El menaje no es suficiente para el total de adjudicados en la modalidad APS: platos 29 unid, vasos 19 unid, y cucharas 33 unid, con 34 adjudicados 61. No se evidencia equipos de medición (balanza, báscula y termómetro). 62. No se evidencia manuales y tampoco registros de mantenimiento de equipos. 63. No se evidencian registros de temperatura de equipos. 64. No se evidencia botiquín y extintor. 65. No se evidencia ficha técnica con información del PAE, ni ruta de atención ante casos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). 65. No es visible el mecanismo de atención a SPQR.
1	EL PLAYÓN	COLEGIO SAN FRANCISCO DE ASIS	ESCUELA RURAL MATA DE CAÑA II	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	6/11/2025	48,94%	24	15. No se evidencian plátano y zanahoria para preparación del menú #10. 16. La remisión se evidencia sin firma de la entrega de víveres. 17. No se evidencia registro de temperatura entre 4°C +/- 2°C para productos refrigerados.

								18. No se evidencia registro de temperatura a -18°C para productos congelados. 24. No se evidencia registro de temperatura durante preparación y servido. 26. Solo se evidencia 4 cucharas medidoras y están en regular estado. 29. No se cumple con temperatura de servido en frio de 2° a 4°C para jugo. 32. No se evidencian certificados médicos de manipuladora: Luz Marina Parra CC 63.547.975. 33. No se evidencian soporte de formación en BPM de manipuladora Luz Marina Parra CC 63.547.975. 37. No se evidencia productos de aseo de mes de noviembre acorde a lineamientos. 38. No se evidencia programa de actividades de limpieza y desinfección, ni registros acordes a lineamientos. 39. No se evidencia fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección acorde a lineamientos. 42. No se evidencia remisión de aseo del mes de noviembre acorde a lineamientos. 43. No se evidencia soporte de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. 44. No se evidencia programa, ni registros limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. 45. No hay soporte de potabilización del agua. 48. No se evidencia programa de manejo de residuos, ni registros de actividades. 49. No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. 52. No se evidencia programa de control de plagas, ni registros de actividades. 61. No se evidencia báscula. 62. No se evidencia manuales y tampoco registros de mantenimiento de equipos. 63. No se evidencian registros de temperatura de equipos. 64. No se evidencia extintor multipropósito. 65. No se evidencia ficha de visibilidad para ruta de atención en casos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
1	EL PLAYÓN	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES	ESCUELA URBANA MANUELA BELTRAN	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	6/11/2025	53,57%	13	14. Se evidencia remisión de víveres sin firma de transportador e institución educativa. 18. Se evidencia manipuladora llegar con pantalón y zapatos del uniforme Evelyn Figueroa CC. 1004.809.833. 20. No se evidencia certificado médico de manipuladora Evelyn Figueroa CC. 1004.809.833. 21. No se evidencia certificado de buenas prácticas de manufactura de manipuladora Evelyn Figueroa CC. 1004.809.833. 25. No se evidencia programa, ni registro de limpieza y desinfección. 26. No se evidencian fichas técnicas de productos de aseo. 28. Se evidencia productos de aseo almacenados en el área de almacenamiento de las raciones industrializadas. 29. No se evidencia remisión de productos de aseo correspondientes al mes de noviembre. 30. No se evidencia certificado de agua potable por ente correspondientes. 31. Se evidencian recipientes sanitarios 2 con bolsas blancas. 32. No se evidencia programa, ni registro de manejo de residuos.

								33. No se evidencia instructivo que la disposición final de los residuos. 36. No se evidencia programa, ni registro de control integrado de plagas.
1	EL PLAYÓN	COLEGIO SAN FRANCISCO DE ASIS	ESCUELA RURAL VEGAS DE BETANIA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	7/11/2025	55,32%	21	16. Se evidencia remisión de víveres sin firmas. 17. No se evidencia registro control de temperatura de refrigeración. 18. No se evidencia registro control de temperatura de congelación. 24. No se evidencia registro control de temperatura de preparación y servido. 29. Se evidencia incumplimiento en la temperatura de ensalada y jugo. 30. Se evidencia manipuladora Yaritza Mora Ortega CC28.215.979 llegar con pantalón y zapatos del uniforme. 38. No se evidencia programa, ni registro de limpieza y desinfección. 39. No se evidencian fichas técnicas de productos de aseo. 41. No se evidencian identificados los productos de aseo. 42. No se evidencia remisión de productos de aseo correspondientes al mes de noviembre. 43. No se evidencia registro de limpieza y desinfección de tanque de agua. 44. No se evidencia programa, ni registro de limpieza y desinfección de Tanque de agua. 45. No se evidencia certificado de agua potable por ente correspondiente. 47. No se evidencian recipientes sanitarios. 48. No se evidencia programa, ni registro de manejo de residuos. 49. No se evidencia instructivo de disposición final de residuos. 52. No se evidencia programa, ni registros de control de plagas. 61. Se evidencia gramera de pasta no metálica y digital, como lo exige la norma. 62. No se evidencian manuales, ni registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. 63. No se evidencia registro control de temperatura de neveras. 64. No se evidencia extintor multipropósito de 10lb.
2	SOCORRO	CENTRO EDUCATIVO VERDIN	CENTRO EDUCATIVO VERDIN	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	4/11/2025	60,42%	19	NC-16-no cuentan con remisión en físico en la institución NC-17-no se llevan registros escritos relacionados con la refrigeración de las temperaturas NC-18-no se llevan registros escritos relacionados con la refrigeración de las temperaturas NC-24-no se llevan registros escritos relacionados con la refrigeración de las temperaturas NC 27 se entregó el menú 4 y era el menú 7, no presenta soporte de cambio NC-38-no cuentan con programa de limpieza y desinfección, no se llevan registros escritos NC-39-no cuentan con fichas técnicas NC-43-no se evidencia la limpieza y desinfección periódica del tanque

								NC-44-no cuenta con procedimientos escritos de las actividades de lavado del tanque
								NC-45-no se evidencia certificado de potabilidad del agua
								NC-46-El agua usada para realizar el hielo no cuenta con certificado de potabilidad
								NC-48-no cuenta con programa de manejo de residuos, no se llevan registros 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 procedimientos escritos no se llevan registros de actividades
								NC-62-no cuenta con manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo de equipos con cronograma establecido
								NC-63-neveras sin registros de temperatura
								NC-64-no cuentan con botiquín de primeros auxilios tipo A
								NC-65-no se evidencia la ficha técnica del contrato en transcurso
								NC-66-no es visible mecanismo SPQR en el comedor escolar
2	SAN GIL	INSTITUCION EDUCATIVA VERSALLES	ESCUELA RURAL BUENOS AIRES DOS	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	4/11/2025	44,44%	15	NC-14-No se evidencia recibido a satisfacción de la entrega de víveres en la sede educativa (remisión).
								NC-15-En el establecimiento educativo no se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.
								NC-18-Docente no utiliza dotación (bata, cofia y tapabocas).
								NC-21-No se evidencia registro de capacitación de la docente Lymari Johana Chaparro CC.37520622
								NC-25-No cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, no llevan registros de las actividades.
								NC-26-No cuenta con fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección.
								NC-28-Los productos de aseo no se evidencian identificados.
								NC-29-No se evidencia remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - contrato del mes de octubre.
								NC-30-No se evidencia soporte que garantice la potabilidad del agua.
								NC-31-Se evidencia recipientes sin bolsa plástica.
								NC-32-No cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, no se llevan registros de las actividades.
								NC-33-No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.
								NC-36-No cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y no llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.

								NC-42-No cuenta con Ficha Técnica de Información del PAE, y no se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA). NC-43-No se evidencia mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.
2	CEPITA	INSTITUTO EDUCATIVA LA AGUADA	INSTITUTO EDUCATIVA LA AGUADA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	4/11/2025	53,19%	22	NC-13-Se evidencia que el almacenamiento de los insumos, materia prima se encuentra guardado en un cajón de madera. NC-15-Se evidencia que no tiene la firma del conductor NC-16-Se evidencia que no tiene la firma de la manipuladora. NC-17-No tienen registro de almacenamiento de los alimentos refrigerados y no se llevan registro de actividades NC-18-No tienen registro de almacenamiento de los alimentos congelados y no se llevan registro de actividades NC-24-No cuenta con registro y control de temperatura durante la preparación y servido NC-25-No se evidencia publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC NC-29-Se evidencia componente (Ensalada Agridulce, Papa Frita y Jugo de Mandarina) 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 llevan registro de actividades NC-39-No cuenta con ficha de técnica para productos de limpieza y desinfección NC-41-Se evidencia jabón detergente sin rotulo establecido NC-42-Se evidencia falta de 1.000 gr de jabón en polvo con respecto a la remisión del mes de Octubre NC-43-No se evidencia soporte que garantice la limpieza y desinfección periódica del tanque. NC-44-No cuenta con un programa implementado limpieza y desinfección de tanque y/o recipientes, con procedimiento escritos, y no llevan registro de actividades 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, y no llevan registro de actividades NC-52-No se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimiento escritos, y no llevan registro de actividades NC-58-Se evidencia cuchillo de mango de madera para la preparación. 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 NC-63-No cuenta con controles y registro de temperatura para nevera. NC-64-Se evidencia recarga del extintor multipropósito de 10 lb vencida.
2	CHARALÁ	COLEGIO INTEGRADO	COLEGIO INTEGRADO	COMPLEMENTO	05/11/2025	53,19%	22	NC-15-Se evidencia Kardex ilegible para el control de

		HELENA SANTOS PASILLO	HELENA SANTOS PASILLO	PREPARADO EN SITIO JM/JT				entradas y salidas de los productos NC-16-Se evidencia remisión ilegible para el recibidos a satisfacción de la entrega de víveres. NC-17-No tienen registro de almacenamiento de los alimentos refrigerados y no se llevan registro de actividades NC-18-No tienen registro de almacenamiento de los alimentos congelados y no se llevan registro de actividades NC-24-No cuenta con registro y control de temperatura durante la preparación y servido NC-25-No se evidencia publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC NC-28-Se evidencia componente (Mandarina) que no cumplió con el gramaje para los grados de prescolar a once. NC-29-Se evidencia componente (Chocolate con leche, Arepa de maíz relleno de Queso) 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 llevan registro de actividades NC-39-No cuenta con ficha de técnica para productos de limpieza y desinfección NC-41-Se evidencia jabón detergente sin rotulo establecido NC-42-Se evidencia falta de 1.000 gr de jabón en polvo con respecto a la remisión del mes de Octubre NC-43-No se evidencia soporte que garantice la limpieza y desinfección periódica del tanque. NC-44-No cuenta con un programa implementado limpieza y desinfección de tanque y/o recipientes, con procedimiento escritos, y no llevan registro de actividades 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, y no llevan registro de 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 llevan registro de actividades 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 NC-63-No cuenta con controles y registro de temperatura para nevera. NC-64-Se evidencia recarga del extintor multipropósito de 10 lb vencida.
2	CURITÍ	COLEGIO INTEGRADO EDUARDO CAMACHO GAMBA	ESCUELA URBANA ISMAEL ENRIQUE ARCINIEGAS	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	5/11/2025	68,97%	9	NC-21-No se evidencia registro de capacitación de personal manipulador Eliana Yolet Gómez CC.37897427, María Yurley Diaz CC.1096513750. NC-25-No cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. NC-26-No cuenta con fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección. NC-27-No cuenta con sitio adecuado para lavar y desinfectar la fruta.

								NC-28-Los productos de aseo no se evidencian protegidos ni organizados. NC-30-No se evidencia soporte que garantice la potabilidad del agua. NC-32-No cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos. NC-33-No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. NC-36-No cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos.
2	SOCORRO	CENTRO EDUCATIVO VERDIN	ESCUELA RURAL CHANCHON	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	6/11/2025	68,00%	8	NC-25-no cuenta con programa de limpieza y desinfección con procedimientos escritos NC-26-no cuentan con fichas técnicas NC-30-no cuenta con certificado de potabilidad NC-32-no cuentan con programa de manejo de residuos NC-33-no se evidencia instructivo para la disposición final de residuos NC-36-no cuenta con programa de control integrado de plagas NC-42-el comedor escolar no cuenta con ficha técnica NC-43-no es visible el mecanismo SPQR en el comedor escolar
2	PARAMO	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA SALUD	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA SALUD	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	7/11/2025	58,33%	20	NC-13-El almacenamiento de materia prima se realiza en estantes lo cual tienen corrosión. 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 servida ensalada 25,1°C y jugo 21,6°C. NC-37-Se evidencia que las instalaciones sanitarias no cuentan con papeleras ni cuentan con lavamanos. 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-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-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-58-Los utensilios como sartenes, cacerola, olleta se evidencia con corrosión no facilita la limpieza y desinfección. NC-59-Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho, platos y

								vasos se evidencian desgastados por el tiempo de uso. 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, olleta, olla, platos y vasos. 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 extintor vencido.
3	SIMACOTA	COLEGIO AGROINDUSTRIAL PUERTIO NUEVO	COLEGIO AGROINDUSTRIAL PUERTO NUEVO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	4/11/2025	51,02%	24	16. Se evidencia remisión sin firma de transportador. 17. Se evidencian registros sin diligenciar, no se ha aprobado Plan de Saneamiento Básico 18. Se evidencian registros sin diligenciar, no se ha aprobado Plan de Saneamiento Básico 23. No se cuenta con pinzas para servir 24. Se evidencian registros sin diligenciar, no se ha aprobado Plan de Saneamiento Básico 28. Se incumple con gramaje de papas fritas. 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, paño absorbente, bolsas resellables ni guantes de caucho 38. No se ha aprobado Plan de Saneamiento básico. 41. Se evidencia inadecuada rotulación de detergente en polvo, éste muestra en su empaque cantidad de 1 kg y en realidad contiene 500 gramos aproximadamente. 42. Se evidencian faltantes en remisión de octubre, bolsas plásticas, paño absorbente, bolsas resellables, guantes de caucho. 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. 47. No se cuenta con bolsas plásticas para la recolección temporal de residuos. 48. No se ha aprobado Plan de Saneamiento básico. 52. No se ha aprobado Plan de Saneamiento básico. 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 ha aprobado Plan de Saneamiento básico. 63. No se ha aprobado Plan de Saneamiento básico. 64. Se evidencia extintor con fecha de recarga octubre 2025.
3	SAN VICENTE DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA LA COLORADA	INSTITUCION EDUCATIVA LA COLORADA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	4/11/2025	43,75%	27	15. Se evidencia sobrante de 30 uds de espagueti y 7 usd de crema de leche, 16. La remisión no se encuentra firmada. 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 papa frita para todos los grupos etarios. La ensalada no cumplió para 10-11 y preescolar. El espagueti y el jugo no cumplió para preescolar. 29. No se cumplió con la temperatura de servido de la ensalada y el jugo de mandarina. 32. No se evidencia certificado médico de la manipuladora Edelmira Montalvo c.c. 1,035,152,159 y Gloria Serrano c.c. 1,102,724,244 33. No se evidencia certificado BPM de las manipuladoras Edelmira Montalvo c.c. 1,035,152,159 y Gloria Serrano c.c. 1,102,724,244 35. Según anexo para el total de 105 beneficiarios, se requieren 3 manipuladoras y solo se encontraron 2 en sitio. 38. No se evidencia plan de saneamiento. 42. La remisión no se encuentra firmada. 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 hay certificado de potabilidad, por ende el uso y fabricación del hielo no garantiza su potabilidad 47. Se evidencian dos recipientes sin bolsas plásticas para la recolección temporal de residuos 48. No se evidencia plan de saneamiento 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. 64. El extintor se encuentra con fecha de carga caducada. 65. No se evidencia ficha técnica actualizada. 66. La información está desactualizada.
3	EL CARMEN DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA EL CENTENARIO	ESCUELA RURAL LA PIRAGUA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	4/11/2025	44,68%	26	14. Se evidencia 22 unidades de huevos sin fecha de vencimiento 17. No se evidencia registros de temperatura de alimentos refrigerados 18. No se evidencia registros de temperatura de alimentos congelados 19. Se evidencia 22 unidades de huevo sin rotulo 22. No se evidencia el plan de saneamiento 24. No se evidencia registros y control de temperatura 26. No se evidencia set de tazas medidoras 28. Se evidencia incumplimiento en el gramaje el mango para los grados 4 y 5 31. Se evidencia a Durley A. Prada A. con las uñas largas 32. No se evidencia certificación medica de Durley Andrea Prada Alvarado. 33. No se evidencia certificado de BPM de Durley Andrea Prada Alvarado con cc 1.097.612.016 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 noviembre 43. No se evidencia registro de limpieza y desinfección periódica del tanque 44. No se evidencia plan de saneamiento 45. No se evidencia certificado de potabilidad del agua 47. Se evidencia solo un recipiente para depositar los residuos solidos 48. No se evidencia plan de saneamiento 49. No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos 52. No se evidencia plan de saneamiento 60. Se evidencia que los menajes no son suficientes hace falta sartén, caldero y tazas 61. No se evidencia gramera en acero inoxidable 62. No se evidencia plan de saneamiento 63. No se evidencia registros de temperatura 64. No se evidencia el botiquín , y el extintor se encuentra caducado
3	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO OLAYA	ESCUELA RURAL SAN BERNARDO	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	4/11/2025	37,93%	18	12. Se evidencia que el componente cereal (galleta arcoíris), 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 para los componentes lácteos (avena), cereal (galleta arcoíris) y fruta (mandarina). 18. Se evidencia personal manipulador Emelda Carvajal con CC 28.357.780, no cuenta con la dotacion establecida en la normatividad (vestimenta de color claro). 19. Se evidencia personal manipulador Emelda Carvajal con CC 28.357.780, utiliza aretes. 20. Se evidencia personal manipulador Emelda Carvajal con CC 28.357.780, no cuenta con certificado médico. 21. Se evidencia personal manipulador Emelda Carvajal con CC 28.357.780, no cuenta con certificado de BPM y no se cuenta con registros de capacitación. 22. Se requiere una (1) manipuladora de alimentos, pero no se evidencia personal manipulador. 25. No se evidencia programa de limpieza y desinfección 26. No se evidencia fichas técnicas de los productos de aseo utilizados. 28. Se evidencia que los productos de aseo son almacenados en el área de almacenamiento. 29. No se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo. 30. No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada. 31. No se evidencia recipientes suficientes con tapa y bolsa plástica para la recolección temporal de residuos. 32. No se evidencia programa de manejo de residuos 33. No se evidencia publicado el instructivo que especifique la disposición final de residuos. 36. No se evidencia programa de control integrado de plagas

3	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA LOS GUAYABALES	ESCUELA RURAL EL JARDIN	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	5/11/2025	25,93%	20	10. Se evidencia que la materia prima del componente cereal es almacenada en recipientes de material no sanitario (cajas de cartón). 11. Se evidencia 3 unidades del componente fruta (mandarina) con afectación de la calidad (sobre maduración, presuntivo moho y blandas al tacto). 14. Se evidencia que la remisión de materia prima, no se encuentra firmada por el personal transportador ni el representante de la sede educativa. 15. No se evidencia publicado el ciclo de menús aprobado, en el establecimiento educativo. 16. Se evidencia intercambio de leche saborizada por bebida Láctea yogurt. 17. Se evidencia incumplimiento de gramaje para el componente fruta (naranja). 18. Se evidencia que la docente Eliana Beltrán , no utiliza la dotacion (bata, gorro y tapabocas). 21. No se cuenta con registros de capacitación realizadas al personal. 23. No se cuenta con instalaciones sanitarias en la sede educativa. 25. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registro de sus actividades. 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 remisión de entrega de elementos de aseo. 30. No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada. 31. No se cuenta con recipientes suficientes para la recolección temporal de residuos sólidos. 32. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registro de sus actividades. 33. No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. 36. No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. 42. No se evidencia publicada la ficha técnica de información del PAE ni la ficha de visibilidad a ruta de atención ante casos de ETA. 43. No se evidencia publicado el mecanismo de atención de SPQR.
3	SAN VICENTE DE CHUCURI	INTITUCION EDUCATIVA EL RUBI	INSTITUCION EDUCATIVA EL RUBI	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	5/11/2025	40,43%	28	14. Se evidencia 12 unidades de mango sobre madurados 16. Se evidencia la remisión de víveres sin firmar 17. No se evidencia registros de temperatura de alimentos refrigerados 18. No se evidencia registros de temperatura de alimentos congelados 22. No se evidencia plan de saneamiento 24. No se evidencia registros y control de temperatura durante la preparación y servido 26. No se evidencia set de tazas medidoras 27. Intercambio de menú 8 por menú 7 no autorizado 28. No cumple el gramaje las papas fritas y la ensalada 29. No cumple la temperatura de servido las papas fritas , la ensalada agridulce y el jugo de mandarina 31. Se evidencia a Andrea Yulieth santoyo quintero con las uñas largas 32. No se evidencia certificación medica de Andrea Yulieth Santoyo Q , Gladys Acevedo Ortiz y Ana D. Contreras Lagos 33. No se evidencia certificado de BPM de Andrea Y. Santoyo

								Q. cc 1.102.716.955, Gladys Acevedo O. cc 37.721.744 y Ana D. Contreras Lagos cc 634.677.25 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 noviembre 43. No se evidencia soporte que garantice la limpieza y desinfección 44. No se evidencia plan de saneamiento 45. No se evidencia certificado de potabilidad 48. No se evidencia plan de saneamiento 49. No se evidencia plan de saneamiento 51. Se evidencia la presencia de insectos en el área de preparación de alimentos 52. No se evidencia plan de saneamiento 60. Se evidencia que no son suficientes los menajes , hace falta calderos , estufa , cucharas 61. No se evidencia gramera , bascula y termómetro 62. No se evidencia plan de saneamiento 63. No se evidencia registro de temperatura 64. Se evidencia extintor con fecha vencida de carga
3	PUERTO WILCHES	COLEGIO INTEGRADO	ESCUELA RURAL CAMPO DURO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	5/11/2025	37,50%	30	15. Se evidencia un sobrante de 9 unidades de harina de maíz blanco, 2 unidades de avena en hojuelas y 2 unidades de chocolate. Asimismo, se registra un faltante de 2 unidades de harina de trigo y 14 unidades de huevo de gallina. Por otra parte, se identificó la presencia de un producto no autorizado: leche líquida marca Miramonte de 1100 ml, con un total de 2 unidades. 16. La remisión no se encuentra firmada. 17. No se evidencia plan de saneamiento. 18. No se evidencia plan de saneamiento. 19. No se evidencia etiqueta de lote y vencimiento de los huevos. 22. No se evidencia la utilización de sustancias destinadas a la desinfección de frutas y verduras 24. No se evidencia control de temperaturas durante la preparación. 26. No se evidencia set de cinco tazas medidoras suministrada por el consorcio 82-M Santander. 27. Se realiza intercambio de chocolate con leche por jugo de mango con leche, arepa de maíz rellena con queso por frita de harina de trigo. 28. Se evidenció el incumplimiento del gramaje establecido para la mandarina en todos los grupos etarios. 29. Se evidenció el incumplimiento de la temperatura de servido correspondiente a la frita de harina de trigo y al jugo de mango con leche. 31. Se evidencian uñas largas de la manipuladora Rocío Hurtado con c.c. 1,002,424,728 32. No se evidencia certificado médico de la manipuladora Rocío Hurtado con c.c. 1,002,424,728 33. No se evidencia certificado BPM de la manipuladora Rocío Hurtado con c.c. 1,002,424,728 38. No se evidencia plan de saneamiento. 40. No se evidencia el lavado y desinfección de la fruta. 42. La remisión no se encuentra firmada.

								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. Se evidencian dos recipientes sin tapa. 48. No se evidencia plan de saneamiento 49. No se evidencia instructivo de disposición final de residuos sólidos. 52. No se evidencia plan de saneamiento 59. Se evidencian vasos con acumulación de manchas y suciedad. 61. No se evidencia termómetro, 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 botiquín tipo A ni de extintor de 10 lb
3	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA EL CRUCE DE SANTA ROSA	ESCUELA RURAL SAN LORENZO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	6/11/2025	38,30%	29	14. Se evidencia materia prima de los componentes verdura (114 gramos de pimentón) y tubérculo (1677 gramos de plátano maduro) con afectación de la calidad (Sobre maduración, presuntivo moho y blandos al tacto). 15 "Se evidencia faltante de materia prima los siguientes alimentos: . Pimentón: cantidad esperada 449 gramos, cantidad evidenciada 218 gramos, faltante 231 gramos. . Margarina: cantidad esperada 126 gramos, cantidad evidenciada 75 gramos, faltante 51 gramos. . Plátano verde: cantidad esperada 145 gramos, cantidad evidenciada 0 gramos, faltante 145 gramos. . Apio: cantidad esperada 218 gramos, cantidad evidenciada 0 gramos, faltante 218 gramos. . Cilantro: cantidad esperada 7.2 gramos, cantidad evidenciada 0 gramos, faltante 7.2 gramos. . Naranja: cantidad esperada 2900 gramos, cantidad evidenciada 2381 gramos, faltante 519 gramos." 16. Se evidencia que la remisión de materia prima, no se encuentra firmada por el personal manipulador, transportador ni el representante de la sede educativa. 17. No se evidencia registros de temperatura de los alimentos refrigerados. 18. No se evidencia registros de temperatura de los alimentos congelados. 24. No se evidencia registros de temperatura durante la preparación y servido. 26. No se evidencia utensilios estandarizados para el servido. 27. Se evidencia intercambio de huevo con tomillo por pechuga apanada y naranjada por fruta en porción (naranja). 28. Se evidencia incumplimiento de gramaje para los componentes tubérculo (maduro cocido) y fruta (naranja). 29. Se evidencia que el componente tubérculo (maduro cocido) no presenta apariencia y color característico. 30. Se evidencia personal manipulador Raúl Ramírez con CC 79.421.888, no cuenta con delantal plástico. 32. Se evidencia que el personal manipulador Raúl Ramírez con

								CC 79.421.888, no cuenta con certificado médico. 33. No se cuenta con registro de capacitación al personal manipulador. 38. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registros de su implementación. 39. No se evidencia fichas técnicas de los productos de aseo utilizados. 42. No se evidencia elementos de aseo, correspondiente al mes de noviembre ni remisión de entrega de los mismos. 43.bNo se evidencia soporte de lavado periódico del tanque de almacenamiento de agua. 44.bNo se evidencia plan de saneamiento básico ni registros de su implementación. 45.No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada. 47. No se evidencia recipientes suficientes con tapa y bolsa plástica para la recolección temporal de residuos. 48. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registros de su implementación. 49. No se evidencia publicado el instructivo que especifique la disposición final de residuos. 51. Se evidencia presencia de hormigas en el área de almacenamiento. 52. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registros de su implementación. 58. Se evidencia utensilios como cucharas, fabricados en material no sanitario (madera). 61. No se evidencia bascula ni gramera fabricada en acero inoxidable con capacidad mínima de 5kg. 62. No se evidencia manuales ni registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. 63. Se evidencia que las neveras y congeladores, no cuentan con registros de temperatura. 64. No se evidencia 1 venda elástica 3x5 yardas en el botiquín de primeros auxilios y el extintor presenta fecha de vencimiento caducada (octubre 2025).
3	PUERTO WILCHES	INSTITUCION EDUCATIVA BADILLO	INSTITUCION EDUCATIVA BADILLO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	6/11/2025	31,25%	33	13. Se evidencian productos directamente en el piso (huevos de gallina). El congelador donde se almacenan las proteínas se encuentra sucio y con residuos de mioglobina 16. La remisión se encuentra sin firmas de recibido. 17. No se evidencia plan de saneamiento. 18. No se evidencia plan de saneamiento. 19. No se evidencia etiqueta de lote y vencimiento ni el empaque de la carne de cerdo. 22. No se evidencia la utilización de sustancias destinadas a la desinfección de frutas y verduras 24. No se evidencia control de temperaturas durante la preparación. 25. No se encuentra publicado el ciclo del menú. 26. No se evidencia set de cinco tazas medidoras suministrada por el consorcio 82-M Santander. 27. Se realiza intercambio en la preparación maduro cocido por papa frita, no se realiza entrega de guiso de verduras y se evidencia la entrega de arvejas guisadas. 28. Se evidenció el incumplimiento del gramaje establecido para la papa frita y la pechuga para los grados preescolar y primaria. 29. Se evidenció el incumplimiento de la temperatura de servido correspondiente a la naranjada.

								30. No se evidencia pantalón y zapatos reglamentarios de la manipuladora Yina Marimon c.c. 67,497,013 32. No se evidencia certificado médico de las manipuladoras Yina Marimon c.c. 67,497,013 y Angie Rodríguez c.c. 1,143,121,726. 33. No se evidencia certificado BPM de las manipuladoras Yina Marimon c.c. 67,497,013 y Angie Rodríguez c.c. 1,143,121,726. 35. Según anexo se requieren 3 manipuladoras para el total de beneficiarios y solo en encontraron 2 en sitio. 38. No se evidencia plan de saneamiento 40. No se utilizan productos para la desinfección de materias primas crudas. 41. No se evidencia ventilación del sitio de almacenamiento de los insumos de aseo. 42. La remisión se encuentra sin firma de recibido 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 la inocuidad del hielo en contacto con el jugo de naranja 47. Los recipientes no cuentan con tapas ni bolsas plásticas. 48. No se evidencia plan de saneamiento 49. No se evidencia instructivo de disposición final de residuos sólidos. 50. Los residuos orgánicos e inorgánicos se mezclan. 52. No se evidencia plan de saneamiento 61. No se evidencia termómetro, bascula y la gramera no es en acero inoxidable 62. No se evidencia plan de saneamiento. 63. No se evidencia plan de saneamiento. 64. El extinto se encuentra con fecha de carga caducada.
3	PUERTO WILCHES	INSTITUTO AGROPECUARIO SAN PEDRO DE VIJAGUAL	INSTITUTO AGROPECUARIO SAN PEDRO DE VIJAGUAL	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	6/11/2025	35,71%	18	11. Se evidencian 71 unidades de pera en mal estado , 95 unidades de galletas chip de chocolate x 80 g vencidas con fecha de vencimiento 02/11/2025 y lote 03/10/2025 , 36 unidades de muffin red velvet x 50g con lote 17/10/2025 y fecha de vencimiento 05/11/2025 13. Se evidencia el Kardex sin diligenciar 14. Se evidencia la remisión de víveres sin firmar 16. Se evidencia intercambio en el menú no autorizado arequipe por cocada 18. Se evidencia a Danubis Diaz N. con calzado no adecuado 20. No se evidencia certificación medica de Danubis Diaz Narváez 21. No se evidencia certificado de BPM de Danubis Diaz Narváez cc 1019 023 093 23. No se evidencia suficientes elementos de higiene personal 25. No se evidencia programa de limpieza y desinfección 26. No se evidencia plan de saneamiento 29. No se evidencia remisión de aseo para el mes de noviembre 30. No se evidencia certificado de potabilidad del agua 31. No se evidencia recipientes para la recolección temporal de residuos solidos 32. No se evidencia plan de saneamiento 33. No se evidencia instructivo 34. No se evidencia separación de los residuos solidos

								35. Se evidencia hormiga en área de almacenamiento de alimento 36. No se evidencia plan de saneamiento
3	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO OLAYA	ESCUELA RURAL SAN JUAN DE LA CARRETERA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	7/11/2025	35,41%	31	13. Se evidencia materia prima del componente proteico (huevo), almacenada directamente sobre el piso. 15. "Se evidencia faltante de materia prima los siguientes alimentos: . Pasta Alimenticia: cantidad esperada 805 gramos, cantidad evidenciada 774 gramos, faltante 31 gramos. . Manzana: cantidad esperada 260 gramos, cantidad evidenciada 196 gramos, faltante 64 gramos. . Crema de leche: cantidad esperada 440 gramos, cantidad evidenciada 218 gramos, faltante 222 gramos. . Repollo: cantidad esperada 450 gramos, cantidad evidenciada 159 gramos, faltante 291 gramos. . Leche condensada: cantidad esperada 110 gramos, cantidad evidenciada 88 gramos, faltante 22 gramos. . Laurel: cantidad esperada 4.4 gramos, cantidad evidenciada 0 gramos, faltante 4.4 gramos. . Apio: cantidad esperada 110 gramos, cantidad evidenciada 0 gramos, faltante 110 gramos. . Lulo: cantidad esperada 2200 gramos, cantidad evidenciada 566 gramos, faltante 1634 gramos." 16. Se evidencia que la remisión de materia prima, no se encuentra firmada por el personal manipulador, transportador ni el representante de la sede educativa. 17. No se evidencia registros de temperatura de los alimentos refrigerados. 18. No se evidencia registros de temperatura de los alimentos congelados. 24. No se evidencia registros de temperatura durante la preparación y servido. 26. No se evidencia utensilios estandarizados para el servido. 27. Se evidencia entrega del menú 7 en reemplazo del menú 10. 28. Se evidencia incumplimiento de gramaje para los componentes verdura (ensalada agridulce), cereal (espagueti con crema) y tubérculo (papa frita). 29. Se evidencia incumplimiento en la temperatura de servido de los componentes cereal (espagueti con crema), verdura (ensalada agridulce) y fruta 8jugo de lulo). 30. Se evidencia personal manipulador Yuri Sánchez con CC 1.039.648.638, no cuenta con delantal plástico. 32. Se evidencia que el personal manipulador Yuri Sánchez con CC 1.039.648.638, no cuenta con certificado médico. 33. No se cuenta con registro de capacitación al personal manipulador. 37. No se evidencia dotacion de los elementos de higiene personal (elementos desechables, papel higiénico y papeleras). 38. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registros de sus actividades. 39. No se evidencia fichas técnicas de los productos de aseo utilizados. 41. Se evidencia que los productos de aseo son almacenados en el área de preparación. 42. No se evidencia elementos de aseo, correspondiente al

								mes de noviembre ni remisión de entrega de los mismos. 43. No se evidencia soporte de lavado periódico del tanque de almacenamiento de agua. 44. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registros de sus actividades. 45. No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada. 47. No se evidencia recipientes suficientes con tapa y bolsa plástica para la recolección temporal de residuos. 48. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registros de sus actividades. 49. No se evidencia publicado el instructivo que especifique la disposición final de residuos. 51. Se evidencia presencia de heces de roedores en el área de almacenamiento y preparación. 52. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registros de sus actividades. 58. Se evidencia utensilios como cucharas, fabricados en material no sanitario (madera). 61. No se evidencia bascula ni gramera fabricada en acero inoxidable con capacidad mínima de 5kg. 62. No se evidencia manuales ni registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. 63. Se evidencia que las neveras y congeladores, no cuentan con registros de temperatura. 64. No se evidencia extintor multipropósito de 10 Lb en comedor.
4	SUCRE	COLEGIO BERNORAMA	COLEGIO BERNORAMA	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	4/11/2025	41,38	17	13. Se evidencia en la sede pan de queso por el pan de maíz y leche condesada por el bocadillo de guayaba 15. No se evidencia ciclo de menú publicado 16. Se realiza entrega de menú 7, con intercambio no autorizado de pan de maíz por la galleta arcoíris 17. No cumple con el gramaje de la mandarina en los grados de escolaridad 0°, 1°, 2°, 3°. 18. La manipuladora no utiliza los zapatos adecuados de la dotación. 21. No se evidencian registros de capacitación de la manipuladora 23. No se evidencian elementos de aseo personal 25. No se evidencia programa de limpieza y desinfección. 26. No se evidencian las fichas técnicas de los productos utilizados. 27. No se realiza lavado y desinfección de frutas 28. No se evidencian productos de aseo en la sede ni remisión de los mismos 29. No se evidencian productos de aseo en la sede ni remisión de los mismos 30. No se evidencia soporte de potabilidad del agua 31. No se evidencian recipientes 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	ALBANIA	COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO SAGRADO CORAZON DE JESUS	COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO SAGRADO CORAZON DE JESUS	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	4/11/2025	60,42	19	17. No se evidencian registros de control de temperatura en alimentos refrigerados 18. No se llevan evidencian registros de control de temperatura en alimentos congelados 24. No se evidencian registros de control de temperatura en proceso de preparado y en proceso de servido

								27. Se realizó intercambio de proteína en menú sin autorización, Sirven carne guisada en lugar de pechuga de pollo en cuadros 29. Ensalada Agridulce se sirve a 17,8°C y Jugo de Mandarina se sirve a 23,8°C. Temperatura por encima de lo requerido (4°C) 38. No se evidencia programa y/o registros de actividades de Limpieza y Desinfección 39. No se evidencian fichas técnicas de productos usados en los procesos de limpieza y desinfección. 41. Jabón en polvo evidenciado se encuentra sin el rotulado original - Re-envasado 42. No se evidencia remisión de elementos de aseo del mes de noviembre 43. No se evidencia certificado de lavado de tanque de almacenamiento de agua 44. No se evidencia programa y/o registros de actividades de Limpieza y Desinfección de tanque y/o recipientes para almacenamiento de agua 45. No se evidencia certificado de calidad y/o potabilidad de agua - Se abastecen de acueducto municipal 48. No se evidencia programa de control de plagas y no se llevan registros de actividades de manejo de residuos sólidos 49. No se evidencia instructivo para la disposición final de residuos 52. No se evidencia programa y/o registros de actividades preventivas para control de plagas. 61. Balanza evidenciada no cumple lo requerido(Es de plástico y capacidad solo de 1Kg) 62. No se evidencian programa y/o registros de actividades de mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos 63. No se evidencian registros de control de temperatura en equipos como nevera y congelador 64. Extintor con carga vencida (Oct/2025)
4	OIBA	INSTITUCION EDUCATIVA EDUARDO RUEDA BARRERA	ESCUELA RURAL SOLDADO JUSTO PASTOR GOMEZ	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	4/11/2025	40,74	16	13. El Kárdex no está diligenciado 14. Se evidencia que la remisión no está firmada por la docente 15. No se evidencia publicado el ciclo de menú 21. No se evidencian registros de capacitación 23. No se evidencia dotación de elementos de higiene personal 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 29. No se evidencia remisión de aseo, no han entregado elementos de aseo 30. El agua suministrada no es potable, proviene de un aljibe 31. Los recipientes no están debidamente identificados 32. No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos 33. No se evidencia el respectivo instructivo 35. Se evidencia excremento de aves en el área de almacenamiento 36. No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos
4	VELEZ	CENTRO EDUCATIVO LOS GUAYABOS	ESCUELA RURAL LOS NARANJOS	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	5/11/2025	48,15	14	14. Remisión de víveres sin firma del personal operador, Transportador, representante de la institución educativa

								17. Fruta Naranja no cumple con los gramajes requeridos para grados 1° a 3° y 4° a 5° 18. Docente no usa dotación 21. Docente no ha recibido capacitación por parte de operador. No se evidencia registros 25. No se evidencia Programa y/o registros de actividades de Limpieza y desinfección 26. No se evidencian fichas técnicas de productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección. 27. No se evidencia limpieza y desinfección de fruta previo al consumo 28. Se evidencian productos de aseo personal almacenados sin rotular 29. No se evidencian remisión de aseo del mes de noviembre 30. Agua con la que se abastece la sede proviene de aljibe. Agua no Potable 32. No se evidencia programa y/o registros de actividades de manejo de residuos 33. No se evidencia instructivo para la disposición final de residuos sólidos 36. No se evidencia programa y/o registros para control integrado de plagas. 42. No se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de ETA´s.
4	OIBA	INSTITUCION EDUCATIVA EDUARDO RUEDA BARRERA	ESCUELA RURAL SANTA MARIA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	5/11/2025	38,30	29	15. El kárdex no está diligenciado 16. Se evidencia la remisión sin las respectivas firmas 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 debido control de temperatura, no hay registros 25. No se evidencia publicado el ciclo de menú aprobado 31. Se evidencia a la manipuladora María Elisa Barreto C.C. 28267928 usando aretes 33. No se evidencian registros de capacitación 37. No han entregado los elementos de higiene personal del mes de noviembre 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 está debidamente rotulado, está Re empacado y no da el peso requerido 42. No se evidencia remisión de aseo del mes de noviembre 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 45. El agua suministrada no es potable, proviene de un aljibe 47. Los recipientes no están debidamente identificados 48. No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos 49. No se evidencia el instructivo 50. Se evidencia residuos inorgánicos en el recipiente de los orgánicos 52. No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos. 58. Se evidencia la nevera con presencia de óxido en el exterior 60. Hacen falta pinzas, ollas, recipientes para el jugo.

								platones, tasas, plancha para azar 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 64. Se evidencia que el extintor no cuenta con fecha de carga vigente
4	CHIPATA	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO AGATA	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO AGATA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	6/11/2025	60,42	19	16. Se evidencia remisión de alimentos son la respectiva firma del trasportista 17. no se encuentra disponible el formato con los registros de temperatura 18. no se encuentra disponible el formato con los registros de temperatura 24. No se evidencia control de temperatura durante la preparación y el servido 29. No cumple con la temperatura de servido de: pechuga apanada, guiso de verduras y jugo de naranja 37. Se evidencia asiento sanitario en mal estado 38. No se evidencia programa de limpieza y desinfección. 39. No se evidencian las fichas técnicas de los productos utilizados. 41. Se evidencia detergente en polvo Re empacado y sin rotulo 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 60. Se evidencia equipos con capacidad insuficiente como la licuadora, equipos en mal estado como pailas sin mango, válvula de estufa sin perillas y quemadores no funcionan correctamente 61. La gramera evidenciada no cumple con las características acordades 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 encuentra disponible el formato con los registros de temperatura 64. Se evidencia extintor con fecha vigente de octubre del 2025
4	GUAVATA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TRES ESQUINAS LOS PATIOS	ESCUELA RURAL HELECHAL Y MESA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	6/11/2025	58,33	20	17. No se evidencian registros de control de temperatura en alimentos refrigerados 18. No se llevan evidencian registros de control de temperatura en alimentos congelados 24. No se llevan registros de Temperatura durante proceso de Preparado y proceso de servido 29. Jugo de Naranja se sirven a 20.4°C, temperatura por encima de lo requerido (4°C) 38. No se evidencia programa y/o registros de actividades de Limpieza y Desinfección 39. No se evidencian fichas técnicas de productos usados en los procesos de limpieza y desinfección. 42. No se evidencia remisión ni elementos de aseo del mes de noviembre 43. No se evidencia certificado de limpieza y desinfección de tanque 44. No evidencia programa de limpieza y desinfección de tanque y no se lleva registro de actividades

								45. Agua no potable. Se abastecen de acueducto veredal 47. No se evidencian recipientes para recolección de residuos sólidos 48. No se evidencia programa y/o registros de actividades de manejo de residuos 49. No se evidencia instructivo para la disposición final de residuos 50. No se evidencia separación de residuos sólidos en la sede 52. No se evidencia programa y/o registros de actividades preventivas para control integrado de plagas. 60. Cocina requiere elementos como sartenes, plancha para asar, pinzas, espátulas, platos y vasos para beneficiarios. (solo tienen 11 platos, 11 vasos, 11 cucharas) 61. Balanza evidenciada no cumple lo requerido(Es de plástico y capacidad solo de 1Kg) 62. No se evidencian programa y/o registros de actividades de mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos 63. No se evidencian registros de control de temperatura en equipos como nevera 64. Botiquín sin los siguientes elementos: 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas / Bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc
4	BOLIVAR	COLEGIO AGROPECUARIO SILVANO VELASCO	ESCUELA RURAL ALTA MIRA	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	6/11/2025	53,85	12	14. No se evidencia remisión firmada por el docente 18. La docente no cuenta con bata de tela 23. Las instalaciones sanitarias no se encuentran en buen estado 25. No cuentan con registros 26. No cuentan con fichas técnicas 28. No se evidencia producto de aseo 29. No se evidencia remisión 30. No se evidencia soporte de potabilidad de agua 31. No cuentan con recipientes suficientes 32. No cuentan con registros 33. No se evidencia instructivo 36. No cuentan con programa
4	BOLIVAR	INSTITUTO AGROPECUARIO SANTA ROSA	INSTITUTO AGROPECUARIO SANTA ROSA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	7/11/2025	56,25	21	17. No cuentan con registros 18. No cuentan con registros 23. No cuentan con pinzas 24. No cuentan con registros 28. No cumplen gramajes de servido frijoles guisados - arroz con zanahoria en el grupo de 10 y 11 29. No cumple temperatura de servido - jugo de tomate - arepa de maíz - carne a la plancha - ensalada 30. No cuentan con dotación entregada por el nuevo operador 38. No cuentan con registros 39. No cuentan con fichas técnicas 42. No se evidencia remisión de aseo 43. No se evidencia limpieza y desinfección vigente 44. No llevan registros de actividades 45. No se evidencia soporte de limpieza y desinfección 48. No cuentan con registros 49. No se evidencia instructivo 52. No cuentan con un programa ni registros escritos 60. No cuentan con menaje (platos y vasos) suficientes para la atención de titulares 61. No se evidencia gramera estipulada por el contrato 62. No cuentan con registros 63. No cuentan con registros 64. No cuentan con extintor vigente

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA

ZONA 1: Se evidencia que las instalaciones no cumplen con los requisitos sanitarios esenciales para garantizar una adecuada manipulación de alimentos. Los servicios sanitarios son compartidos con la institución educativa, por lo que no se dispone de baños de uso exclusivo para el personal manipulador. La cubierta está conformada por láminas de eternit con estructura en madera, presenta manchas y una altura considerable que dificulta las labores de limpieza y desinfección. Las paredes de la cocina y del área de almacenamiento están construidas con materiales no sanitarios y presentan desprendimiento de pintura, impidiendo mantener superficies lisas, impermeables y de fácil limpieza. En las áreas de preparación y consumo no se observaron sifones, situación que afecta el adecuado drenaje de aguas residuales. Adicionalmente, las ventanas presentan orificios y carecen de mallas antiinsectos; en particular, la ventana del área de cocina no cuenta con angeo, lo que incrementa el riesgo de contaminación cruzada.

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 verificación de las condiciones de infraestructura en las sedes visitadas, se identificaron no conformidades reiteradas asociadas principalmente a deficiencias estructurales y sanitarias que afectan el desarrollo del servicio alimentario y el cumplimiento de los requisitos higiénico–sanitarios. Se constató la ausencia de acabados sanitarios en techos, paredes y pisos, lo que dificulta la correcta ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección. Asimismo, se evidenciaron superficies con presencia de humedad, hongos y desprendimiento de pintura, condiciones que favorecen la proliferación de microorganismos y aumentan el riesgo de contaminación. En las áreas de preparación se observó la carencia de sistemas de drenaje adecuados (sifones y canaletas), así como ventanas sin mallas o con mallas deterioradas, lo que facilita el ingreso de plagas. Igualmente, se verificó la inexistencia o deterioro de la señalización alusiva a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), elemento indispensable para orientar al personal, garantizar la trazabilidad de las operaciones y asegurar el cumplimiento normativo.

ZONA 4: Las no conformidades detectadas reflejan deficiencias estructurales y sanitarias que comprometen las condiciones higiénico-sanitarias y la inocuidad del servicio alimentario. Se evidenciaron paredes en ladrillo expuesto, materiales porosos y superficies en madera que dificultan las labores de limpieza y desinfección; presencia de humedad, suciedad y desprendimiento de pintura en áreas de preparación, distribución y almacenamiento; y cubiertas elaboradas en madera o eternit con filtraciones, aberturas y acumulación de polvo y telarañas. Además, se observaron ventanas sin mallas o angeos de protección, así como aberturas entre techos y paredes que permiten el ingreso de plagas. Los tanques de almacenamiento de agua son de uso compartido con otras dependencias de la institución, situación que incrementa el riesgo de contaminación. Se concluye que las instalaciones no se encuentran diseñadas ni adaptadas para facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y control sanitario exigidas por la normativa vigente.

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 1 Andrés Fabián Gutiérrez B
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero

18808

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **26**

Bucaramanga, 18 de noviembre de 2025

Coronel
YENNER URIBE BARÓN
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación
Departamento de Santander
Ciudad

Oficio No. PA-SA-361

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 10 al 14 al de noviembre 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 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.

ZONA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD (CPS/APS/RI)	FECHA DE LA VISITA	PORCENTAJE OBTENIDO	TOTAL NUMERO DE NO CONFORMIDADES	NO CONFORMIDADES
1	CERRITO	ESCUELA NORMAL SUPERIOR SADY TOBON CALLE	ESCUELA RURAL CORRALFALSO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	11/11/2025	59,57%	19	16. Se evidencia que, en la remisión de viveres falta las firmas correspondientes del transportador, manipuladora y responsable institución o centro educativo. 17. No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos refrigerados ni los registros correspondientes. Falta plan de saneamiento. 18. No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos congelados, ni los registros correspondientes. Falta plan de saneamiento. 24. No se evidencia documentación referente a los registros de control y temperatura durante la preparación y servido. 32. La manipuladora, Yolanda Pérez Flórez c,c 37.721.435 no cuentan con certificación médica.

[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.**

								37. No se evidencia insumos de aseo del mes de noviembre. 38. No se evidencia documentación referente al programa de limpieza y desinfección, con los procedimientos y el registro de las actividades. 39. No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. Falta fichas técnicas. 42. No se evidencia remisión de aseo de acuerdo con lo estipulado en el lineamiento técnico del contrato. Falta insumos del mes de noviembre. 43. No se evidencia registros de limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente de uso exclusivo del comedor. 44. No se evidencia registros con procedimientos de limpieza y desinfección de tanques; y registros de actividades. 45. No se observa soporte certificado que garantice potabilidad del agua. 48. No se evidencia documentación referente a un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, ni con registro de actividades. 49. No se evidencia instructivo sobre la disposición final de residuos. 52. No se cuenta con un programa de control integral de plagas, ni registros de actividades preventivas o correctivas. Falta soporte certificado de fumigación. 61. No se cuenta con bascula con pantalla digital de acero inoxidable de mínimo 5 kg, y falta balanza se encuentra dañada. 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. 63. No se evidencia documentación sobre el almacenamiento de controles y registro de temperaturas de neveras y congeladores. 64. Se evidencia extintor multipropósito de 10 Lb con fecha de vencimiento octubre de 2025.
1	MÁLAGA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUARE	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUARE	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	11/11/2025	51,06%	23	16. Se evidenció remisión de entrega de viveres, esta solo estaba firmada por la manipuladora, faltaba firmas de docente y del transportador de la Materia Prima. 17. No se evidencian formatos ni registros implementados correspondiente al almacenamiento de los alimentos en refrigeración. 18. No se evidencian formatos ni registros implementados correspondiente al almacenamiento de los alimentos en congelación. 24. No se evidenció documentación referente al registro y control de temperatura durante la preparación y el servido. 29. No se cumplió con la temperatura de servido del jugo de tomate de árbol y de la ensalada, estos estaban por encima de los 4°C. 32. No se evidencia certificación médica para ninguna de las manipuladoras: Clara Beatriz Sepúlveda Merchán CC: 11005020275, Tulia Ruiz Espinel CC: 28057781, Nubia Hernández Hernández CC: 63396286, María Ortiz Bonilla CC: 63395200. 33. No se evidenció registro de capacitación para ninguna de las manipuladoras: Clara Beatriz Sepúlveda Merchán CC: 11005020275, Tulia Ruiz Espinel CC: 28057781, Nubia Hernández Hernández CC: 63396286, María Ortiz Bonilla CC: 63395200.

								35. No se garantiza la cantidad de manipuladoras, según el contrato y el anexo debe haber Cinco (5) manipuladoras y se evidenciaron cuatro (4) para la cantidad de beneficiarios focalizados (106). Las Manipuladoras son; Clara Beatriz Sepúlveda Merchán CC: 11005020275, Tulia Ruiz Espinel CC: 28057781, Nubia Hernández Hernández CC: 63396286, María Ortiz Bonilla CC: 63395200. 38. No se evidenció documentación referente al programa de limpieza y desinfección, ni procedimientos, ni registros de las actividades realizadas. 39. No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. Faltan fichas técnicas. 42. No se evidencia remisión de elementos de aseo de acuerdo con los estipulado en el lineamiento técnico. 43. No se evidencia registro de limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. No es exclusivo del comedor. 44. No se evidencia documentación referente a la implementación programa de limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua. 45. No se evidencia soporte de potabilidad del agua usada en el comedor escolar. 48. No se evidencia documentación referente a la implementación del programa de manejo de residuos. 49. No se evidencia instructivo sobre la disposición final de residuos. 51. Durante la visita por parte de la interventoría se evidenció presencia de plagas (cucarachas) en el área de almacenamiento, específicamente en el área donde están ubicados los congeladores. 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. 60. Se debe dotar con Menaje (platos y vasos) el actual es insuficiente por la cantidad de beneficiarios focalizados, dotar con juego de cuchillos x 5 Uds. 61. No se cuenta con los instrumentos de medición: Balanza, bascula. 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. 63. No se evidencia documentación sobre almacenamiento, ni control y registro de temperatura de almacenamiento de refrigeración y congelación. 64. La fecha de carga del extintor multipropósito de 10 Lb se encuentra vencida (Octubre 2024)
1	CONCEPCIÓN	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO FELIPE CORDERO	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO FELIPE CORDERO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	12/11/2025	53,19%	22	17. No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos refrigerados ni los registros correspondientes. Falta plan de saneamiento. 18. No se evidencia documentación referente al almacenamiento de alimentos congelados, ni los registros correspondientes. Falta plan de saneamiento. 24. No se evidencia documentación referente a los registros de control y temperatura durante la preparación y servido.

								29. No se cumple con la temperatura de servido del pique 19.1 °C y del jugo de tomate de árbol 18.3 °C. 32. Las manipuladoras, Leonor Mendoza Bohada c.c 28.076.697, Gloria Antolinez Delgado c.c 1.098.150.724 y Elsa Ramirez Duarte c.c 1-099-894.411 no cuentan con certificación médica. 33. La manipuladora, Leonor Mendoza Bohada c.c 28.076.697 no cuentan con certificado de BPM. 37. Se evidencia que, falta dotación higiénica en las unidades sanitarias, jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras con tapa y su respectiva bolsa. 38. No se evidencia documentación referente al programa de limpieza y desinfección, con los procedimientos y el registro de las actividades. 39. No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. Falta fichas técnicas. 42. No se evidencia remisión de aseo de acuerdo con lo estipulado en el lineamiento técnico del contrato. Falta insumos del mes de noviembre. 43. No se evidencia registros de limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente de uso exclusivo del comedor. 44. No se evidencia registros con procedimientos de limpieza y desinfección de tanques; y registros de actividades. 45. No se observa soporte certificado que garantice potabilidad del agua. 48. No se evidencia documentación referente a un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, ni con registro de actividades. 49. No se evidencia instructivo sobre la disposición final de residuos. 51. Se evidencia presencia de plagas (moscas) durante la visita técnica en el área de preparación y consumo. 52. No se cuenta con un programa de control integral de plagas, ni registros de actividades preventivas o correctivas. Falta soporte certificado de fumigación. 58. Se evidencia cuchillos con mango de madera y las tablas de picar se encuentran desgastadas. 61. No se cuenta con bascula con pantalla digital de acero inoxidable de mínimo 5 kg. 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. 63. No se evidencia documentación sobre el almacenamiento de controles y registro de temperaturas de neveras y congeladores. 64. Se evidencia extintor multipropósito de 10 Lb, despresurizado y con fecha de vencimiento octubre 2025.
1	MÁLAGA	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUARE	ESCUELA RURAL PANTANO GRANDE	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	12/11/2025	57,45%	20	16. Se evidenció remisión de entrega de viveres, esta solo estaba firmada por la manipuladora, faltaba firmas de docente y del transportador de la Materia Prima. 17. No se evidencian formatos ni registros implementados correspondiente al almacenamiento de los alimentos en refrigeración. 18. No se evidencian formatos ni registros implementados correspondiente al almacenamiento de los alimentos en congelación. 24. No se evidenció documentación referente al registro y control de

								temperatura durante la preparación y el servido. 32. No se evidencia certificación médica para la manipuladora Flor Alba Galeano Orduz. 33. No se evidenció registro de capacitación para la manipuladora Flor Alba Galeano Orduz. 38. No se evidenció documentación referente al programa de limpieza y desinfección, ni procedimientos, ni registros de las actividades realizadas. 39. No se evidencia documentación referente a concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de los productos de aseo. Falta fichas técnicas. 42. No se evidencia remisión de elementos de aseo de acuerdo con los estipulado en el lineamiento técnico - contrato. 43. No se evidencia registro de limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua. El tanque no es de uso exclusivo del Comedor Escolar. 44. No se evidencia documentación programa implementado de limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua. 45. No se evidencia soporte de potabilidad del agua usada en el comedor escolar. 48. No se evidencia documentación referente a la implementación del programa de manejo de residuos. 49. No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. 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. 60. Se debe dotar con olla exprés, ralladores, coladores, juego de cuchillos x 5 uds, tablas de picar x 2uds, pinzas para el servido x 2 uds, Vasos pocillos x 4 uds, plancha para asar. 61. No se cuenta con los instrumentos de medición (balanza, bascula, termómetro). 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. 63. No se evidencia documentación sobre almacenamiento, ni control y registro de temperatura de almacenamiento de refrigeración y congelación. 64. Botiquín Incompleto dotar con: 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Caja de guantes látex para examen x 100 uds, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital. La fecha de carga del extintor multipropósito de 10 Lb se encuentra vencida, octubre de 2024
1	ZAPATOCA	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	INSTITUTO TECNICO SANTO TOMAS	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	12/11/2025	63,83%	17	14. Se evidencian vegetales en el área de almacenamiento sobre madurados, en descomposición, con y gusanos. 16. Se evidencia remisión de víveres sin firmas de transportador e institución educativa. 17. No se evidencia registro control de temperatura de refrigeración. 18. No se evidencia registro control de temperatura de congelación. 24. No se evidencia registro control de temperatura de preparación y servido.

								29. Se evidencia incumplimiento en la temperatura del jugo y ensalada. 38. Se evidencia registro de limpieza y desinfección sin diligenciar. 42. No se evidencia remisión de productos de aseo correspondientes al mes de noviembre. 43. No se evidencia certificado de limpieza y desinfección de tanque de agua. 44. No se evidencia procedimientos escritos de limpieza y desinfección de Tanque de agua. 45. No se evidencia certificado de agua potable por ente correspondiente. 48. No se evidencia registro de manejo de residuos diligenciados. 51. Se evidencian presencia de gusanos en vegetales que están en descomposición en el área de almacenamiento y palomas en el área de distribución. 52. No se evidencia registros de control integrado de plagas diligenciados. 61. Se evidencia gramera de pasta no metálica y digital, como lo exige la norma. 63. No se evidencia registro control de temperatura de neveras y congeladores diligenciados. 64. No se evidencia extintor multipropósito de 10lb.
1	EL PLAYÓN	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	13/11/2025	46,43%	15	10. Se evidencia almacenamiento de raciones en canastillas, directamente sobre el piso sin estibas. 13. No se evidencia registro de control de entrada y salida de productos. 14. Se evidencia remisión de víveres sin firmas. 17. Se evidencia incumplimiento en el gramaje del merengue clásico para los dos grupos etarios. 18. Se evidencian manipuladoras llegar con pantalón y zapatos del uniforme Keila Jiménez CC 1.081.799.690, Leidy Sánchez CC 1.097.302.340, Tania Gómez CC 1.102.350.976. 20. No se evidencia certificado médico de manipuladora Keila Jiménez CC 1.081.799.690, Leidy Sánchez CC 1.097.302.340, Tania Gómez CC 1.102.350.976. 21. No se evidencia certificado de BPM de manipuladora Keila Jiménez CC 1.081.799.690, Leidy Sánchez CC 1.097.302.340, Tania Gómez CC 1.102.350.976. 25. No se evidencia programa, ni registro de limpieza y desinfección. 26. No se evidencian fichas técnicas de productos de aseo. 28. Se evidencia productos de aseo almacenados en el área de almacenamiento de las raciones industrializadas. 29. No se evidencia remisión de productos de aseo correspondientes al mes de noviembre. 30. No se evidencia certificado de agua potable por ente correspondientes. 32. No se evidencia programa, ni registro de manejo de residuos. 33. No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de los residuos. 36. No se evidencia programa, ni registro de control integrado de plagas.

2	CURITÍ	INSTITUCION EDUCATIVA LAS VUELTAS	ESCUELA RURAL EL UVO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	10/11/2025	48,94%	24	NC-15-Se evidencia Kardex ilegible para garantiza el control de entrada y salida de los productos NC-16-Se evidencia remisión de víveres ilegibles para la entrega a la sede educativa. NC-17-No tienen registro de almacenamiento de los alimentos refrigerados y no se llevan registro de actividades NC-18-No tienen registro de almacenamiento de los alimentos congelados y no se llevan registro de actividades NC-19-Se evidencia 256 gr de Frijol sin el empaque y rotulo incumpliendo con la normativa sanitaria vigente que es la Resolución 5109/2025 NC-22-No se evidencia que estén haciendo el procedimiento de desinfección a frutas y verduras en el proceso. NC-24-No cuenta con registro y control de temperatura durante la preparación y servido NC-25-No se evidencia publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC NC-28-Se evidencia componente (Carne de cerdo a la plancha en salsa criolla casera, Ensalada tradicional,) que no cumplido con el gramaje para los grados de prescolar a quinto NC-29-Se evidencia componente (Jugo de Guayaba, Ensalada Tradicional, Área de maíz blanco) no cumplieron con la temperatura de servido para la entrega NC-33-No se evidencia certificado de capacitación para la manipuladora MONICA LIZETH DIAZ SAAVEDRA CC 1.100.969.405 NC-38-No se cuenta con un programa de limpieza y desinfección con procedimiento escritos, y no llevan registro de actividades NC-39-No cuenta con ficha de técnica para productos de limpieza y desinfección NC-40-No se evidencia que estén haciendo el procedimiento de desinfección a frutas y verduras en el proceso. NC-42-No se evidencia remisión de aseo para el mes de noviembre NC-44-No cuenta con un programa implementado limpieza y desinfección de tanque y/o recipientes, con procedimiento escritos, y no llevan registro de actividades 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, y no llevan registro de actividades NC-52-No se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimiento escritos, y no llevan registro de actividades NC-60-No se evidencia recipiente para guardar la contramuestra en cada preparación 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, hoja de vida de equipos y cronograma NC-63-No cuenta con controles y registro de temperatura para nevera. NC-64-No se evidencia extintor multipropósito de 10 lb en el comedor escolar.
2	CHARALÁ	COLEGIO EL SANTUARIO	ESCUELA RURAL CARRILLO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	11/11/2025	61,70%	18	NC-15-Se detecta que el Kardex presenta ilegibilidad, lo que impide asegurar un control efectivo y trazable de la entrada y salida de productos. NC-16-Se observa que la remisión de víveres presenta ilegibilidad, lo cual dificulta la verificación y control documental en el proceso de entrega a la sede educativa. NC-17-No tienen registro temperatura para al almacenamiento de los alimentos refrigerados NC-18-No tienen registro temperatura para al almacenamiento de los alimentos congelados

								NC-19-Se evidencia que los huevos de gallina carecen de rótulo con la verificación explícita de fecha de vencimiento, lote y procedencia, incumpliendo así con los requisitos establecidos en la Resolución 5109/2025
								NC-24-No cuenta con registro y control de temperatura durante la preparación y servido
								NC-25-No se evidencia publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC
								NC-27-Se registra un cambio no autorizado en el componente entregado, sustituyendo Arepa de maíz blanco con queso por Arepa de plátano maduro con queso, sin la aprobación previa de la interventoría ni de la entidad territorial correspondiente
								NC-28-Se identifica que el componente Chocolate con leche no cumple con el gramaje especificado para los grados desde preescolar hasta quinto.
								NC-29-Se constata que los componentes Chocolate con leche y Arepa de maíz blanco con queso no cumplieron con las temperaturas de servicio estipuladas en el protocolo de entrega, incumpliendo los estándares establecidos para garantizar la inocuidad alimentaria y la seguridad de los alimentos entregados.
								NC-33-No se evidencia certificado de capacitación para la manipuladora LUZ MIRIAM MAYONA GOMEZ CC 52.281.598
								NC-42-No se evidencia remisión de aseo para los meses de octubre y noviembre
								NC-43-No se observa soporte que garantice la limpieza y desinfección periódica del tanque para el comedor escolar
								NC-45-No se evidencia soporte que el agua que suministra el acueducto municipal que el agua sea potable para el comedor escolar.
								NC-52-No se observa certificado de fumigación para la sede educativa
								NC-61-No se evidencia balanza en acero inoxidable de 5 kilos
								NC-62-No se evidencia hoja de vida de los equipos que se encuentra en el comedor escolar
								NC-63-Se observa que no cuenta con controles y registros de temperatura para nevera en el comedor escolar
2	ARATOCA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVELLINAS	ESCUELA RURAL LA TOMA DE SAN CARLOS	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	10/11/2025	45,83%	26	NC-13-No se cuenta con separación de áreas (almacenamiento de materia prima, área de preparación y demás)
								NC-15-Se observa faltante de harina de avena sabor a fresa, pan blanco, leche en polvo, queso, aceite, margarina, chocolate, leche condensada, bolsa de agua y carne de cerdo
								NC-16-Se evidencia remisión de víveres con letra no legible
								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-26-No se cuenta con utensilios estandarizados completos para el servido de los alimentos
								NC-33-No se evidencian registros de capacitación recientes de las señoras Olga Figueroa Hernández, identificada con CC 27977829 y Carolina Daza Bautista, identificada con CC 1099362982
								NC-37-No se cuenta con instalaciones sanitarias para el personal manipulador
								NC-39-No se evidencian fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección
								NC-41-No se cuenta con un sitio adecuado para el almacenamiento de los productos de aseo, se realiza dentro del

								área de preparación de alimentos, esta cuenta con un espacio muy reducido
								NC-42-No se evidencia la remisión de aseo del mes de noviembre 2025
								NC-43-No se evidencia soporte que garantice la limpieza y desinfección periódica 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-47-No se cuenta con recipientes adecuados para la recolección temporal de los residuos sólidos, muy pequeños, sin tapa y sin identificación
								NC-49-No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.
								NC-51-Durante la visita se evidencian plagas (cucarachas)
								NC-58-Se evidencia tabla para picar, colador y cuchillos, en mal estado
								NC-59-Se observan vasos desgastados por llevar tantos años en uso
								NC-60-No se cuenta con menaje suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho tales como platones, sartenes, pinzas y cucharas grandes
								NC-61-No se evidencian instrumentos de medición tales como gramera con pantalla digital en acero inoxidable y báscula
								NC-62-No se cuenta con registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos
								NC-63-No se cuenta con control y registro de temperatura de los equipos de almacenamiento
								NC-64-Se evidencia extintor con fecha caducada
2	VILLANUEVA	COLEGIO ELISEO PINILLA RUEDA	COLEGIO ELISEO PINILLA RUEDA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	12/11/2025	68,09%	15	NC-15-Se detecta que el Kardex presenta ilegibilidad, lo que impide asegurar un control efectivo y trazable de la entrada y salida de productos.
								NC-16-Se observa que la remisión de víveres presenta ilegibilidad, lo cual dificulta la verificación y control documental en el proceso de entrega a la sede educativa.
								NC-17-No tienen registro temperatura para al almacenamiento de los alimentos refrigerados
								NC-18-No tienen registro temperatura para al almacenamiento de los alimentos congelados
								NC-22-Se evidencia que no se está realizando el proceso de desinfección para las frutas (mango).
								NC-29-Se constata que los componentes Frita de harina de trigo y batido de avena con sabor a fresa no cumplieron con las temperaturas de servicio estipuladas en el protocolo de entrega, incumpliendo los estándares establecidos para garantizar la inocuidad alimentaria y la seguridad de los alimentos entregados.
								NC-40-Se evidencia que no se está realizando el proceso de desinfección para las frutas (mango).
								NC-42-Se evidencia que la remisión de aseo correspondiente al mes de noviembre carece de la firma de la manipuladora y del rector de la institución.
								NC-43-No se observa soporte que garantice la limpieza y desinfección periódica del tanque para el comedor escolar
								NC-45-No se evidencia soporte que el agua que suministra el acueducto municipal que el agua sea potable para el comedor escolar.
								NC-49-No se evidencia el instructivo que especifique la disposición final de residuos
								NC-52-No se observa certificado de fumigación para la sede educativa
								NC-61- No se encuentra balanza de acero inoxidable con capacidad de 5 kilos y el termómetro digital presenta mal funcionamiento.

								NC-62-No se encuentra diligenciado el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo correspondiente al mes de noviembre. NC-63-Se observa que no cuenta con controles y registros de temperatura para nevera en el comedor escolar
2	CABRERA	COLEGIO INTEGRADO DE CABRERA	ESCUELA RURAL EL COLORADO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	12/11/2025	68,09%	15	NC-16-Se evidencia remisión de víveres con letra no legible NC-23-No se cuenta con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) para el servido de los alimentos NC-29-Se evidencia que el batido de avena con sabor a fresa con leche no cumple con la temperatura de servido NC-33-No se evidencia certificado de BPM con fecha del presente contrato de la señora Leonilde Ayala Triana, identificada con CC 37897088 NC-37-No se cuenta con instalaciones sanitarias para el personal manipulador NC-39-No se evidencian fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección NC-42-Se evidencia remisión de aseo del mes de noviembre, sin embargo, los productos de aseo no han llegado NC-43-No se evidencia soporte que garantice la limpieza y desinfección periódica 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-49-No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. NC-58-Los utensilios como tabla para picar y rayador, se encuentran en mal estado NC-59-Se observan cucharas con desgaste, por el tiempo de uso 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 faltando sartenes, cacerola, pinzas y cucharas grandes NC-61-No se evidencian instrumentos de medición tales como gramera con pantalla digital en acero inoxidable y báscula NC-64-Se evidencia extintor con fecha caducada
2	GALÁN	COLEGIO INTEGRADO ALFONSO GOMEZ GOMEZ	ESCUELA URBANA JOSE ANTONIO GALAN	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	13/11/2025	63,83%	17	NC-15-Se detecta que el Kardex presenta ilegibilidad, lo que impide asegurar un control efectivo y trazable de la entrada y salida de productos. NC-16-Se observa que la remisión de víveres presenta ilegibilidad, lo cual dificulta la verificación y control documental en el proceso de entrega a la sede educativa. NC-17-No tienen registro temperatura para al almacenamiento de los alimentos refrigerados NC-18-No tienen registro temperatura para al almacenamiento de los alimentos congelados NC-24-No se evidencia el diligenciamiento del registro y control de temperatura durante la preparación y servido NC-29-Se constata que los componentes Ensalada agridulce y Jugo de mandarina no cumplieron con las temperaturas de servicio estipuladas en el protocolo de entrega, incumpliendo los estándares establecidos para garantizar la inocuidad alimentaria y la seguridad de los alimentos entregados. NC-38-No se evidencia diligenciamiento los registros de actividades para el programa de limpieza y desinfección para el comedor escolar NC-42-Se evidencia que la remisión de aseo correspondiente al mes de noviembre. NC-43-No se observa soporte que garantice la limpieza y desinfección periódica del tanque para el comedor escolar NC-48-no se evidencia diligenciado el registro de las actividades NC-44-No se evidencia diligenciamiento los registros de actividades para el programa implementado de limpieza y desinfección de tanque y/o recipiente.

								NC-49-No se evidencia el instructivo que especifique la disposición final de residuos NC-52-No se evidencia el diligenciamiento del registro de actividades para el programa de control integrado de plagas para el comedor escolar NC-61- No se encuentra balanza de acero inoxidable con capacidad de 5 kilos. NC-62-No se encuentra diligenciado la hoja de vida de equipo y el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo correspondiente al mes de noviembre. NC-63-No se evidencia el diligenciamiento de controles y registro de temperatura para las neveras. NC-64-Se evidencia recarga vencida del extintor multipropósito de 10 lb que hay en el comedor escolar.
2	JORDAN	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	ESCUELA RURAL HATO VIEJO	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	14/11/2025	50,00%	13	NC-13-Se evidencia que el Kardex utilizado para el control de entrada y salida de productos es ilegible. NC-14-Se evidencia que la remisión de víveres para el recibido a satisfacción de la entrega en la sede educativa es ilegible NC-16-Durante la visita, no se observa agua en bolsa disponible en la sede para la entrega del menú especial. NC-17-Se evidencia componente (Brownie cubierto de chocolate y manzana) no cumplieron con el gramaje para grados preescolar y quinto NC-25-No se cuenta con un programa de limpieza y desinfección con procedimientos escritos, ni se llevan registros de las actividades realizadas. NC-26-No se evidencia ficha de técnica para productos de limpieza y desinfección NC-27-Se observa que no se hace el protocolo de limpieza y desinfección de fruta (Manzana) para la entrega de la ración industrializada NC-29-No se evidencia soporte de la remisión de aseo para mes de Noviembre NC-30-No se evidencia soporte que el agua que se suministra el acueducto veredal que garantice la potabilización del agua NC-32-No se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, ni se llevan registros de las actividades realizadas. NC-33-No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. NC-35-No se evidencia certificado de fumigación NC-36-No se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos, ni se llevan registros de las actividades realizadas.
3	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA EL CRUCE DE SANTA ROSA	ESCUELA RURAL BONANZA	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	10/11/2025	44,44%	15	12. Se evidencia que el alimento (croissant de queso), no declara en su empaque primario el número de porciones. 13. Se evidencia faltante de materia prima del siguiente alimento : . Brownie con relleno de chocolate semiagrio: cantidad esperada 9 unidades, cantidad evidenciada 8 unidades, faltante 1 unidad. 14. Se evidencia que la remision de materia prima, no se encuentra firmada por el personal transportador ni el representante de la sede educativa. 16. Se evidencia intercambio de pan sabor a queso por croissant de queso y bocadillo de guayaba por mandarina. 17. Se evidencia incumplimiento de gramaje para el componente fruta (mandarina). 18. Se evidencia que la docente Emi Guerrero, no utiliza la dotación (bata). 21. No se cuenta con registros de capacitación en educación sanitaria ni BPM del docente. 25. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registro de sus actividades.

								26. No se evidencia fichas técnicas de los productos de aseo utilizados. 29. No se evidencia remision de entrega de elementos de aseo. 30. No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada. 31. Se evidencia recipiente utilizado para la recolección temporal de residuos, que no cuenta con bolsa plástica. 32. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registro de sus actividades. 33. No se evidencia publicado el instructivo que especifique la disposición final de residuos. 36. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registro de sus actividades.
3	PUERTO WILCHES	ESCUELA INDUSTRIAL 20 DE JULIO	ESCUELA RURAL SAN JOSE DE ITALIA	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	10/11/2025	26,92%	19	10. Se evidencia la nevera con suciedad 13. Se evidencia el Kardex sin diligenciar. 14. Se evidencia la remision sin firmar. 15. No se evidencia publicado el ciclo de menú. 18. El docente no utiliza la dotación. 23. No se evidencia dotación de los elementos de higiene personal 24. No se evidencia publicado el horario de entrega de los alimentos. 25. No se evidencia el plan de saneamiento. 26. No se evidencia el plan de saneamiento. 27. No se evidencia lavado de la fruta 28. No se evidencia productos de aseo. 29. No se evidencia remision de aseo para el mes de noviembre. 30. No se evidencia certificado de potabilidad del agua. 31. Se evidencia los recipientes sin bolsa plástica. 32. No se evidencia plan de saneamiento. 33. No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. 35. Se evidencia presencia de hormigas, arañas y excremento de roedor en área de almacenamiento de alimento. 36. No se evidencia plan de saneamiento. 42. No se evidencia publicado la ficha de visibilidad a ruta ETA.
3	SAN VICENTE DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA PALMIRA	INSTITUCION EDUCATIVA PALMIRA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	10/11/2025	48,94%	24	16. No se evidencian firmas de recibido en la remisión de viveres. 17. No se evidencia plan de saneamiento. 18. No se evidencia plan de saneamiento. 19. Se evidencia 1,17kg de carne de res, sin empaque ni etiqueta de lote y vencimiento. 22. No se evidencia el lavado de frutas con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria. 24. No se evidencia control de temperaturas durante la preparación. 26. No se evidencia set de cinco tazas medidoras suministrada por el consorcio 82-M Santander.

								28. Existe incumplimiento en el gramaje de la arepa de maíz blanco para los grados 6-9 y 10-11. 29. Existe incumplimiento de la temperatura de servido de la ensalada y el jugo de tomate de árbol. 31. Se evidencian uñas largas de la manipuladora Wendy Vásquez con c.c. 1,005,563,884. 32. No se evidencia certificado médico de las manipuladoras Wendy Vasquez c.c. 1,005,563,884; Luz Uribe c.c. 37,651,775; Yadira Castañeda c.c 37,686,332. 38. No se evidencia plan de saneamiento. 42. No se evidencia remisión de aseo del mes de noviembre. 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. 47. No se evidencia sitio exclusivo para la recolección temporal ni afiche alusivo. 48. No se evidencia plan de saneamiento. 58. Se evidencia olla cacerola deformada y con acumulación de grasa, además se hallaron dos bandejas plásticas con perforaciones. 60. Se evidencian 150 vasos y 130 cucharas, cantidad insuficiente para el total de 234 beneficiarios. 61. No se evidencia termómetro y la gramera no es en acero inoxidable. 62. No se evidencia plan de saneamiento. 63. No se evidencia plan de saneamiento. 64. El extintor se encuentra con fecha de carga caducada.
3	SIMACOTA	INSTRITUCION EDUCATIVA EL GUAMO	INSTITUCION EDUCATIVA EL GUAMO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	11/11/2025	29,79%	33	13. Se evidencia materia prima de los componentes verdura (zanahoria), proteico (huevo) y tubérculo (plátano), almacenada directamente sobre el piso. 15. "Se evidencia faltante de materia prima los siguientes alimentos: Tomate de árbol: cantidad esperada 11620 gramos, cantidad evidenciada 6874 gramos, faltante 4746 gramos. Tomillo en rama: cantidad esperada 289 gramos, cantidad evidenciada 0 gramos, faltante 289 gramos. Agua: cantidad esperada 166 unidades, cantidad evidenciada 0 unidades, faltante 166 unidades." 16. Se evidencia que la remision de materia prima, no se encuentra firmada por el personal manipulador, transportador ni el representante de la sede educativa. 17. No se evidencia registros de temperatura de los alimentos refrigerados. 18. No se evidencia registros de temperatura de los alimentos congelados. 19. Se evidencia materia prima del componente proteico (carne de res, pechuga de pollo y huevo) sin información de rotulado. 24. No se evidencia registros de temperatura durante la preparación y servido. 26. No se evidencia utensilios estandarizados para el servido.

								27. Se evidencia entrega del menú 17 en reemplazo del menú 12. 28. Se evidencia incumplimiento de gramaje para los componentes verdura (ensalada de zanahoria, tomate y cebolla) y tubérculo (papa chorreada). 29. Se evidencia incumplimiento en la temperatura de servido de los componentes verdura (ensalada de zanahoria, tomate y cebolla) y fruta (jugo de lulo). 32. Se evidencia que el personal manipulador Berta Causil con CC 50.949.539 y Judith Suarez con CC 1.102.719.342, no cuentan con certificado médico. 33. Se evidencia que el personal manipulador Berta Causil con CC 50.949.539 y Judith Suarez con CC 1.102.719.342, no cuentan con certificado de BPM y no se cuenta con registro de capacitación al personal manipulador. 35. Se requieren tres (3) manipuladoras de alimentos en el servicio y solo se evidencian dos (2). 37. No se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (elementos desechables, papel higiénico y papeleras). 38. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registros de sus actividades. 39. No se evidencia fichas técnicas de los productos de aseo utilizados. 41. Se evidencia elementos de aseo almacenados en el área de preparación. 42. No se evidencia elementos de aseo, correspondiente al mes de noviembre ni remision de entrega de los mismos. 43. No se evidencia soporte de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. 44. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registros de sus actividades. 45. No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada. 47. No se evidencia recipientes suficientes para la recolección temporal de residuos. 48. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registros de sus actividades. 49. No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. 52. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registros de sus actividades. 58. Se evidencia utensilios como cuchillos, fabricados en material no sanitario (madera). 61. No se evidencia bascula ni gramera fabricada en acero inoxidable con capacidad mínima de 5kg. 62. No se evidencia manuales ni registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. 63. Se evidencia que las neveras y congeladores, no cuentan con registros de temperatura. 64. Se evidencia que el comedor escolar, no cuenta con botiquín de primeros auxilios. 65. 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 sintomas gastrointestinales posiblemente asociados a complementos alimentarios. 66. No se evidencia el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender SPQR en el comedor escolar.

3	PUERTO WILCHES	INSTITUCION EDUCATIVA EL PEDRAL	INSTITUCION EDUCATIVA EL PEDRAL	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	11/11/2025	61,22%	19	16. No se evidencia la firma del transportador. 17. Los registros no están actualizados. 18. Los registros no están actualizados. 24. No se evidencia control de temperaturas durante la preparación. 26. No se evidencia set de cinco tazas medidoras suministrada por el consorcio 82-M santander. 28. Existe incumplimiento en el gramaje del huevo en tortilla para el grado 1,2,3 y y el dedito de harina con queso para los grados 1,2,3 y 4,5 29. Existe incumplimiento de la temperatura de servido de la limonada y la ensalada. 32. No se evidencia certificado médico de las manipuladoras Yajaira Florez c.c 33,223,506; Monica Botello c.c. 1,104,125,633; Claudina Rodriguez c.c. 37,688,032; Fanny Diaz c.c. 30,207,886; Na Camila Centeno c.c 28,070,421. 38. Los registros no están actualizados. 42. No se evidencia remisión de aseo del mes de noviembre. 43. No hay soporte que garantice la limpieza y desinfección de tanques. 45. No se evidencia certificado de potabilidad. 46. El hielo es fabricado con agua del grifo y no garantiza su potabilidad. 48. Los registros no están actualizados. 52. No se evidencia certificado de fumigación y los registros no están actualizados. 60. Se evidencian platos 130; vasos 180, cantidad insuficiente para los 201 beneficiarios. Además, se evidencia una nevera marca Haceb de 515 litros, fuera de funcionamiento. 61. No se evidencia bascula y la gramera no es en acero inoxidable. 63. Los registros no están actualizados. 64. El extintor se encuentra con fecha de carga caducada.
3	BETULIA	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	12/11/2025	36,73%	31	17. No se evidencia plan de saneamiento. 18. No se evidencia plan de saneamiento. 22. No se evidencia el lavado de frutas con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria (hipoclorito de sodio). 24. No se evidencia control de temperaturas durante la preparación. 26. No se evidencia set de cinco tazas medidoras suministrada por el consorcio 82-M santander. 29. Existe incumplimiento de la temperatura de servido del batido de avena. 30. Los delantales de las manipuladoras Daine Martinez con c.c. 1,071,888,084; Maria Pinzon c.c. 63,528,221; Maria Fonseca c.c. 37,652,646 se encuentran deteriorados y manchados de suciedad. 32. No se evidencia certificado médico de las manipuladoras Daine Martinez con c.c. 1,071,888,084; Maria Pinzon c.c. 63,528,221; Maria Fonseca c.c. 37,652,646. 33. No se evidencia certificado BPM de las manipuladoras Daine Martinez con

								c.c. 1,071,888,084; Maria Pinzon c.c. 63,528,221. 34. Los docentes ingresan al comedor sin la debida dotación. 35. Según anexo se requieren cuatro manipuladoras para el total de 330 beneficiarios y solo se encontraron tres en sitio. 37. No se evidencian elementos de higiene personal. 38. No se evidencia plan de saneamiento. 39. No se evidencian productos de limpieza y desinfección. 40. No hay elementos para la desinfección de frutas y verduras. 41. No se evidencian productos de aseo. 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. Se evidencian tres recipientes que se encuentran sin tapa. 48. No se evidencia plan de saneamiento. 49. No se evidencia instructivo de disposición final de residuos sólidos. 52. No se evidencia plan de saneamiento. 58. Se evidencia una cacerola con deformaciones y un sartén que carece de mango para sujeción. 60. Se evidencian 120 platos, 160 vasos y 100 cucharas, cantidad insuficiente para el total de adjudicados. 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. El extintor se encuentra con fecha de carga caducada.
3	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA LA PERDIDA ALTA	ESCUELA RURAL LA CAIMANA	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	12/11/2025	44,44%	15	12. Se evidencia que el alimento (galleta chips de chocolate), no declara en su empaque primario el número de porciones. 14. Se evidencia que la remision de materia prima, no se encuentra firmada por el personal transportador ni el representante de la sede educativa. 15. No se evidencia publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC en el establecimiento educativo. 17. Se evidencia incumplimiento de gramaje para los componentes fruta (naranja) y cereal (galleta chips de chocolate). 18. Se evidencia que el docente Hermes Rincón, no utiliza la dotación (bata, gorro y tapabocas). 21. No se cuenta con registros de capacitación. 25. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registro de sus actividades. 26. No se evidencia fichas técnicas de los productos de aseo utilizados.

								29. No se evidencia remision de entrega de elementos de aseo. 30. No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada. 32. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registro de sus actividades. 33. No se evidencia publicado el instructivo que especifique la disposición final de residuos. 36. No se evidencia plan de saneamiento básico ni registro de sus actividades. 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 sintomas 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	INSTITUCION EDUCATIVA CIRALES	INSTITUCION EDUCATIVA CIRALES	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	12/11/2025	38,30%	29	15. se evidencia productos sobrantes 9 unidades de harina de maíz blanco x 500g fecha vencimiento 18/octubre/2026 y lote 18/10/2025, 5 unidades arveja x 500g fecha vencimiento 16/octubre/2026 y lote 02371610, 4 unidades de harina de trigo x 500g fecha de vencimiento 21 /agosto /2026 y lote 21/10/2025, y 30 unidades de huevos fecha de vencimiento 03/12/2025 y lote 05/11/2025. 16. Se evidencia productos faltantes 6 unidades de uvas deshidratada x 60g. 17. No se evidencia registros de temperatura de los alimentos refrigerados 18. No se evidencia registros de temperatura de los alimentos congelados. 22. No se evidencia el plan de saneamiento. 24. No se evidencia registros y control de temperatura durante la preparación y servido. 26. No se evidencia set de tazas medidoras. 27. Se evidencia arrastre de menú 13 por el menú 15 no autorizado. 28. No cumple el gramaje la carne de cerdo a la plancha y la ensalada para los grados 6,7,8,9,10 y 11. 29. No cumple la temperatura de servido el jugo de guayaba y la ensalada. 32. No se evidencia certificación medica de Rosa María Prada Ortiz cc 28.138.448 y María Cristina Vesga Rey cc 28.138.205. 33. No se evidencia certificado de BPM de Rosa María Prada Ortiz cc 28.138.448 y maría Cristina Vesga Rey cc 28.138.205. 35. Se evidencian 2 manipuladoras para atender 128 adjudicados. 36. No se evidencia publicado el horario de entrega de los alimentos. 38. No se evidencia programa de limpieza y desinfección. 39. No se evidencia plan de saneamiento 42. No se evidencia la remision de aseo para el mes de noviembre. 43. No se evidencia registro que garantice la limpieza y desinfección periódica del tanque. 44. No se evidencia plan de saneamiento. 45. No se evidencia certificado de potabilidad del agua utilizada.

								47. Se evidencia recipientes sin bolsa plástica. 48. No se evidencia plan de saneamiento. 49. No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. 52. No se evidencia plan de saneamiento 60. Se evidencia que los equipos y menaje no son suficientes hacen falta colador, nevera, tabla para picar. 61. No se evidencia gramera y bascula en acero inoxidable para 5kg. 62. No se evidencia hoja de vida de los equipos y cronogramas de mantenimiento 63. No se evidencia registros de temperatura de congeladores y neveras. 64. No se evidencia extintor
3	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA LA VERDE	INSTITUCION EDUCATIVA LA VERDE	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	13/11/2025	38,46%	16	10 Se evidencia que la materia prima del componente cereal, es almacenada en recipientes de material no sanitario (cajas de carton). 13 Se evidencia faltante de materia prima del siguiente alimento : . Manzana: cantidad esperada 6 unidades, cantidad evidenciada 0 unidades, faltante 6 unidades. 14 Se evidencia que la remision de materia prima, no se encuentra firmada por el personal transportador ni el representante de la sede educativa. 15 No se evidencia publicado el ciclo de menus aprobado por la ETC en el establecimiento educativo. 16 Se evidencia intercambio de Bocadillo combinado por bocadillo de guayaba. 17 Se evidencia incumplimiento de gramaje para el componente cereal (pan sabor a coco). 18 Se evidencia que la docente Jesenia hernandez, no utiliza la dotacion (bata, gorro y tapabocas). 21 No se cuenta con registros de capacitacion del personal. 25 No se evidencia plan de saneamiento basico ni registro de sus actividades. 26 No se evidencia fichas tecnicas de los productos de aseo utilizados. 29 No se evidencia remision de entrega de elementos de aseo. 30 No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada. 32 No se evidencia plan de saneamiento basico ni registro de sus actividades. 33 No se evidencia publicado el instructivo que especifique la disposicion final de residuos. 35 Se evidencia heces de murcielagos en las areas de almacenamiento y consumo. 36 No se evidencia plan de saneamiento basico ni registro de sus actividades.
3	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO OLAYA	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO OLAYA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	14/11/2025	36,17%	30	13 se evidencia materia prima del componente cereal (pan blanco), almacenado en recipientes de material no sanitario (cajas de cartón) y canastillas con presencia de suciedad. 14 se evidencia materia prima del componente fruta (539 gramos de curuba) con afectación de la calidad (Sobremaduracion y presuntivo moho). 15 "Se evidencia faltante de materia prima los siguientes alimentos: Queso: cantidad esperada 6256 gramos, cantidad evidenciada 0 gramos, faltante 6256 gramos. . Tomillo: cantidad esperada 146 gramos, cantidad evidenciada 0 gramos, faltante 146 gramos." 16 no se evidencia remision de materia prima, correspondiente al periodo de abastecimiento. 17 no se evidencia registros de temperatura de los alimentos refrigerados. 18 No se evidencia registros de temperatura de los alimentos congelados.

								24 No se evidencia registros de temperatura durante la preparación y servido. 26 No se evidencia utensilios estandarizados para el servido. 27 Se evidencia intercambio de jugo de curuba con leche por agua de panela con leche y Hamburguesa de pollo con queso por Hamburguesa de pollo. 28 Se evidencia incumplimiento de gramaje para el componente proteico (Hamburguesa de pollo). 29 Se evidencia incumplimiento en la temperatura deservido de los componentes lácteo (agua de panela con leche) y proteico (hamburguesa de pollo). 30 Se evidencia personal manipulador Marinela Góngora con CC 43.657.093, Luz Gallo con CC 42.653.062 y Yuri Parra con CC 43.655.815, no cuentan con delantal plástico. 32 se evidencia que el personal manipulador Marinela Góngora con CC 43.657.093, Luz Gallo con CC 42.653.062 y Yuri Parra con CC 43.655.815, no cuentan con certificado médico. 33 No se cuenta con registro de capacitación realizada al personal manipulador de alimentos. 38 No se evidencia plan de saneamiento básico ni registros de sus actividades. 39 No se evidencia fichas técnicas de los productos de aseo utilizados. 41 Se evidencia que el área de almacenamiento de productos de aseo, no se encuentra identificada. 42 No se evidencia elementos de aseo, correspondiente al mes de noviembre ni remision de entrega de los mismos. 43 No se evidencia soporte de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. 44 No se evidencia plan de saneamiento básico ni registros de sus actividades. 45 No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada. 48 No se evidencia plan de saneamiento básico ni registros de sus actividades. 49 No se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos. 52 No se evidencia plan de saneamiento básico ni registros de sus actividades. 58 Se evidencia utensilios como cucharas, fabricados en material no sanitario (madera). 60 Se evidencia que los quemadores de la estufa requieren mantenimiento correctivo. 61 No se evidencia bascula ni gramera fabricada en acero inoxidable con capacidad mínima de 5kg. 62 No se evidencia manuales ni registros de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. 63 Se evidencia que las neveras y congeladores, no cuentan con registros de temperatura. 64 No se evidencia extintor multipropósito de 10 Lb en el comedor escolar.
4	FLORIAN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA HELENA	ESCUELA RURAL LA CABAÑA	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	10/11/2025	58,33	20	17. No se evidencian registros de control de temperatura en alimentos refrigerados 18. No se llevan evidencian registros de control de temperatura en alimentos congelados 24. No se llevan registros de Temperatura durante proceso de Preparado y proceso de servido 38. No se evidencia programa y/o registros de actividades de Limpieza y Desinfección 39. No se evidencian fichas técnicas de productos usados en los procesos de limpieza y desinfección. 41. Productos de aseo almacenados sin rotular 42. No se evidencia remisión ni elementos de aseo del mes de Noviembre 43. No se evidencia certificado de limpieza y desinfección de tanque

								44. No evidencia programa de limpieza y no se llegan registros de actividades de Limpieza y desinfección de tanque y/o recipientes para almacenamiento de agua. 45. Agua no potable. Se abastecen de aljibe 47. No se evidencian recipientes para depósito de residuos sólidos 48. No se evidencia programa y/o registros de actividades de manejo de residuos 49. No se evidencia instructivo para la disposición final de residuos 50. No se evidencia separación de residuos sólidos en la sede 51. Se evidencian rastros de presencia de plagas (cucarachas y murciélagos) en áreas de preparado y servido 52. No se evidencia programa y/o registros de actividades preventivas para control integrado de plagas. 61. Balanza evidenciada no cumple lo requerido (Es de plástico y capacidad solo de 1Kg) 62. No se evidencian programa y/o registros de actividades de mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos - Estufa requiere mantenimiento correctivo de fistos y de llave reguladora pues está ahumando los recipientes ollas 63. No se evidencian registros de control de temperatura en equipos como nevera 64. Extintor con carga vencida en octubre del 2025
4	GUAPOTÁ	COLEGIO MANUELA BELTRAN	COLEGIO MANUELA BELTRAN	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	10/11/2025	43,75	27	13. Se evidencian las canastillas en donde se almacenan las frutas y verduras sucias 16. Se evidencia la remisión sin las firmas de la rectora y manipuladora 17. No se evidencian registros, no hay formatos 18. No se evidencian registros, no hay formatos 22. No se realiza correctamente el proceso de Limpieza y desinfección de las frutas y hortalizas 24. No se evidencia el debido control de T°, no hay registros, no hay formatos 29. La temperatura de servido no cumple para ninguna de las preparaciones 30. Las manipuladoras Angela Ladino, Katherine Barrera y Julieth Rodríguez manifiestan que no le han entregado la dotación correspondiente al contrato actual 31. Se evidencia a la manipuladora Angela Ladino C.C. 28172665 usando un piercing 33. Se evidencia que la manipuladora Indira Katherine Barrera C.C. 1095459229 no cuenta con certificación en BPM 37. No han entregado dotación de elementos de higiene personal del mes de noviembre 38. No se evidencia el programa de Limpieza y desinfección 39. No se evidencian fichas técnicas 40. No se evidencia correctamente el proceso de Limpieza y desinfección 41. Se evidencia que el jabón en polvo no está debidamente rotulado, está reempacado y no da el peso requerido 42. No se evidencia remisión de aseo del mes de noviembre 43. No se evidencia soporte de LYD del tanque de almacenamiento de agua 44. No se evidencia el programa de LYD de tanques 45. No se evidencia soporte de potabilización del agua 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 58. Se evidencia el congelador con presencia de óxido en el exterior 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 64. Se evidencia que el extintor no cuenta con fecha vigente de carga
4	SANTA HELENA DEL OPON	COLEGIO JOSE ANTONIO BELTRAN	COLEGIO JOSE ANTONIO BELTRAN	COMPLEMENTO PREPARADO EN	10/11/2025	46,81	25	16. No se evidencian firmas en la remisión de víveres 17. No cuentan con registros

				SITIO ALMUERZO				18. No cuentan con registros 19. Producto: agua con rotulado no visible 24. No cuentan con registros 28. No cumple con gramajes de servida arepa de maíz - ensalada tradicional 29. No cumple con temperatura de servido - arroz con pimentón- carne a la plancha- ensalada tradicional- jugo de guayaba 30. No se evidencia entrega de dotación del nuevo operador - la señora Flor Alba no utiliza zapatos blancos 32. La señora Flor Alba Romero con numero de cedula # 28414252 no cuenta con certificación medica 33. No se evidencian registros de capacitación 35. No cuentan con el personal manipulador completo 37. Se evidencia dotación de aseo, pero no cuentan con servicios sanitarios 38. No cuentan con registros 39. No cuentan con fichas técnicas de productos de aseo 42. No se evidencia remisión 43. No se evidencia soporte de limpieza y desinfección de tanque 44. No llevan registros 45. No se evidencia soporte de potabilidad de agua 48. No llevan registros 49. No se evidencia instructivo 52. No cuentan con un programa ni llevan registros 61. No se evidencia gramera de acuerdo al contrato 62. No llevan registros 63. No llevan registros 64. El extintor se evidencia vencido
4	SUCRE	COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA	COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	11/11/2025	29,79	33	13. se evidenció que el área de almacenamiento presenta condiciones inadecuadas de salubridad, con presencia de humedad y desprendimiento de pintura en paredes, alimentos apoyados directamente sobre superficies deterioradas y huevos con restos de pintura. El techo presenta goteras que ocasionan filtraciones de agua sobre los alimentos, acumulación de líquidos en el piso y en las canastillas, las cuales además se encuentran sucias. Se observó almacenamiento conjunto de productos como mariscos, tocino y menudencias con alimentos pertenecientes al Programa de Alimentación Escolar (PAE), como carne de res y pollo, sin separación física 14. Se evidencian huevos contaminados con pintura 15. se evidenciaron faltantes en el inventario de los siguientes productos: Pasta espagueti * 250g 3 unid, Lulo 8 kg, Mandarina 9 kg, Manzana 3 kg Piña 4 kg, Cebolla Cabezona 8 kg, Cilantro 90g, Lechuga 4kg, Pimentón 1kg, Repollo 2kg, Zanahoria 7kg, Queso 13kg Carne de res 1kg, Pechuga de pollo 12kg Aceite * 250ml 16 unid, Azúcar * 500g 4 unid Leche condensada* 20g 42 unid Uva deshidratada * 60g 9 unid; se evidenciaron sobrantes en el inventario de los siguientes productos: Arroz * 500g 4 unid, Harina de maiz * 500g 18 unid, Harina de trigo * 500g 19 unid, Limón 12kg, Apio 700g, Pepino 1 kg, Huevo 230 unid, Arveja * 250g 7 unid" 16. No se evidencian remisiones firmadas 17. No se encuentra disponible el formato con los registros de temperatura 18. No se encuentra disponible el formato con los registros de temperatura 19. Se evidencian agua con rotulo que no es legible imposibilitando la trazabilidad del producto 22. No se realiza proceso de desinfección de frutas y verduras 24. No se evidencia control de temperatura durante la preparación y el servido 27. No se cumple con la entrega del menú programado para el día (menú 12) 28. No cumple con los gramajes de la leguminosa y el derivado del cereal, puesto que estos componentes del menú no se prepararon. 29. Ningunas de las preparaciones entregadas cumplió con las temperaturas de servido

								33. No se evidencia soporte de capacitación continua 35. Se evidencian 2 de 3 manipuladoras, manifiestan que la manipuladora Alba Peña se encuentra atendiendo una calamidad. 37. No se evidencian elementos o remisión de entrega elementos de higiene personal 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 desinfección de frutas y verduras 41. No se evidencian elementos de aseo 42. No se evidencia remisión de elementos de aseo 43. No se evidencia soporte de limpieza y desinfección de tanque 44. No se evidencia programa de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua 45. No se evidencia 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 cuchillos con empuñadura en madera 60. El comedor no cuenta con cucharas, los beneficiarios deben llevar su propio cubierto para recibir la prestación del servicio. 61. La gramera evidenciada no cumple con la característica acordases 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 encuentra disponible el formato con los registros de temperatura 64. Se evidencia extintor vencido de octubre de 2025 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	GUADALUPE	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	11/11/2025	43,75	27	13. Se evidencia el almacenamiento de materia prima sobre sillas de madera 14. No se evidencia la fecha de vencimiento de las 3 unid de uva deshidratada que hay en el inventario 15. Se evidencia faltante de 177 unid de agua y 12 unid de uva deshidratada 17. No se evidencian registros, no hay formatos 18. No se evidencian registros, no hay formatos 19. No es legible el lote y F.V de 3 unid de uva deshidratada que hay en el inventario 22. No se evidencia plan de saneamiento 24. No se evidencia el debido control de T°, no hay registros, no hay formatos 29. No cumple la T° de servido del dedito de harina con queso, ensalada y limonada 32. La manipuladora Claudia Rivera C.C. 1007398541 no cuenta con certificación médica 33. La manipuladora Claudia Rivera C.C. 1007398541 no cuenta con certificación en BPM 37. No han entregado elementos de higiene personal del mes de noviembre 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 está debidamente rotulado, está reempacado 42. No se evidencia remisión de aseo del mes de noviembre 43. No se evidencia soporte de LYD del tanque de almacenamiento de agua 44. No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos 47. Se evidencia que los recipientes no cuentan con bolsa plástica 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 hay soporte de fumigación 60. Hacen falta 100 cucharas, platones de plástico, colador, tablas de picar, bandejas de servido 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 64. No se evidencia extintor con fecha vigente de carga
4	LA PAZ	INSTITUCION EDUCATIVA TROCHAS	ESCUELA RURAL LA LINTERNA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	11/11/2025	53,19	22	16. Se evidencia remisión sin firmas 17. No cuentan con registros 18. No cuentan con registros 24. No llevan registros 25. No se evidencia minuta publicada 29. No cumple con temperatura de servida ensalada, jugo de mandarina, huevo en tortilla, deditos de harina de trigo 30. No se evidencia entrega de dotación completa falta delantal o peto 33. No se evidencian registros de capacitación 37. Se evidencian elementos de aseo, pero no cuentan con servicios sanitarios 38. No cuentan con registros 39. No cuentan con fichas técnicas de productos de aseo 42. No se evidencia remisión 43. No se evidencia soportes de limpieza y desinfección de tanques 44. No llevan registros 45. No se evidencia soporte de potabilidad de agua 48. No se evidencian registros 49. No se evidencia instructivo 52. No cuentan con programa ni llevan registros 61. No cuentan con gramera según contrato 62. No cuentan con registros 63. No cuentan con registros 64. El extintor se encuentra vencido
4	GUAVATA	INSTITUCION EDUCATIVA TRES ESQUINAS LOS PATIOS	ESCUELA RURAL EL INJERTO	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	12/11/2025	59,26	11	14. Remisión de víveres sin firma del personal operador, Transportador, representante de la institución educativa 21. No se evidencia registros de capacitación a docente de sede 25. No se evidencia Programa y/o registros de actividades de Limpieza y desinfección 26. No se evidencian fichas técnicas de productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección. 27. No se evidencia limpieza y desinfección de fruta previo al consumo 28. No se evidencian área de almacenamiento de productos de aseo identificada y rotulada 29. No se evidencian remisión de aseo del mes de Noviembre 30. Agua con la que se abastece la sede proviene de Nacimiento - Agua no Potable 32. No se evidencia programa y/o registros de actividades de manejo de residuos 33. No se evidencia instructivo para la disposición final de residuos sólidos 36. No se evidencia programa y/o registros para control integrado de plagas.
4	CHIPATA	INSTITUCION EDUCATIVA TIERRA NEGRA	INSTITUCION EDUCATIVA TIERRA NEGRA	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO ALMUERZO	13/11/2025	62,50	18	17. No se encuentra disponible el formato con los registros de temperatura 18. No se encuentra disponible el formato con los registros de temperatura 19. Se evidencia agua en bolsa sin rotulo, imposibilitando la trazabilidad del producto. 24. No se evidencia control de temperatura durante la preparación y el servido 29. Ninguna de las preparaciones cumple con la temperatura de servido 35. Se evidencian 2 de 3 manipuladoras 38. No se evidencia programa de limpieza y desinfección. 39. No se evidencian las fichas técnicas de los productos utilizados. 44. No se evidencia programa de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua 45. No se evidencie 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 60. El equipo de refrigeración y congelación se encuentra fuera de servicio. 61. La gramera evidenciada no cumple con las características acordades 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 encuentra disponible el formato con los registros de temperatura 64. Se evidencia extintor vencido de octubre de 2025
4	SUAITA	COLEGIO INTEGRADO LUCAS CABALLERO	COLEGIO INTEGRADO LUCAS CABALLERO	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	13/11/2025	64,58	17	17. No se evidencian registros, no hay formatos 18. No se evidencian registros, no hay formatos 22. El plan de saneamiento no se encuentra aprobado 24. No se evidencia el debido control de T°, no hay registros 29. La temperatura de servido no cumple para ninguna de las preparaciones 38. El plan de saneamiento no se encuentra aprobado 39. El plan de saneamiento no se encuentra aprobado 41. Se evidencia que el jabón en polvo no está debidamente rotulado, está reempacado y no da el peso requerido 43. No se evidencia soporte de Limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua 44. El plan de saneamiento no se encuentra aprobado 45. El agua suministrada no es potable, proviene de un aljibe 48. El plan de saneamiento no se encuentra aprobado 49. No se evidencia el respectivo instructivo 52. El plan de saneamiento no se encuentra aprobado 61. No se evidencia balanza de acero inoxidable 62. El plan de saneamiento no se encuentra aprobado 63. No se evidencian registros, no hay formatos
4	OIBA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN PEDRO	ESCUELA RURAL PUENTE VARGAS	COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM/JT	14/11/2025	51,06	23	15. El kárdex no está diligenciado 17. No se evidencian registros, no hay formatos, el PSB no está aprobado 18. No se evidencian registros, no hay formatos, el PSB no está aprobado 22. No se evidencia plan de saneamiento, no está aprobado 24. No se evidencia el control de T° al momento del servido, no hay registros, no hay formatos 25. No se evidencia publicado el ciclo de menú aprobado 29. La temperatura de servido no cumple para ninguna de las preparaciones 33. No se evidencian registros de capacitación 37. No han entregado dotación de elementos de higiene personal del mes de noviembre 38. No se evidencia el programa de Limpieza y desinfección, el PSB no está aprobado 39. No se evidencian fichas técnicas, el PSB no está aprobado 41. Se evidencia que el jabón en polvo no está debidamente rotulado, está reempacado y no da el peso requerido 42. No se evidencia remisión de aseo del mes de noviembre 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, el PSB no está aprobado 45. No se evidencia soporte de potabilización del agua 48. No se evidencia el respectivo programa de manejo de residuos, el PSB no está aprobado 49. No se evidencia el respectivo instructivo 52. No se evidencia el programa de control integrado de plagas, el PSB no está aprobado 60. Hacen falta platos, cucharas, vasos, olla express, olletas grandes

								61. No se evidencia balanza de acero inoxidable 62. No se evidencian manuales, hoja de vida de equipos, cronogramas; etc., el PSB no está aprobado 63. No se evidencian registros, no hay formatos, el PSB no está aprobado
4	VELEZ	INSTITUTO AGRICOLA ALTO JORDAN	ESCUELA RURAL CUBA	COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	14/11/2025	40,74	16	13. No se evidencian remisiones diligenciadas 14. No se evidencian firmas en Kardex ni remisión 15. No se evidencia ciclo de menú publicado 16. No existe cumplimiento de minuta (menú especial) 17. No cumple con gramajes de manzana grupo 4 y 5 18. La docente manifiesta que no ha recibido bata de tela 23. No se evidencia ningún elemento de aseo 25. No cuentan con registros 26. No cuentan con plan de saneamiento 28. No cuentan con productos de aseo 29. No se evidencia remisión 30. No se evidencia soporte de potabilidad de agua 31. No se evidencian recipientes suficientes ni identificados 32. No cuentan con registros 33. No se evidencia instructivo 36. No cuentan con programa

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA

ZONA 1: Se evidencian múltiples no conformidades relacionadas con la infraestructura, las condiciones higiénico-sanitarias, la documentación técnica y el cumplimiento de los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Las paredes presentan grietas, humedad, porosidad y desprendimiento de pintura; los techos, construidos en láminas de Eternit con vigas de madera y metálicas, registran acumulación de suciedad y presencia de telarañas; y las ventanas carecen de mallas anti-insectos. La edificación no garantiza condiciones adecuadas para las labores de limpieza y desinfección, debido a la ausencia de lavaplatos, mesones apropiados y sistemas de drenaje funcionales. Los servicios sanitarios se encuentran deteriorados, con presencia de heces de murciélagos, y no se dispone de una unidad sanitaria exclusiva para la manipuladora.

ZONA 2: Durante las visitas técnicas 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 identificadas evidencian deficiencias de tipo estructural y sanitario que comprometen las condiciones higiénico-sanitarias e impactan negativamente la inocuidad del servicio alimentario. Se observaron paredes en ladrillo expuesto, materiales porosos y superficies en madera que dificultan la ejecución eficaz de las actividades de limpieza y desinfección; presencia de humedad, suciedad y desprendimiento de pintura en áreas de preparación, distribución y almacenamiento; así

como cubiertas en madera o láminas de Eternit que presentan filtraciones, aberturas y acumulación de polvo y telarañas. De igual manera, se identificaron ventanas sin mallas o angeos de protección, aberturas entre las uniones de techos y paredes que facilitan el ingreso de plagas, y tanques de almacenamiento de agua de uso compartido con otras dependencias de la institución, incrementando el riesgo de contaminación cruzada. Asimismo, se constató que la infraestructura no está construida ni acondicionada para facilitar adecuadamente las operaciones de limpieza, desinfección y control sanitario exigidas por la normatividad vigente.

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 1
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero

18834

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ANEXO N°34 – ACTAS DE VERIFICACIÓN DE VISITAS A PROVEEDORES

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18835

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

RI

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18836

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

Centro de producción Alimentos buena siembra SAS

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18837

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 VISITA VERIFICACIÓN EJECUCIÓN PLANTA-PROVEEDORES			
	Código: PDAE-F-043 -P	Versión: 03	Fecha de emisión: 19/09/2024	página 1 de 4

FORMATO VISITA VERIFICACION PLANTA-PROVEEDORES

Planta -Fabricante: Centro de producción de Alimentos y Bvena siembra S.A.S.	ETC:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio: Giron
Dirección: Cl 44 # 33-24 - Bj. Paraiso Bajo	Fecha Visita:	21/10/2025.	
No Contrato / Convenio: CO1. PCCNTR. 8258066.	Hora inicio:	8 am.	Hora de terminación: 11:40 am
No de visita 1.	Nombre y cargo de quien realiza la visita: Miguel Angel Restrepo Herrera - Interventor de Campo.		
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Alba Johana Sanchez. - Lider de inocuidad.			

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria en las plantas proveedoras de los operadores del suministro de alimentos al Programa de Alimentación Escolar – PAE de la Gobernación de Santander en el marco de la vigencia

PUNTAJE ESPERADO	101.	PUNTAJE OBTENIDO	100	PORCENTAJE %	99,00 %.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME	De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN		De >90% CONFORME	
CONCEPTO FINAL		Conforme.			

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. (numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
2	La edificación y el funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes.(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas.	1	
5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	
6	Las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio.	1	
7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social)	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
8	Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	1	
9	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros.	1	
10	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	1	
11	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales	1	
13	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos	N/A	
14	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza	N/A.	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	1	
16	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente	1	
17	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas	1	
18	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, separados, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento. (Resolución 2184 de 2019)	1	
19	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	1	
21	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	1	
22	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.).	1	
23	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados.	1	

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores.	1	
25	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros	1	
26	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.	1	
27	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados	1	

28	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios	1	/
	INSTALACIONES SANITARIAS		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
29	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios	1	/
30	Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito	0	No se tienen suficientes locker para. 10 operarios.
31	La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito.	1	
32	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada del área de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida.	1	
33	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad ya prácticas higiénicas	1	
	TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	24.	**PUNTAJE OBTENIDO**	23. **PORCENTAJE %** 95,83 %
	III. PERSONAL MANIPULADOR		
	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
34	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.	1	
35	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
36	Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme	1	
37	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
38	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
39	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
40	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación	1	
41	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
42	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas	1	
43	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
	EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
44	Cuentan con acreditación en formación en Educación sanitaria, principios básicos de Buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos no mayor a 1 año.	1	
45	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	1	
46	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
47	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas.	1	
	TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	14	**PUNTAJE OBTENIDO**	14. **PORCENTAJE %** 100,00 %
	IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN		
	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
48	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje	1	
49	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas	1	
50	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado	1	
51	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad	1	
52	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio	1	
53	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas	1	
54	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza desinfección y desinfestación.	1	
55	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas	1	
56	Las puertas se encuentran sin separación entre el borde inferior y el piso, asegurando el aislamiento con el exterior. (Resolución 2674 de 2013)	1	
57	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de mallaanti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura	1	
58	Las áreas se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial)	1	
59	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias	1	
60	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios	1	
61	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y construidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias.	1	
	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
62	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos	1	
63	Todas las superficies de contacto con el alimentos cumple con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012	1	

18839

64	Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso	1	
65	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas debidamente identificados, de material impermeable, resistente a la corrosión y fácil limpieza.	1	
66	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presenta fugas, son de material resistente, inerte, no porosos, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto.	1	
67	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.	1	
68	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros,etc.)	1	
69	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura	1	
	TOTAL CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACION		
PUNTAJE ESPERADO	22	**PUNTAJE OBTENIDO**	22.	**PORCENTAJE %**	100,00%
	V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN		
	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
70	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos).	1	
71	Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana.	1	
72	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.	1	
73	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación.	1	
74	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas.	1	
	ENVASES Y EMBALAJES		
75	Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.	1	
76	Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin	1	
77	Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos.	1	
	OPERACIONES DE FABRICACIÓN		
78	El proceso de fabricación de alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento.	1	
79	Se realiza y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto	1	
80	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continúa de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microrganismos o la contaminación de producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso.	1	
81	Los procedimientos mecánicos de manufactura (Lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar, entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación.	1	
82	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano. Se cuenta con mecanismos para proteger el alimentos de la contaminación por metales u otro materiales extraños.	1	
83	Cuenta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medida para evitar la contaminación cruzadas	1	
	OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE		
84	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin.	1	
85	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (aplicar el anexo 1)	1	
86	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso cuanta con registros y se conservan en tiempo necesario.	1	
	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
87	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos.	1	
88	El almacenamiento del producto se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros	1	
89	El almacenamiento del producto se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito	1	
90	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso.	1	
91	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final.	1	
	CONDICIONES DE TRANSPORTE		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
92	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique)	N.O.	
93	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "*Transporte de Alimentos*"	N.O.	
94	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.	N.O.	
95	Los vehículos transportadores que posean sistema de refrigeración o congelación, cuentan con un adecuado funcionamiento que garantiza el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas y cuenta con indicadores y sistemas de registro.	N.O.	
96	Los vehículos que transportan conjuntamente alimentos y/o materia prima de diferente naturaleza y conservación se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.	N.O.	
97	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O.	

188 40

TOTAL REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	22.	PORCENTAJE %	100,00%.

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

SISTEMA DE CONTROL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
98	Existen manuales, catálogos, guías o instrumentos escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.	1	
99	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación,etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos.	1	
100	Se cuenta con planes de muestreo	1	
101	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requeridos para el proceso.	1	
102	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	1	
103	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	1	
104	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio	1	
105	Se cuenta con los resultados microbiológicos por lote de los productos correspondientes al programa.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8.	PORCENTAJE %	100,00%.

VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
106	La Planta cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección con Concepto Favorable - INVIMA	1	Favorable (87,23%).
107	Cuenta con los registros, permiso o notificación sanitaria de los productos alimenticios	1	
108	Existen manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo	1	
109	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos	1.	

TOTAL VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4.	PORCENTAJE %	100,00%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencian adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, Infraestructura, Manejo y Control de Residuos, Manejo y Control de plagas y Adecuadas condiciones de Almacenamiento, Sin embargo Se evidencia que no se tienen Suficientes lockers para 10 operarios.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna observacion

Atendido por: Alba Johana Sanchez Vargo	Firma:	Cargo: Lider de inocuidad
Atendido por: /	Firma: /	Cargo: /
Realizada por: Miguel Angel Restrepo H.	Firma:	Cargo: Interventor de Campo.
Realizada por: /	Firma: /	Cargo: /

18841

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Sistema de Gestión de Calidad		Proceso Misional Alimentación y Nutrición	
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas			
	Código: AN-FO-018	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

FECHA: 21/10/2025		
BODEGA:	**RUTA:**	**PLANTA: X**
LUGAR: CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S		



Imagen No. 1 Fachada



Imagen No. 2 Instalaciones físicas

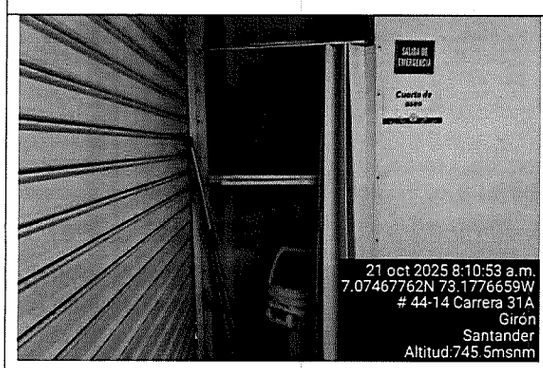


Imagen No. 3 Manejo y disposición de residuos solidos

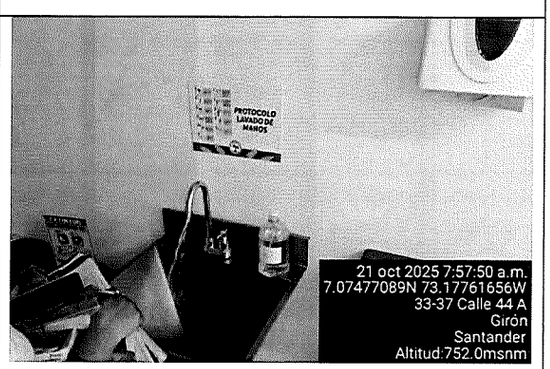


Imagen No. 4 Limpieza y desinfección

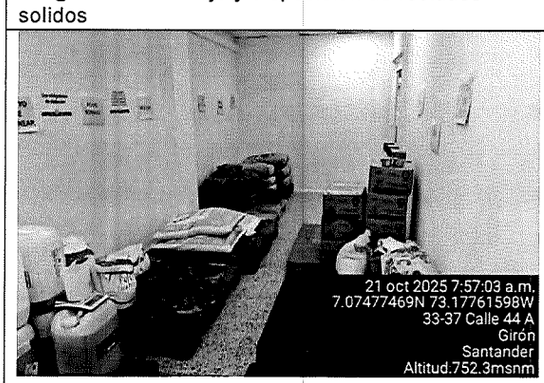


Imagen No. 05 Materia prima



Imagen No. 06 Almacenamiento de producto

18842

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ALIMENTOS RICOLAC SAS

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18843

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 VISITA VERIFICACIÓN EJECUCIÓN PLANTA-PROVEEDORES			
	Código: PDAE-F-043 -P	Versión: 03	Fecha de emisión: 19/09/2024	página 1 de 4

FORMATO VISITA VERIFICACIÓN PLANTA-PROVEEDORES

Planta -Fabricante: ALIMENTOS RICOLAC SAS	**ETC:**	**GOBERNACIÓN DE SANTANDER**	**Ciudad/ Municipio**	**SUBACHOQUE - CUNDINAMARCA**	
Dirección: Cra 3 N° 5-35 Barrio Centro	**Fecha Visita:**	**22/10/2025**			
No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066	**Hora inicio:**	**9:00 a. m.**	**Hora de terminación:**	**12:21pm**	
No de visita 1	**Nombre y cargo de quien realiza la visita: Mayra Farliey Diaz Salgado - Coordinadora Técnica**				
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Kathiuzca Martines - Coordinadora de la Planta					

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria en las plantas proveedoras de los operadores del suministro de alimentos al Programa de Alimentación Escolar – PAE de la Gobernación de Santander en el marco de la vigencia

PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	105	PORCENTAJE %	100%
RANGOS DE CALIFICACIÓN	**De <=64,9% NO CONFORME**		**De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN**		**De >90% CONFORME**
CONCEPTO FINAL			**Conforme**		

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

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. (numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
2	La edificación y el funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes.(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas.	1	Se hicieron unas mejoras en las Instalaciones
5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	
6	Las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio.	1	
7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social)	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
8	Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	1	
9	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros.	1	
10	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	1	
11	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros	1	Se cuenta con 3 tanques de almacenamiento de agua cada uno de 2000ml

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales	NA	
13	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos	1	Los residuos líquidos son basicamente de limpieza y desinfección y se vierten directamente a las regillas de la planta.
14	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza	1	Y la limpieza se hace de manera bimestral

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	1	
16	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente	1	
17	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas	1	El retiro de los residuos se hace los Lunes y Jueves
18	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, separados, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento. (Resolución 2184 de 2019)	1	Desechos Organicos, peligroso, No aprovechables.
19	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición	1	Lo realiza la empresa Descont By Urbaser

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	1	Se hace una inspección mensual interna y trimestral con la Empresa Biocontacto
21	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	1	
22	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.).	1	
23	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados.	1	Lo realiza la empresa Biocontacto Ambiental SAS

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores.	1	
25	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros	1	
26	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.	1	
27	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados	1	
28	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios	1	

INSTALACIONES SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

18845

66	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presenta fugas, son de material resistente, inerte, no porosos, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto.	1	Existen tres tipos de tuberias, aire, agua y vapor			
67	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnologico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.	1				
68	Los equipos en donde se realizan operaciones criticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros,etc.)	1				
69	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura	1				
TOTAL CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN						
PUNTAJE ESPERADO	20	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE %	100%	
V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN						
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
70	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos).	1				
71	Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana.	1				
72	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.	1				
73	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación.	1				
74	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas.	1				
ENVASES Y EMBALAJES						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
75	Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.	1	BOPP transparente para Cocada de leche15g			
76	Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin	1				
77	Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos.	1				
OPERACIONES DE FABRICACIÓN						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
78	El proceso de fabricación de alimento se realiza en optimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento.	1				
79	Se realiza y registran los controles requeridos en las etapas criticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto	1				
80	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continúa de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microrganismos o la contaminacion de producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso.	1				
81	Los procedimientos mecánicos de manufactura (Lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar, entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación.	1				
82	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano. Se cuenta con mecanismos para proteger el alimentos de la contaminación por metales u otro materiales extraños.	1				
83	Cuenta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medida para evitar la contaminación cruzadas	1				
OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
84	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin.	1				
85	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (aplicar el anexo 1)	1				
86	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso cuanta con registros y se conservan en tiempo necesario.	1				
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
87	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos.	1	Se debe ajustar al programa la relación de formatos utilizados			
88	El almacenamiento del producto se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros	1				
89	El almacenamiento del producto se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito	1				
90	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso.	1				
91	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final.	1				
CONDICIONES DE TRANSPORTE						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
92	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique)	1				
93	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "*Transporte de Alimentos*"	1				
94	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.	1				
95	Los vehículos transportadores que posean sistema de refrigeración o congelación, cuentan con un adecuado funcionamiento que garantiza el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas y cuenta con indicadores y sistemas de registro.	1				
96	Los vehículos que transportan conjuntamente alimentos y/o materia prima de diferente naturaleza y conservación se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.	1				
97	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1				
TOTAL REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN						
PUNTAJE ESPERADO	28	PUNTAJE OBTENIDO	28	PORCENTAJE %	100%	
VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD						
SISTEMA DE CONTROL						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			

18846

98	Existen manuales, catálogos, guías o instrumentos escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.	1	
99	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación,etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos.	1	
100	Se cuenta con planes de muestreo	1	
101	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requeridos para el proceso.	1	
102	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	1	
103	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	1	
104	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio	1	Laboratorio externo Alianza Para la Inocuidad API SAS
105	Se cuenta con los resultados microbiológicos por lote de los productos correspondientes al programa.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%

VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
106	La Planta cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección con Concepto Favorable - INVIMA	1	Visita del 14 al 16 de Octubre 2025 con un porcentaje de cumplimiento del 87,25%
107	Cuenta con los registros, permiso o notificación sanitaria de los productos alimenticios	1	
108	Existen manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo	1	
109	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos	1	

TOTAL VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se hace una observacion sobre los residuos peligrosos "es importante ajustar quien realiza la recolección final" lo cual se hizo de manera inmediata el ajuste, es importante que dentro del formato de limpieza y desinfección se tenga el metodo y las cantidades utilizadas tanto de detergente y desinfectante.

Resaltar el compromiso que tiene sus directivos en mejorar continuamente las intalaciones y la inclusión de nuevos productos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Gracias a la Ingeniera por sus sugerencias y observaciones realizadas durante las visitas.

Atendido por: Katuzca Martinez A.	Firma:	Cargo: Coordinadora de Planta.
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Maya Karlky Stan Salgado	Firma:	Cargo: Coordinadora Técnica
Realizada por:	Firma:	Cargo:

18847

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas

FECHA: 22/10/25		
BODEGA:	**RUTA:**	**PLANTA: X**
LUGAR: ALIMENTOS RICOLAC SAS		



Imagen No. 1 Fachada



Imagen No. 2 Instalaciones físicas



Imagen No. 3 Área de residuos



Imagen No. 4 Área de limpieza y desinfección



Imagen No. 05 Área de materia prima



Imagen No. 06 Área de empaque

18848

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ALIMENTOS PIPPO SAS

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18849

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 VISITA VERIFICACIÓN EJECUCIÓN PLANTA-PROVEEDORES			
	Código: PDAE-F-043 -P	Versión: 03	Fecha de emisión: 19/09/2024	página 1 de 4

FORMATO VISITA VERIFICACIÓN PLANTA-PROVEEDORES

Planta -Fabricante: ALIMENTOS PIPPO SAS	**ETC:**	**GOBERNACIÓN DE SANTANDER**	**Ciudad/ Municipio**	**GUASCA-CUNDINAMARCA**
Dirección: VEREDA FLORES - PARQUE AGROINDUSTRIAL	**Fecha Visita:**	**23/10/2025**		
No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066	**Hora inicio:**	**9:15:00 a m.**	**Hora de terminación:**	**12:30pm**
No de visita 1	**Nombre y cargo de quien realiza la visita: Mayra Farlley Diaz Salgado - Coordinadora Técnica**			
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Diana Lizet Piza - Directora de Calidad e Inocuidad				

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria en las plantas proveedoras de los operadores del suministro de alimentos al Programa de Alimentación Escolar -- PAE de la Gobernación de Santander en el marco de la vigencia

PUNTAJE ESPERADO	101	**PUNTAJE OBTENIDO**	99	**PORCENTAJE %**	98,02%
RANGOS DE CALIFICACIÓN	**De <=64,9% NO CONFORME**		**De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN**		**De >90% CONFORME**
CONCEPTO FINAL			**CONFORME**		

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. (numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
2	La edificación y el funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes.(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas.	1	
5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	
6	Las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio.	1	
7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social)	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	7	**PUNTAJE OBTENIDO**	7	**PORCENTAJE %**	100%

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
8	Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	1	
9	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros.	1	
10	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	1	
11	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros	1	Se cuenta con 1 tanque de almacenamiento de 40.000lt, el lavado y desinfeccion es mensual realizado por Operarios.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales	1	
13	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos	1	Los residuos liquidos son basicamente de limpieza y desinfección y se vierten directamente a las regillas de la planta.
14	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza	1	Y la limpieza y desinfección se hace de manera diaria.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	1	
16	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente	1	
17	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas	1	El retiro de los residuos se hace Lunes y Jueves
18	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, separados, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento. (Resolución 2184 de 2019)	1	Desechos Organicos, No aprovechables.
19	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición	1	Lo realiza la empresa Descont SA ESP

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	1	Se hace una inspección mensual interna y mensual con la Empresa Biocontacto Ambiental SAS
21	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	1	
22	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.).	1	
23	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados.	1	Lo realiza la empresa Biocontacto Ambiental SAS

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores.	1	
25	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros	1	
26	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.	1	
27	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados	1	
28	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios	1	

INSTALACIONES SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

18850

29	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios	1	
30	Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito	1	
31	La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito.	1	
32	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada del área de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida.	1	
33	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad ya prácticas higiénicas	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	26	PUNTAJE OBTENIDO	26	PORCENTAJE %	100%

III. PERSONAL MANIPULADOR

PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
34	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.	1	
35	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
36	Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme	1	
37	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
38	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	0	
39	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
40	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación	1	Nitrilo azules
41	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
42	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas	1	
43	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	Cuentan con acreditación en formación en Educación sanitaria, principios básicos de Buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos no mayor a 1 año.	1	Se realiza con una empresa Calidad Alimentaria Capacitación Asesoria.
45	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	1	
46	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
47	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	92,86%

IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
48	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje	1	
49	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas	1	
50	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado	0	Mejorar el borde superior de la puerta al ingreso del aea de almacenamiento de producto terminado
51	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad	1	
52	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio	1	
53	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas	1	
54	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza desinfección y desinfestación.	NA	
55	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas	1	
56	Las puertas se encuentran sin separación entre el borde inferior y el piso, asegurando el aislamiento con el exterior. (Resolución 2674 de 2013)	1	
57	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de mallaanti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura	NA	
58	Las áreas se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial)	1	
59	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias	1	
60	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios	1	
61	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y construidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias.	1	

EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos	1	
63	Todas las superficies de contacto con el alimentos cumple con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012	1	
64	Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso	1	
65	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas debidamente identificados, de material impermeable, resistente a la corrosión y fácil limpieza.	1	

18852

99	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación,etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos.	1			
100	Se cuenta con planes de muestreo	1			
101	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requeridos para el proceso.	1			
102	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	1			
103	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	1	Con la Empresa METROCAL.		
104	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio	1	Laboratorio Propio		
105	Se cuenta con los resultados microbiológicos por lote de los productos correspondientes al programa.	1			
TOTAL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100,00%

VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
106	La Planta cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección con Concepto Favorable - INVIMA	1	Visita del 25 al 26 de junio 2025 con un porcentaje de cumplimiento del 100% - Favorable
107	Cuenta con los registros, permiso o notificación sanitaria de los productos alimenticios	1	Registro Sanitario N° 0009096- Renovada el 16/07/2024
108	Existen manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo	1	
109	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos	1	

TOTAL VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se debe hacer la mejora al borde de la puerta ingreso área de almacenamiento producto final.

Resaltar las mejoras en las Instalaciones fisicas y organización documental.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Atendido por: Diana Lizet Pinto A	Firma:	Cargo: Director de Calidad e Inocuidad.
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Mayra Paulina Arbeláez	Firma:	Cargo: Coordinadora Técnica
Realizada por:	Firma:	Cargo:

18853

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
	Formato **Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas**

FECHA: 23/10/2025		
BODEGA:	**RUTA:**	**PLANTA: X**
LUGAR: ALIMENTOS PIPPO SAS		

NOTA: Durante la visita realizada a la planta de producción de Pippo, se tomaron registros fotográficos de los aspectos solicitados; sin embargo, la empresa tiene políticas internas de restricción en ciertos espacios, lo que impidió capturar imágenes en todas las áreas requeridas.

Imagen No. 1 Fachada



Imagen No. 2 Instalaciones físicas



Imagen No. 3 Manejo y disposición de residuos solidos

NOTA: Durante la visita realizada a la planta de producción de Pippo, se tomaron registros fotográficos de los aspectos solicitados; sin embargo, la empresa tiene políticas internas de restricción en ciertos espacios, lo que impidió capturar imágenes en todas las áreas requeridas.

Imagen No. 4 Limpieza y desinfección



Imagen No. 05 Materia Prima



Imagen No. 06 Almacenamiento de producto

18854

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

RPS

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18855

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

SOLARI FOODS INVERSIONES SAS

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18856

AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS		
	FORMATO VISITA VERIFICACIÓN EJECUCIÓN PLANTA-PROVEEDORES			
	Código: PDAE-F-043 -P	Versión: 03	Fecha de emisión: 19/09/2024	página 1 de 4

FORMATO VISITA VERIFICACIÓN PLANTA-PROVEEDORES

Planta -Fabricante: SOLARI FOODS INVERSIONES SAS		ETC:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio	FONTIBON - LOCALIDAD BOGOTA
Dirección: Calle 17 N° 116-45 Barrio Fontibon		Fecha Visita:	22/10/2025		
No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066		Hora inicio:	3:15:00 p m.	Hora de terminación:	6:15pm
No de visita 1		Nombre y cargo de quien realiza la visita: Mayra Farlley Diaz Salgado - Coordinadora Técnica			
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Laura Vargar - Directora de Operaciones					

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria en las plantas proveedoras de los operadores del suministro de alimentos al Programa de Alimentación Escolar – PAE de la Gobernación de Santander en el marco de la vigencia

PUNTAJE ESPERADO	99	PUNTAJE OBTENIDO	93	PORCENTAJE %	93,94%
RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME		De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN		De >90% CONFORME
CONCEPTO FINAL			CONFORME		

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. (numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
2	La edificación y el funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes.(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas.	1	
5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	
6	Las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio.	1	
7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social)	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
8	Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	1	
9	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros.	1	
10	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	1	
11	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros	1	Se cuenta con 1 tanque de almacenamiento de 10.000lt, el lavado y desinfeccion es semestral y lo realiza Fumigaciones y Aseos de Colombia SAS.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales	NA	
13	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos	1	Los residuos líquidos son basicamente de limpieza y desinfección y se vierten directamente a las regillas de la planta.
14	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza	1	Y la limpieza se hace de manera semanal.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	0	Se debe ajustar el programa para las frecuencias de recolección detallando el manejo de residuos líquidos
16	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente	1	
17	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas	1	El retiro de los residuos se hace Lunes, Miercoles y Viernes
18	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, separados, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento. (Resolución 2184 de 2019)	1	Desechos Organicos, No aprovechables.
19	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición	1	Lo realiza la empresa Casalimpia y Carzola (Privada)

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	1	Se hace una inspección semanal interna y mensual con la Empresa Ingealimentos Saneamiento ambiental
21	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	1	
22	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.).	1	
23	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados.	1	Lo realiza la empresa Ingealimentos Saneamiento

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores.	1	
25	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros	1	
26	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.	1	
27	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados	1	
28	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios	1	

INSTALACIONES SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios	1	
30	Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito	0	Existen unos casilleros dañados en mujeres.

18857

31	La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito.	1				
32	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada del área de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida.	1				
33	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad ya prácticas higiénicas	1				
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	25	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE %	92%	
		III. PERSONAL MANIPULADOR				
		PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
34	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.	1				
35	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1				
36	Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme	1				
37	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1				
38	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba *de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo)* y no usa maquillaje	1				
39	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1				
40	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación	1	Guantes de Nitrilo y de corte			
41	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1				
42	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas	1				
43	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1				
		EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
44	Cuentan con acreditación en formación en Educación sanitaria, principios básicos de Buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos no mayor a 1 año.	1				
45	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	0	Ajustar cronogramas para las fechas establecidas de capacitación abarcando todo el personal según el turno, además ajustar el cronograma con temas más relacionados a la trabajado en planta			
46	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1				
47	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas.	1				
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	92,86%	
		IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN				
		DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
48	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje	0	Se debe realizar mejoras a los pisos de la planta			
49	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas	1				
50	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado	1				
51	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad	1				
52	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio	1				
53	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas	1				
54	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza desinfección y desinfestación.	NA				
55	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas	1				
56	Las puertas se encuentran sin separación entre el borde inferior y el piso, asegurando el aislamiento con el exterior. (Resolución 2674 de 2013)	1				
57	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de mallaanti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura	NA				
58	Las áreas se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial)	1				
59	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias	1				
60	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios	1				
61	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y construidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias.	1				
		EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
62	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos	1				
63	Todas las superficies de contacto con el alimentos cumpla con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012	1				
64	Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso	1				
65	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas debidamente identificados, de material impermeable, resistente a la corrosión y fácil limpieza.	1				
66	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presenta fugas, son de material resistente, inerte, no porosos, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto.	NA				
67	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.	1				
68	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros,etc.)	1				
69	*Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales* resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura	1				
		TOTAL CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE %	94,74%	
		V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN				
		MATERIAS PRIMAS E INSUMOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			

18858

70	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos).	1	Todo lo manejan desde archivos excel.
71	Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana.	1	
72	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.	1	
73	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación.	1	
74	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas.	1	
	ENVASES Y EMBALAJES		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
75	Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.	1	POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE, CALIBRE 1,5ML
76	Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin	1	
77	Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos.	1	
	OPERACIONES DE FABRICACIÓN		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
78	El proceso de fabricación de alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento.	1	
79	Se realiza y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto	1	
80	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continúa de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación de producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso.	1	
81	Los procedimientos mecánicos de manufactura (Lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar, entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación.	1	
82	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano. Se cuenta con mecanismos para proteger el alimentos de la contaminación por metales u otro materiales extraños.	1	
83	Cuenta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medida para evitar la contaminación cruzadas	1	
	OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
84	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin.	1	
85	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (aplicar el anexo 1)	1	
86	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso cuenta con registros y se conservan en tiempo necesario.	0	Falta implementar controles internos de trazabilidad
	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
87	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos.	1	
88	El almacenamiento del producto se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros	1	
89	El almacenamiento del producto se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito	1	
90	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso.	1	
91	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final.	1	
	CONDICIONES DE TRANSPORTE		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
92	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique)	NO	
93	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda *"Transporte de Alimentos"*	NO	
94	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.	NO	
95	Los vehículos transportadores que posean sistema de refrigeración o congelación, cuentan con un adecuado funcionamiento que garantiza el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas y cuenta con indicadores y sistemas de registro.	NO	
96	Los vehículos que transportan conjuntamente alimentos y/o materia prima de diferente naturaleza y conservación se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.	NO	
97	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	
	TOTAL REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	22	**PUNTAJE OBTENIDO** 21	**PORCENTAJE %** 95,45%
	VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
	SISTEMA DE CONTROL		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
98	Existen manuales, catálogos, guías o instrumentos escritos sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.	1	
99	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación,etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos.	0	Falta implementar controles internos de trazabilidad
100	*Se cuenta con planes de muestreo*	1	
101	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requeridos para el proceso.	1	
102	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	1	
103	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos o instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	1	
104	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio	1	Laboratorio externo Singercol
105	Se cuenta con los resultados microbiológicos por lote de los productos correspondientes al programa.	1	
	TOTAL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
PUNTAJE ESPERADO	8	**PUNTAJE OBTENIDO** 7	**PORCENTAJE %** 87,50%
	VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
106	La Planta cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección con Concepto Favorable - INVIMA	1	Visita del 09 al 11 de julio 2025 con un porcentaje de cumplimiento del 85,14% -Favorable con requerimiento
107	Cuenta con los registros, permiso o notificación sanitaria de los productos alimenticios	1	Registro Sanitario N° 0026683-2023 con fecha de vencimiento 10/07/2028
108	Existen manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo	1	
109	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos	1	

18859

TOTAL VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se debe realizar el procedimiento de trazabilidad y controles de calidad internos, las mejoras a los pisos y los ajustes respectivos a los documentos de calidad.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Atendido por: Laura Marcela Vargas Prada	Firma:	Cargo: Directora Operaciones
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: Mayra Brillet Santiago	Firma:	Cargo: Coordinadora Técnica
Realizada por:	Firma:	Cargo:

18860

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas

FECHA: 22/10/1015		
BODEGA:	**RUTA:**	**PLANTA: X**
LUGAR: SOLARI FOODS INVERSIONES SAS		

NOTA: Durante la visita realizada a la planta de producción de Pippo, se tomaron registros fotográficos de los aspectos solicitados; sin embargo, la empresa tiene políticas internas de restricción en ciertos espacios, lo que impidió capturar imágenes en todas las áreas requeridas.

Imagen No. 1 Fachada

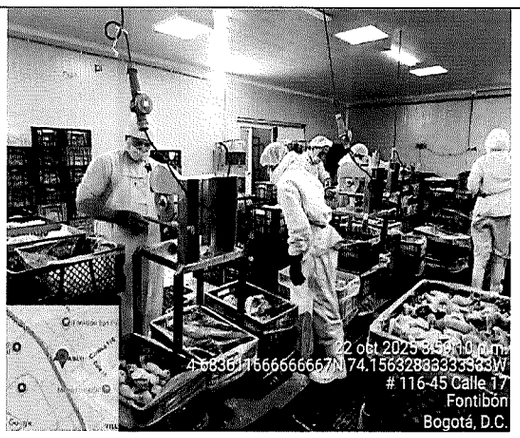


Imagen No. 2 Instalaciones físicas

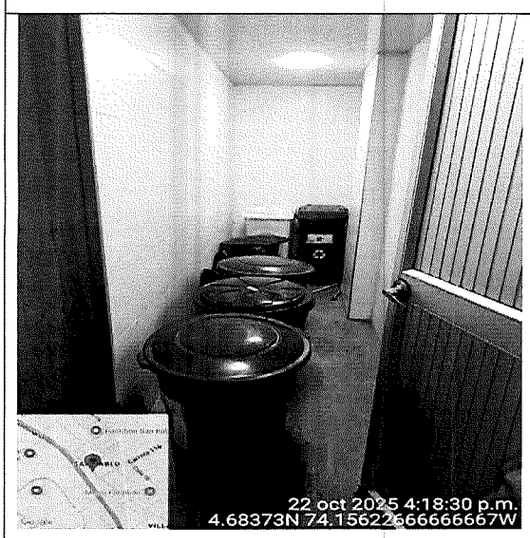


Imagen No. 3 Manejo y disposición de residuos sólidos

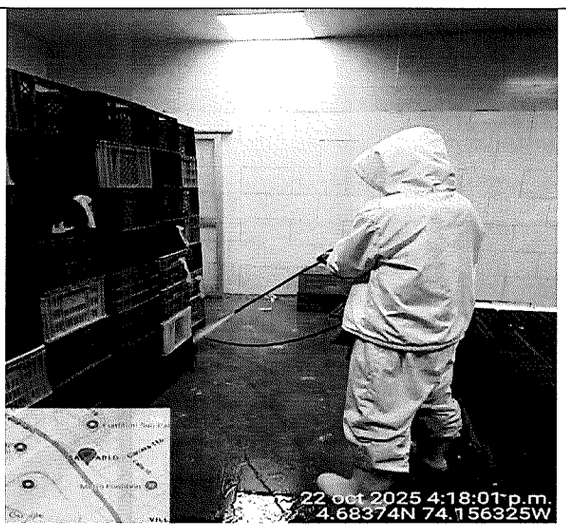


Imagen No. Limpieza y desinfección



Imagen No. 05 Materia prima



Imagen No. 06 Almacenamiento de producto

18861

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

Dr Brahman

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18862

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 VISITA VERIFICACIÓN EJECUCIÓN PLANTA-PROVEEDORES			
	Código: PDAE-F-043 -P	Versión: 03	Fecha de emisión: 19/09/2024	página 1 de 4

FORMATO VISITA VERIFICACIÓN PLANTA-PROVEEDORES

Planta -Fabricante: DR. BRAHMAN	**ETC:**	**GOBERNACIÓN DE SANTANDER**	**Ciudad/ Municipio**	**BUCARAMANGA**
Dirección: CALLE 23 #18-35 BARRIO ALARCON	**Fecha Visita:**	**30/10/2025**		
No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066	**Hora inicio:**	**9:00 a. m.**	**Hora de terminación:**	**11:00 a. m.**
No de visita: 1	**Nombre y cargo de quien realiza la visita: ANDRES FABIAN GUTIERREZ BERRIO - INTERVENTOR DE CAMPO**			
Nombre y cargo de quien atiende la visita: MARTA PATRICIA SUAREZ LATORRE - ENCARGADA LINEA DE PAE				

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria en las plantas proveedoras de los operadores del suministro de alimentos al Programa de Alimentación Escolar – PAE de la Gobernación de Santander en el marco de la vigencia

PUNTAJE ESPERADO	101	PUNTAJE OBTENIDO	99	PORCENTAJE %	98,02%

RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME	De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN	De >90% CONFORME

CONCEPTO FINAL | **CONFORME**

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. (numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
2	La edificación y el funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes.(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	1	
4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de productos) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas.	1	
5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	
6	Las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio.	1	
7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social)	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
8	Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	1	
9	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros.	1	
10	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	1	
11	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales	1	
13	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos	1	
14	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	1	
16	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente	1	
17	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas	1	
18	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, separados, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento. (Resolución 2184 de 2019)	1	
19	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	1	
21	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	1	
22	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.).	0	Se evidencia registro de trampa poco legible.
23	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados.	1	

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores.	1	
25	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros	1	
26	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.	1	

18863

27	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados	1	
28	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios	1	
	INSTALACIONES SANITARIAS		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
29	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios	1	
30	Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito	1	
31	La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito.	1	
32	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada del área de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida.	1	
33	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad ya prácticas higiénicas	1	
	TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	25
PORCENTAJE %	96,15%		
	III. PERSONAL MANIPULADOR		
	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
34	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.	1	
35	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.	1	
36	Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme	1	
37	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso	1	
38	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	1	
39	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
40	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación	1	
41	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	
42	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas	1	
43	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa	1	
	EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
44	Cuentan con acreditación en formación en Educación sanitaria, principios básicos de Buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos no mayor a 1 año.	1	
45	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	1	
46	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
47	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas.	1	
	TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	14	**PUNTAJE OBTENIDO**	14
PORCENTAJE %	100,00%		
	IV. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN		
	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
48	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje	0	Se evidenvia pisos del area de recepción con desgaste y piso del área de producción con grietas.
49	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas	1	
50	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado	1	
51	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad	1	
52	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio	1	
53	No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas	1	
54	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza desinfección y desinfestación.	1	
55	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas	1	
56	Las puertas se encuentran sin separación entre el borde inferior y el piso, asegurando el aislamiento con el exterior. (Resolución 2674 de 2013)	1	
57	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de mallaanti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura	1	
58	Las áreas se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial)	1	
59	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias	1	
60	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios	1	
61	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y construidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias.	1	
	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**

18864

62	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos	1	
63	Todas las superficies de contacto con el alimentos cumple con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012	1	
64	Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso	1	
65	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas debidamente identificados, de material impermeable, resistente a la corrosión y fácil limpieza.	1	
66	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presenta fugas, son de material resistente, inerte, no porosos, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto.	1	
67	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.	1	
68	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros,etc.)	1	
69	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, faciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura	1	
	TOTAL CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE %	95,45%
	V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN		
	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos).	1	
71	Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana.	1	
72	Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.	1	
73	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación.	1	
74	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas.	1	
	ENVASES Y EMBALAJES		
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.	1	
76	Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin	1	
77	Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos.	1	
	OPERACIONES DE FABRICACIÓN		
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
78	El proceso de fabricación de alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento.	1	
79	Se realiza y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto	1	
80	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continúa de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de *microorganismos o la contaminación* de producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso.	1	
81	Los procedimientos mecánicos de manufactura (Lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar, entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación.	1	
82	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano. Se cuenta con mecanismos para proteger el alimentos de la contaminación por metales u otro materiales extraños.	1	
83	Cuenta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medida para evitar la contaminación cruzadas	1	
	OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE		
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin.	1	
85	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (aplicar el anexo 1)	1	
86	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso cuanta con registros y se conservan en tiempo necesario.	1	
	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO		
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
87	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos.	1	
88	El almacenamiento del producto se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros	1	
89	El almacenamiento del producto se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito	1	
90	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso.	1	
91	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final.	1	
	CONDICIONES DE TRANSPORTE		
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
92	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique)	NO	

18865

93	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "*Transporte de Alimentos*"	NO	
94	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.	NO	
95	Los vehículos transportadores que posean sistema de refrigeración o congelación, cuentan con un adecuado funcionamiento que garantiza el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas y cuenta con indicadores y sistemas de registro.	NO	
96	Los vehículos que transportan conjuntamente alimentos y/o materia prima de diferente naturaleza y conservación se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.	NO	
97	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE %	100,00%

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

SISTEMA DE CONTROL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
98	Existen manuales, catálogos, guías o instrumentos escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.	1	
99	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación,etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos.	1	
100	Se cuenta con planes de muestreo	1	
101	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requeridos para el proceso.	1	
102	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	1	
103	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	1	
104	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio	NA	
105	Se cuenta con los resultados microbiológicos por lote de los productos correspondientes al programa.	1	

TOTAL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100,00%

VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
106	La Planta cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección con Concepto Favorable - INVIMA	1	FECHA DE ACTA DE INSPECCIÓN 24-01-2025
107	Cuenta con los registros, permiso o notificación sanitaria de los productos alimenticios	NA	
108	Existen manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo	1	
109	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos	1	

TOTAL VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100,00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidenvia pisos del area de recepción con desgaste y piso del área de producción con grietas.

Se evidencia registro de trampa poco legible.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por: MARTA PATRICIA SUAREZ L	Firma:	Cargo: AUX. PAE
Atendido por: /	Firma: /	Cargo: /
Realizada por: Andrés Fabián Gutiérrez Bernal	Firma:	Cargo: Interventor de C.
Realizada por: /	Firma: /	Cargo: /

18866

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Formato **Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas**

FECHA: 30-10-2025		
BODEGA:	**RUTA:**	**PLANTA: DR. BRAHMA**
LUGAR: PLANTA DR. BRAHMA, CALLE 23 #18-35 BARRIO ALARCON, BUCARAMANGA		

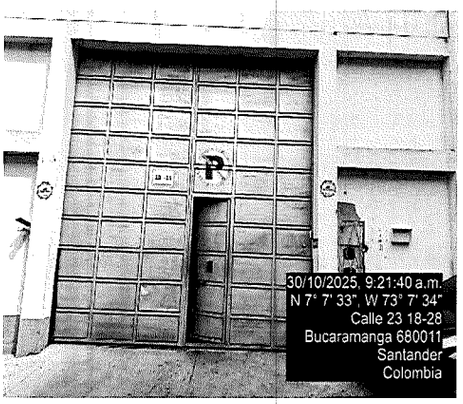


Imagen N.1. Fachada planta Dr. Brahma.



Imagen N.2. Instalaciones físicas

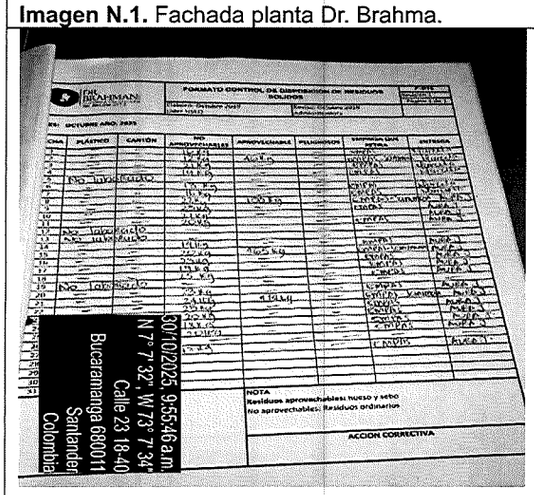


Imagen N.3. Manejo y disposición de residuos sólidos.

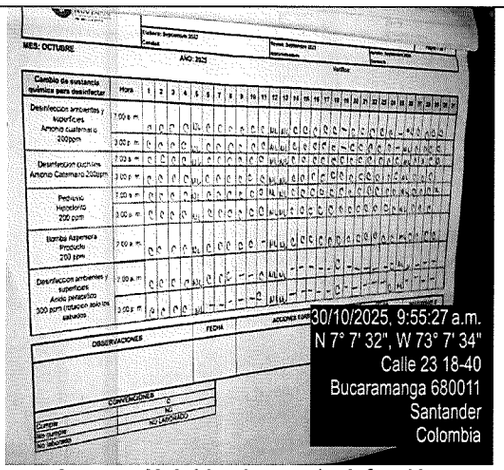


Imagen N.4. Limpieza y desinfección

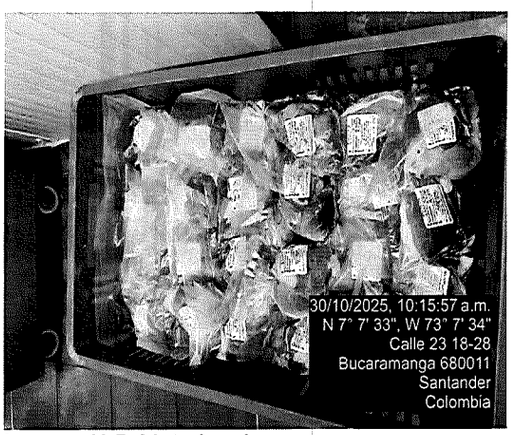


Imagen N.5. Materia prima.



Imagen N.6. Almacenamiento productos.

18867

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ANEXO N°34.1 – SOPORTES DE GESTIÓN Y CIERRE DE NO CONFORMIDADES DE VISITAS A PLANTAS

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18868

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ALIMENTOS PIPPO S.A.S

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

☆ No conformidades Planta Pippo

"Grase Pérez" < nutricionsantander@asdelvalle.com >

24 de octubre de 2025, 19:34
Para: "Nutrición 82-M" <nutricion82m@gmail.com>
Tags:

Bucaramanga, 24 de octubre de 2025

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante legal Consorcio 82-M Santander
Contrato de suministro No CO1.PCCNTR.8258066
Operador PAE
Cordial saludo.
Me permito adjuntar oficio de no conformidades a planta Alimentos Pippo realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.

Atentamente,

Grase Pérez Monsalve
Nutricionista Dietista
Coordinador De Nutrición Interventoría As del valle 2026

18870

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

Bucaramanga, 24 de octubre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

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: *No conformidades encontradas visita en planta ALIMENTOS PIPPO SAS realizada por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.*

Oficio No. PA-SA-207

De manera atenta, mediante la presente se realiza el envío de no Conformidades a planta realizada por el equipo de Interventoría **Consorcio AS SANTANDER 2026**.

FECHA	PLANTA	NRO DE NO CONFORMIDADES
23/10/25	ALIMENTOS PIPPO SAS	2

Se solicita su **oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días**, y que las **evidencias fotográficas remitidas estén georreferenciadas**, a fin de garantizar su validez.

Quedamos atentos a cualquier comentario o acción requerida por su parte.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

Proyectado por: Grase Pérez M. - Coordinador técnico
Revisado por: Soley Ayala Pardo
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

[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.**

☆ Re: No conformidades Planta Pippo

"Nutrición 82-M" < nutricion82m@gmail.com >

31 de octubre de 2025, 15:11
Para: "SANTANDER" <santander@asdelvalle.com>, "Grase Pérez" <nutricionsantander@asdelvalle.com>
Tags:

Señores
EQUIPO INTERVENTOR
CONSORCIO AS SANTANDER 2026
DEPARTAMENTO DE SANTANDER

Referencia: Contrato de operación N°. del CO1.PCCNTR.8258066, del 01 de septiembre del 2025; cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESCOLARES BENEFICIADOS CON EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER".

Asunto: Respuesta oficio PA-SA-207. No conformidades encontradas en planta ALIMENTOS PIPPO SAS realizada por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.

Cordial saludo,

En respuesta al oficio descrito en el asunto, frente a las no conformidades referenciadas durante la visita realizada en planta ALIMENTOS PIPPO SAS; nos permitimos exponer que como plan de mejora se realiza traslado de la no conformidad al proveedor, solicitando el plan de mejora correspondiente. Se anexa formato plan de mejora (anexo 1) y evidencia de los soportes.

Agradecemos su revisión y quedamos atentos a cualquier inquietud adicional.

Atentamente,

El jue, 30 oct 2025 a la(s) 2:14 p.m., Nutrición 82-M (nutricion82m@gmail.com) escribió:

▶ •••

--
Equipo Técnico y Administrativo
Consorcio 82-M Santander

18872

Bucaramanga, 29 de Octubre de 2025

Señores
EQUIPO INTERVENTOR
CONSORCIO AS SANTANDER 2026
DEPARTAMENTO DE SANTANDER

Referencia: Contrato de operación N°. del CO1.PCCNTR.8258066, del 01 de septiembre del 2025; cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESCOLARES BENEFICIADOS CON EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER".

Asunto: Respuesta oficio PA-SA-207. No conformidades encontradas en planta ALIMENTOS PIPPO SAS realizada por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.

Cordial saludo,

En respuesta al oficio descrito en el asunto, frente a las no conformidades referenciadas durante la visita realizada en planta ALIMENTOS PIPPO SAS; nos permitimos exponer que como plan de mejora se realiza traslado de la no conformidad al proveedor, solicitando el plan de mejora correspondiente. Se anexa formato plan de mejora (anexo 1)

Agradecemos su revisión y quedamos atentos a cualquier inquietud adicional.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO 82-M SANTANDER
NIT. 901.982.909-0

AS DEL VALLE	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		
	FORMATO PLAN DE MEJORA BODEGA / ACOMPAÑAMIENTO A RUTA / PLANTA		
Código: AN-FO-020	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024	Página 1 de 3

ENTIDAD TERRITORIAL:											OPERADOR	CONSORCIO M82 SANTANDER	
FECHA DE ENTREGA: 29/10/2025				23/10/2025							MUNICIPIO	GUASCA - CUNDINAMARCA	
ZONA	MUNICIPIO	FECHA DE LA VISITA	PLANTA	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	OBSERVACION Y/O NO CONFORMIDAD	REQUIERE ACCION DE MEJORA	DESCRIPCION DE LA ACCIÓN DE MEJORA DEL OPERADOR	EVIDENCIAS	FECHA DE CUMPLIMIENTO	ESTADO DEL COMPROMISO	OBSERVACIONES	
NA	GUASCA-CUNDINAMARCA	23/10/2025	ALIMENTOS PIPPO SAS	38	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	Durante el recorrido de la Planta se evidenció varios Operarios portando de manera inadecuada el tapabocas	SI	Se socializa el hallazgo al personal operativo, se realiza refuerzo en capaciatación de BPM con enfasis en uso adecuado del tapaboca, riesgo del porte inadecuado. Se realiza ficha metodologica formato Cod. GH- RE-009con listado de asistencia. Se realiza seguimiento al cumplimiento de BPM atraves del formato CI-RE-006	Anexo 1	31/10/2025			
				50	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado	Mejorar el borde superior de la puerta al ingreso del area de almacenamiento de producto terminado	SI	Se reporta al area de matenimiento locativo acerca del hallazgo, se realiza resane y pintura del muro	Anexo 1	31/10/2025			

Anexo 01

18813

18874

Guasca, Octubre 31 / 2025

De :

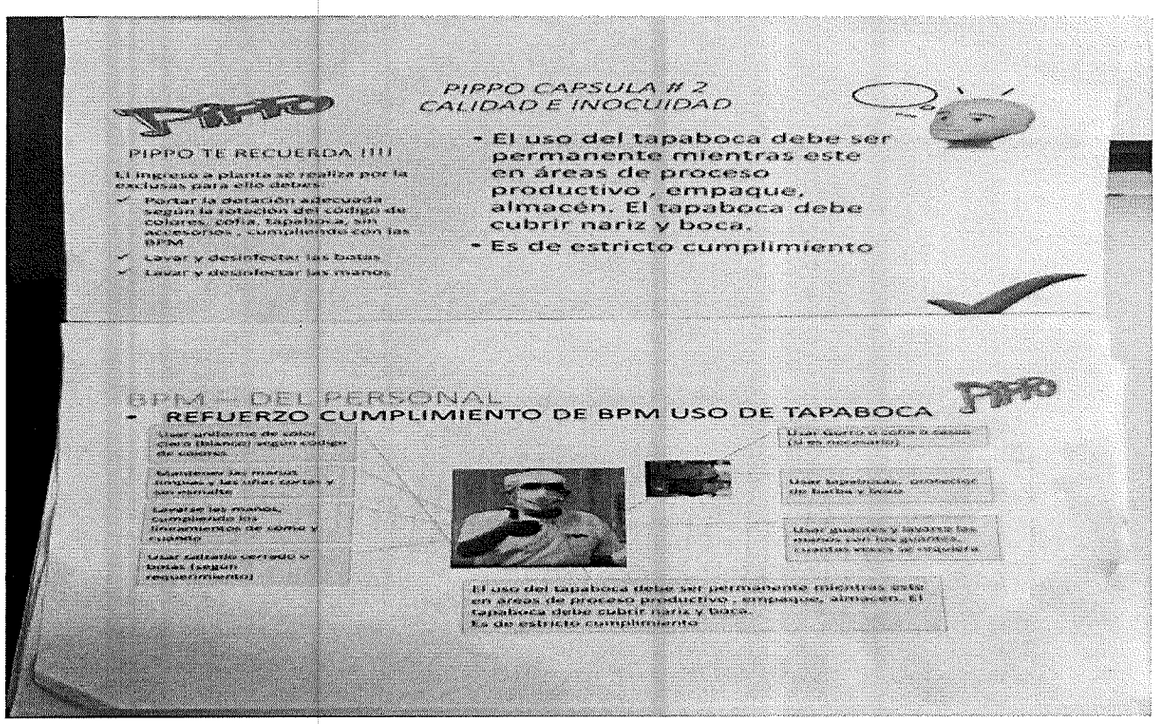
Calidad e inocuidad
Alimentos pippo
ATN:
Slendy Cristancho
Jefe de Compras
Programa de Alimentación Escolar

REFERENCIA: Evidencias Acciones correctivas visita de inspección PAE Santander

1.Plan de acción hallazgo No 1

Se socializa el hallazgo al personal operativo, se realiza refuerzo en capacitación de BPM con énfasis en uso adecuado del tapaboca, riesgo del porte inadecuado. Se realiza ficha metodológica formato Cod. GH- RE-009con listado de asistencia.

Se realiza seguimiento al cumplimiento de BPM atraves del formato CI-RE-006



18875

Ficha metodológica, registro asistencia

	FICHA METODOLOGICA DE CAPACITACIÓN	Código: GH-RE-009 Fecha: 18 de feb 2025 Versión: 5 Página: 1 de 2

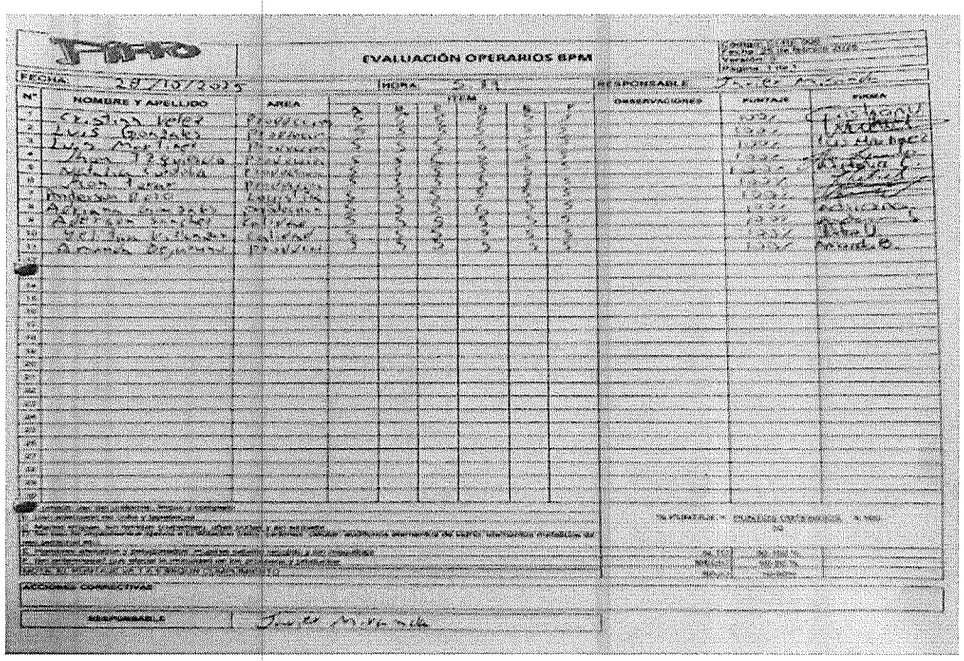
FECHA CAPACITACION:	27 10 25				
TEMA DE LA CAPACITACION					
REFUERZO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) USO ADECUADO DEL TAPABOCA					
OBJETIVO DE LA CAPACITACION					
Concientizar al personal en el cumplimiento de BPM con enfasis en uso adecuado del tapaboca en las diferentes areas					
PERFIL DEL CAPACITADOR					
Personal de calidad (analista, coordinador, director) ingeniero de alimentos, microbiologo, ingeniero agroindustrial					
TEMARIO DE CAPACITACION					
A	Que resolucion rigue las BPM				
B	Uso correcto de tapaboca				
C					
D					
FECHA SOLICITUD:	23	10	2025	LUGAR	Planta
INTENSIDAD HORARIA:	30 min	HORA INICIO:	11:00	HORA FINAL:	11:30
NOMBRE QUIEN AUTORIZA:		Dana Lizet Piza Amado FIRMA:			
METODOLOGIA DE LA CAPACITACION:		Presencial			
NOMBRE CAPACITADOR:		Leonardo Sanchez		Interno: x Externo:	
VALOR Y CONDICIONES DE LA CAPACITACIÓN					

Asistencia Pag. 1

N°	NOMBRE	CARGO	CC.	FIRMA CAPACITADO
1	Diego Diaz Sarmiento	Operario	1074419391	
2	Jhony Zeda	Operario UHT	1,070003[illegible]	
3	Yuricis Beltran	operario	1.07[illegible]	
4	Sandra Milena Martin	OP. produccion	1069303936	
5	Leidy Tatiana Rodriguez	OP Produccion	1003[illegible]	
6	Diego Castillo	OP Produccion	1069[illegible]	
7	Patricia Cuetia	Produccion	1069[illegible]	
8	Mairo Luna	Produccion	2064[illegible]	
9	Diana Rincon	Produccion	20.646.249	
10	Wilson Rodriguez	Produccion	[illegible]	
11	Maicol Sanchez	Produccion	1069303052	
12	[illegible]	PRODUCCION	[illegible]	
13	Yisseley Salinas	Produccion	[illegible]	
14	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
15	Mayor Stiver Vila [illegible]	Produccion	[illegible]	

Con la presente firma doy fe de que la capacitación que se relaciona en este listado se realizó a conformidad según los criterios estipulados y el valor que se relaciona son los acordados por la empresa y el capacitador

Verificación de uso adecuado de tapaboca y cumplimiento de BPM 24, 25 ,28 de octubre como seguimiento.



EVALUACIÓN OPERARIOS BPM

Código: [illegible]
Fecha: 25 de febrero 2025
Versión: 1
Página: 1 de 1

FECHA: 28/10/2025 HORA: 5:11 RESPONSABLE: [illegible]

N°	NOMBRE Y APELLIDO	AREA	ITEM A	B	C	D	E	F	OBSERVACIONES	PUNTAJE	FIRMA
1	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100%	
2	Luis Gonzalez	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100%	Luis Gonzalez
3	Luis Mateos	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100%	
4	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100%	
5	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100%	
6	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100%	
7	Anderson Ortiz	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100%	
8	Adriana [illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100%	
9	Andres [illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100%	
10	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100%	
11	Arianna Bejarano	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100%	Arianna B.

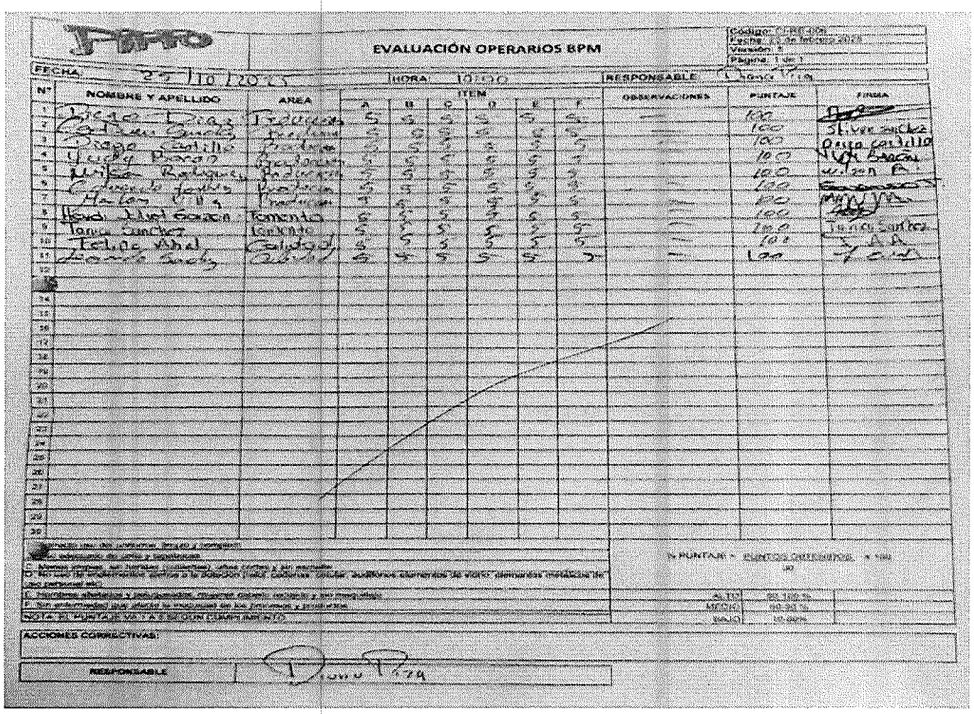
[illegible]

% PUNTAJE = PUNTOS OBTENIDOS / 30 x 100

ALTO	80-100 %
MEDIO	60-80 %
BAJO	0-60%

ACCIONES CORRECTIVAS:

RESPONSABLE: [illegible]



EVALUACIÓN OPERARIOS BPM

Código: [illegible]
Fecha: 25 de febrero 2025
Versión: 1
Página: 1 de 1

FECHA: 27/10/2025 HORA: 10:00 RESPONSABLE: [illegible]

N°	NOMBRE Y APELLIDO	AREA	ITEM A	B	C	D	E	F	OBSERVACIONES	PUNTAJE	FIRMA
1	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5	—	100	
2	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5	—	100	Silver Sanchez
3	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5	—	100	Anita Castillo
4	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5	—	100	[illegible]
5	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5	—	100	[illegible]
6	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5	—	100	[illegible]
7	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5	—	100	[illegible]
8	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5	—	100	[illegible]
9	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5	—	100	Jairo Suarez
10	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5	—	100	[illegible]
11	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5	—	100	[illegible]

[illegible]

% PUNTAJE = PUNTOS OBTENIDOS / 30 x 100

ALTO	80-100 %
MEDIO	60-80 %
BAJO	0-60%

ACCIONES CORRECTIVAS:

RESPONSABLE: [illegible]

18877

EVALUACIÓN OPERARIOS BPM

Código: 01-RF-006
Fecha: 25 de febrero 2025
Versión: 6
Página: 1 de 1

FECHA: 29/08/25 HORA: 16:00 RESPONSABLE: JOHN NOVA

N°	NOMBRE Y APELLIDO	AREA	ITEM A	B	C	D	E	F	OBSERVACIONES	PUNTAJE	FIRMA
1	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
2	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
3	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
4	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
5	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
6	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
7	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
8	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
9	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
10	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
11	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
12	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
13	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
14	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
15	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
16	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
17	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
18	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
19	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
20	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
21	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
22	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
23	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
24	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
25	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
26	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
27	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
28	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
29	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	
30	[illegible]	[illegible]	5	5	5	5	5	5		100	

A. Correcto uso del uniforme, limpio y completo
B. Uso adecuado de cofia y tapabocas
C. Manos limpias, sin heridas (cubiertas), uñas cortas y sin esmalte
D. No uso de implementos ajenos a la dotación (reloj, cadenas, celular, audífonos elementos de vidrio, elementos metálicos de uso personal visi)
E. Hombres afeitados y peinados; mujeres cabello recogido y sin maquillaje
F. Sin enfermedad que afecte la inocuidad de los procesos y productos

% PUNTAJE = PUNTOS OBTENIDOS X 100 / 30

ALTO	80-100 %
MEDIO	60-80 %
BAJO	10-60%

NOTA: EL PUNTAJE VA DE A 5 SEGÚN CUMPLIMIENTO

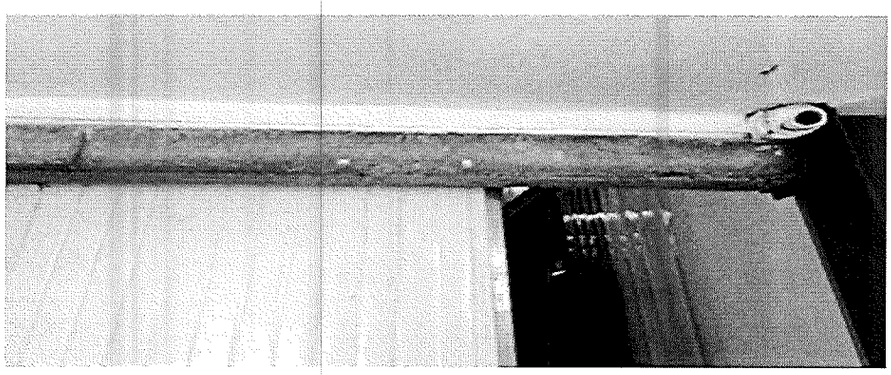
ACCIONES CORRECTIVAS:

RESPONSABLE: JOHN NOVA

18878

2.Plan de acción hallazgo No 2:
Se reporta al área de mantenimiento locativo acerca del hallazgo, se realiza resane y pintura del muro

ANTES



DESPUES



Atentamente
DIANA LIZET PIZA AMADO
Directora de Calidad Alimentos Pippo

Re: No conformidades Planta Pippo

"Grase Pérez" < nutricionsantander@asdelvalle.com >

31 de octubre de 2025, 16:33
Para: "Nutrición 82-M" <nutricion82m@gmail.com>
Tags:

Bucaramanga, 31 de octubre de 2025

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante legal Consorcio 82-M Santander
Contrato de suministro No CO1.PCCNTR.8258066
Operador PAE

Cordial Saludo

Por medio de la presente, me permito enviar el oficio PA-SA-261 respuesta no conformidades planta Pippo.

Atentamente,

Grase Pérez Monsalve
Nutricionista Dietista
U. del Atlántico
Coordinador De Nutrición Interventoría As del valle 2026

31 de octubre de 2025, 16:12, "Nutrición 82-M" <nutricion82m@gmail.com> escribió:

18880

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

Bucaramanga, 31 de octubre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

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: *Estado no conformidades encontradas visita en planta ALIMENTOS PIPPO SAS realizada por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.*

Oficio No. PA-SA-261

De manera atenta, mediante la presente se realiza el envío de no Conformidades a planta realizada por el equipo de Interventoría **Consorcio AS SANTANDER 2026**.

FECHA	PLANTA	NRO DE NO CONFORMIDADES	OBSERVACIONES
23/10/25	ALIMENTOS PIPPO SAS	2	Cerradas

Archivos adjuntos:
- Archivo Excel con Estado de No Conformidades alimentos Pippo SAS

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

Proyectado por: Grase Pérez M. - Coordinador técnico Grase Pérez M.
Revisado por: Soley Ayala Pardo
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

[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.**

AS DEL VALLE Aliados de tu tranquilidad S.A.S	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN FORMATO PLAN DE MEJORA BODEGA / ACOMPAÑAMIENTO A RUTA / PLANTA		
Código: AN-FO-020	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024	Página 1 de 3

ENTIDAD TERRITORIAL:										OPERADOR	CONSORCIO M82 SANTANDER		
FECHA DE ENTREGA: 29/10/2025				23/10/2025						MUNICIPIO	GUASCA - CUNDINAMARCA		
ZONA	MUNICIPIO	FECHA DE LA VISITA	PLANTA	ITEM	ASPECTO A EVALUAR	OBSERVACION Y/O NO CONFORMIDAD	REQUIERE ACCION DE MEJORA	DESCRIPCION DE LA ACCIÓN DE MEJORA DEL OPERADOR	EVIDENCIAS	FECHA DE CUMPLIMIENTO	ESTADO DEL COMPROMISO	OBSERVACIONES	
NA	GUASCA-CUNDINAMARCA	23/10/2025	ALIMENTOS PIPPO SAS	38	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje	Durante el recorrido de la Planta se evidenció varios Operarios portando de manera inadecuada el tapabocas	SI	Se socializa el hallazgo al personal operativo, se realiza refuerzo en capaciatación de BPM con enfasis en uso adecuado del tapaboca, riesgo del porte inadecuado. Se realiza ficha metodologica formato Cod. GH- RE-009con listado de asistencia. Se realiza seguimiento al cumplimiento de BPM atraves del formato CI-RE-006	Anexo 1	31/10/2025	CERRADO	SE VALIDAN SOPORTES Y SE REALIZAN CIERRE DE LA NO CONFORMIDAD	
				50	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado	Mejorar el borde superior de la puerta al ingreso del area de almacenamiento de producto terminado	SI	Se reporta al area de matenimiento locativo acerca del hallazgo, se realiza resane y pintura del muro	Anexo 1	31/10/2025	CERRADO	SE VALIDAN SOPORTES Y SE REALIZAN CIERRE DE LA NO CONFORMIDAD	

1881

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ANEXO N° 34.2 – OFICIO DEL OPERADOR NOTIFICANDO PROVEEDORES SIN RELACIÓN COMERCIAL

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18883

Bucaramanga, 4 de noviembre de 2025

Señor
CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Representante Legal
Consorcio As Santander 2025

Referencia: Contrato CO1.PCCNTR.8258066 de 2025, cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER".

Asunto: Proveedores sin relación comercial activa en el listado general de alistamiento.

Cordial saludo,

Nos permitimos informar la razón por la cual dentro del listado general de proveedores del alistamiento se encuentran algunos con los cuales aún no se ha establecido relación comercial activa.

Dentro del listado se encuentran los proveedores Avícola El Madroño y Avidesa Mac Pollo, con los cuales no se han establecido acuerdos comerciales. Sin embargo, su inclusión obedece a criterios técnicos y operativos esenciales para garantizar la continuidad del servicio, la estabilidad del abastecimiento y el cumplimiento de las especificaciones de calidad e inocuidad exigidas por el PAE.

La decisión de mantener proveedores alternos sin operación comercial activa responde a los siguientes aspectos:

- Plan de contingencia en el abastecimiento: La dinámica del mercado de alimentos, especialmente en productos avícolas, puede presentar variaciones en disponibilidad, logística o tiempos de entrega. Contar con proveedores alternos previamente evaluados permite activar suplencias inmediatas y evitar interrupciones en el suministro a las instituciones educativas.

- Mitigación de riesgos operacionales: Cualquier eventualidad con los proveedores habituales tales como disminución de producción, fallas en transporte, problemas sanitarios o contingencias climáticas podría comprometer la entrega oportuna. Los proveedores alternos constituyen un respaldo estratégico previamente validado.

- Garantía de cumplimiento de estándares: Tanto Avícola El Madroño como Avidesa Mac Pollo cuentan con condiciones técnicas, sanitarias y logísticas que cumplen los parámetros establecidos en el proceso de evaluación inicial, lo cual asegura que, en caso de ser requeridos, sus productos mantendrán los niveles de calidad e inocuidad exigidos por el programa.

- Fortalecimiento del sistema de compras: Incluir proveedores alternos facilita la optimización de la cadena de suministro y permite reaccionar con agilidad ante fluctuaciones del mercado sin comprometer la prestación del servicio alimentario.

En caso de requerirse y una vez se formalice un acuerdo comercial, se remitirá la documentación correspondiente para adelantar el proceso de inclusión de marca.

Agradezco su atención y quedo atento a cualquier información adicional que consideren pertinente.

Cordialmente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO 82-M SANTANDER
NIT. 901.982.909-0

18884

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ANEXO N°35 – SOPORTES DE ACOMPAÑAMIENTO DE RUTAS

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18885

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

RIONEGRO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18886

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
Código: AN-FO-019	Versión: 01		Fecha de emisión: 01/08/2024

Operador	Consorcio 02-M. Santander	ETC	Gobernación de Santander			Fecha de la visita	17-OCT-25		
No. Contrato CO1PCCNTR	CO1.PCCNTR.8258066		La cantidad de complementos corresponden a la remisión	SI		Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones	SI	X	
Periodo de la entrega	Semana 4 del 24 Oct	Tipo de Modalidad	APS-CPS	NO	X		NO		
Cantidad de cupos a entregar	1.134					Municipio	RIONEGRO		

Institución educativa	EL PORTICO	Sede educativa	EL PORTICO
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	247
Institución educativa	COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO RAMOS	Sede educativa	COLEGIO INTEGRADO FRAY NEPOMUCENO RAMOS
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	887.
Institución educativa		Sede educativa	
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	
Institución educativa		Sede educativa	
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	
Institución educativa		Sede educativa	
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	

Nombre Del Conductor	EDWARD FABIAN TRUJILLO ALVARADO			Visita Realizada por	EISA BERNAL ROBLES.				
				Cargo	INTERVENTORA DE CAMPO.				
Placa del Vehículo	WF6 686	Modelo del Vehículo	2020	Tipo de Vehículo	FURGÓN.	El vehículo corresponde a los aprobados	SI	X.	
							NO		
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.								

PUNTAJE ESPERADO	28	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	89,29%.	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Conforme con Observación
RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME		De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN		De >90% CONFORME		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	1	
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	1	
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	1	

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de	1	
10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	0	faltante de lechuga. 2.550g. Patico. Platano 4. 240 g. limon 3.409. Guayaba 5.460g. mandarina 7.690g. mango 16.60g. manzana 890 g. naranja 18.820g. tomate 12.040.

18887

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1	
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	1	
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	1	
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	1	

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	
17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	1	

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI.	1	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
23	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
24	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
25	Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	0	Se evidencia Faltantes Lechuga 2550g Pórtico, Fray N. Platano V: 240g, limón 340gr, Guayaba 5460g, mandarino 7990g, mango 1.660g, manzano. 890gr, Naranja 17820g, Tomate A. 1240 Ahuyama 240g, Apio R. 140gr. Cilantro 290g, lechuga 1350g
26	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	1	

V. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	0	Se evidencia Extinton de vehículo WFG-686 despresurizado.
28	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia Faltante Para el Pórtico Lechuga 2550gr; Fray Nepomuceno Platano V. 240gr, limon 340g, Guayaba 5460gr, Mandarino 7990gr, mango 1660g, manzana 890g, Naranja 17820g, Tomate Arbol 1240g, Ahuyama 240gr, Apio en Rama 140gr, Cilantro 290gr, lechuga 1350gr, Pepino 820gr, Zanahoria 2550gr, Aceite 630 ml.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Realizada por:	ELSA BERNAL ROBLES	Atendido por:	EDWARD TROJILLO
Cargo:	INTERVENTORA DE CAMPO.	Cargo:	Conductor
Firma:		Firma:	

18888

CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Formato **Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas**

FECHA: 17/10/2025		
BODEGA:	**RUTA: X**	**PLANTA:**
LUGAR: Rionegro		

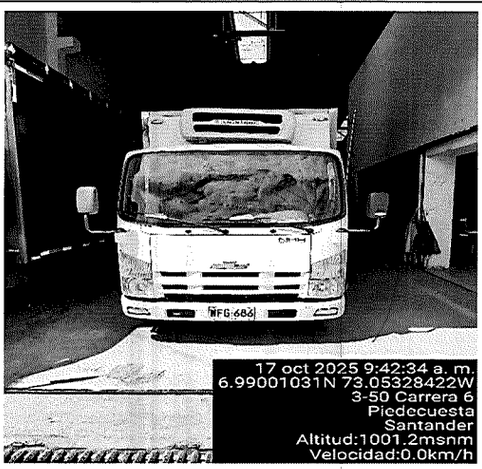


Imagen No. 1 Placa Vehículo WFG 686

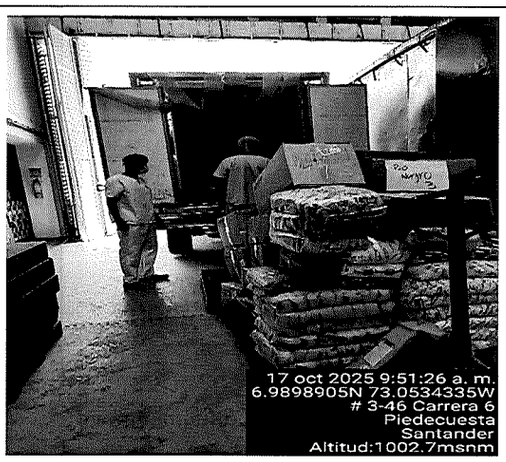


Imagen No. 2 Cargue de materia prima



Imagen No. 3 Fachada sede educativa



Imagen No. 4 Descargue materia prima

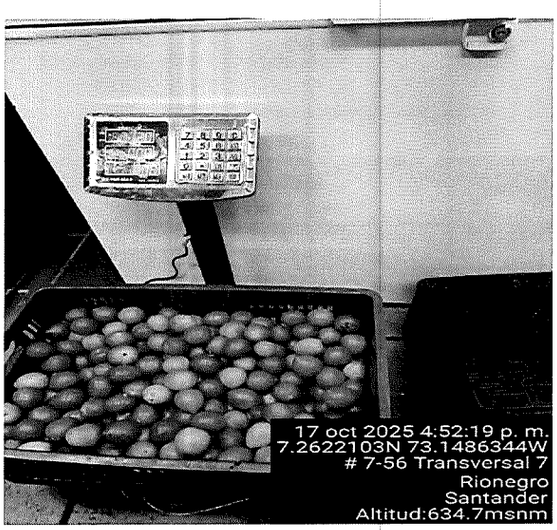


Imagen No. 05 Verificación materia prima



Imagen No. 06 Almacenamiento de vivieres

18889

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

GUAVATA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18890

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
Código: AN-FO-019	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024	

Operador	CONSORCIO 82-M-SANTANDER	**ETC**	GOBERNACIÓN DE SANTANDER			**Fecha de la visita**	17/OCT/25		
No. Contrato CO1PCCNTR	8258066			**La cantidad de complementos corresponden a la remisión**	**SI**		**Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones**	**SI**	X
Periodo de la entrega	20-24 OCT	**Tipo de Modalidad**	RPS/RI		**NO**	X.		**NO**	
Cantidad de cupos a entregar	296 RPS / 49 RI			**Municipio**	GUAVATÁ				
Institución educativa	TRES ESQUINAS LOS PATIOS.			**Sede educativa**	TODAS SUS SEDES				
				No Estudiantes Beneficiarios asignados	125 RPS / 49 RI				
Institución educativa	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO DE GUAVATÁ			**Sede educativa**	TODAS SUS SEDES				
				No Estudiantes Beneficiarios asignados	171 RPS.				
Institución educativa				**Sede educativa**					
				No Estudiantes Beneficiarios asignados					
Institución educativa				**Sede educativa**					
				No Estudiantes Beneficiarios asignados					
Institución educativa				**Sede educativa**					
				No Estudiantes Beneficiarios asignados					
Nombre Del Conductor	CESAR AGUSTO PEREZ GUIZA.			**Visita Realizada por**	HELLY YOHANA CEPEDA RUIZ				
				Cargo	INTERVENTORA DE CAMPO				
Placa del Vehículo	FSO 296	**Modelo del Vehículo**	2020	**Tipo de Vehículo**	FURGÓN		**El vehículo corresponde a los aprobados**	**SI**	
								NO	X
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.								

PUNTAJE ESPERADO	28	**PUNTAJE OBTENIDO**	25	**PORCENTAJE**	89,29%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	CONFORME CON OBSERVACIONES
RANGOS DE CALIFICACIÓN	**De <=64,9% NO CONFORME**	**De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN**		**De >90% CONFORME**			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	1	
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	1	
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	1	

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	
10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	0	Se evidencia faltante de 74 Uds de arepa x 1 gramo.

18891

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER

11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1	
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	1	
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	1	
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	1	

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	
17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	0	No se evidencia registro de actividades de L-y Desinfección en formato de operador Consorcio B2M Santander

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI.	1	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
23	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
24	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
25	Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	0	Se evidencia faltante de 74 uds de Orégano x 1 gr
26	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	1	

V. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
28	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se lleva a cabo verificación de ruta de entrega de víveres modalidad RPS y RI en el municipio de Guavatá evidenciando cumplimiento en documentos de vehículo y personal transportador - Se realiza descargue de víveres en comedor escolar de la Sede Urbana Jaime Gutierrez, Instituto Técnico Agropecuario de Guavatá y se reporta faltantes de 74 uds x 1g de Orégano.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA

Realizada por:	HELLY YOHANA CEPEDA PEREZ	Atendido por:	César Augusto Pérez Guiza
Cargo:	INTERVENTORA DE CAMPO	Cargo:	Transportador
Firma:	Helly Yohana Cepeda Perez	Firma:	

18892

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas

FECHA: 17-10-2025		
BODEGA:	**RUTA: X**	**PLANTA:**
LUGAR: Guavatá		



Imagen No. 1. Placa Vehículo FSU296

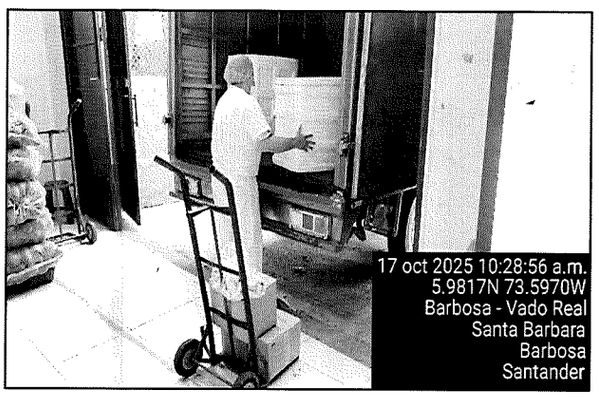


Imagen No. 2. Cargue de Víveres

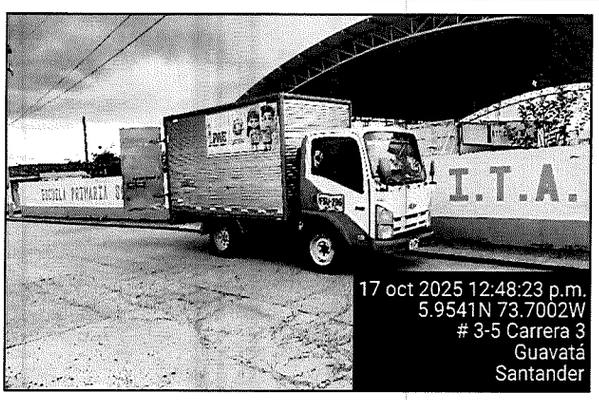


Imagen No. 3 Fachada Sede Educativa

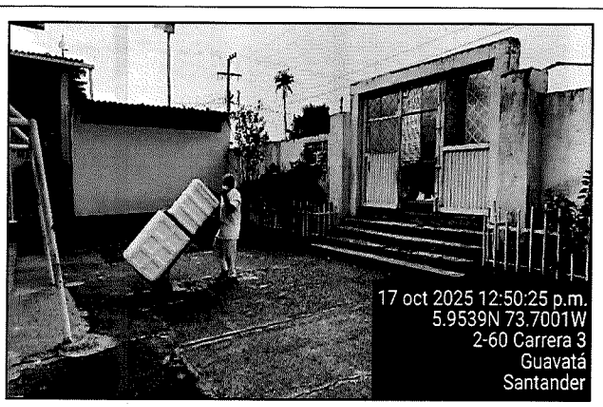


Imagen No.4. Descargue materia prima

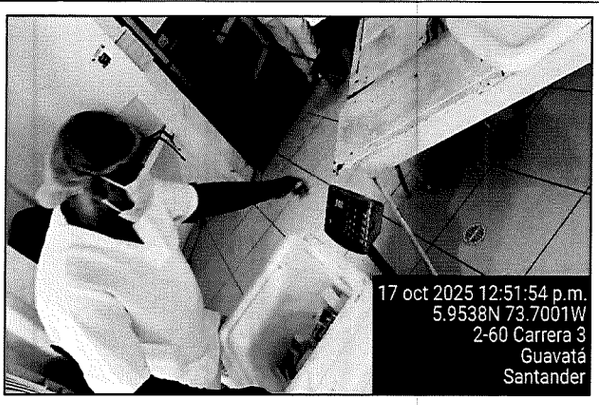


Imagen No. 05. Verificación Cantidades recibidas

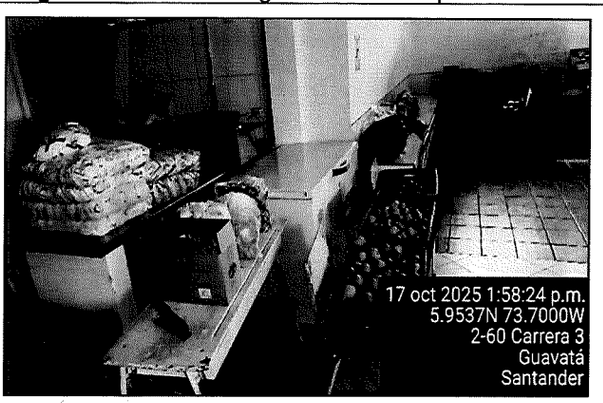


Imagen No. 06. Almacenamiento de Víveres

18893

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

COROMORO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18894

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
Código: AN-FO-019		Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

Operador	Consorcio 82-19 Santander	**ETC**	Departamento de Santander			**Fecha de la visita**	18/10/25		
No. Contrato CO1PCCNTR	8258066.		**La cantidad de complementos corresponden a la remisión**	**SI**	X	**Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones**	**SI**		
Periodo de la entrega	20 al 24 octubre.	**Tipo de Modalidad**	Ops-A/25	**NO**			**NO**	X	
Cantidad de cupos a entregar	460.			**Municipio**	Cerrito.				
Institución educativa	Colegio Florentino Santos.			**Sede educativa**	Todas las Sedes.				
				No Estudiantes Beneficiarios asignados	460.				
Institución educativa				**Sede educativa**					
				No Estudiantes Beneficiarios asignados					
Institución educativa				**Sede educativa**					
				No Estudiantes Beneficiarios asignados					
Institución educativa				**Sede educativa**					
				No Estudiantes Beneficiarios asignados					
Institución educativa				**Sede educativa**					
				No Estudiantes Beneficiarios asignados					
Nombre Del Conductor	Cristian Leonardo Valderrama		**Visita Realizada por**	Gerardo José Restrepo Jaramillo.					
			Cargo	Interventor de campo.					
Placa del Vehículo	TRL 279.	**Modelo del Vehículo**	2013.	**Tipo de Vehículo**	Furgon.	**El vehículo corresponde a los aprobados**	**SI**	X	
							NO		
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.								

PUNTAJE ESPERADO	28.	**PUNTAJE OBTENIDO**	26.	**PORCENTAJE**	92.86%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Conforme.

RANGOS DE CALIFICACIÓN	**De <=64,9% NO CONFORME**	**De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN**	**De >90% CONFORME**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1.	
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI. utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	1	
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	1	
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	1.	

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1.	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1.	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1.	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1.	

18895

AS DEL VALLE	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	1.	
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1.	
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1.	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	1.	
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	0.	No se evidencia. bascula. para el momento de la entrega.
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	0	No se evidencia registro en la bitacora de la hora de despacho.
III. DOCUMENTOS DEL VEHICULO			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1.	
17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1.	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1.	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	1.	
IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1.	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI.	1.	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1.	
23	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
24	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1.	
25	Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	1.	
26	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	1.	
V. SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
27	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
28	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	1.	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza. la ruta de acompañamiento. para el momento. de entrega. para verificar. la entrega. y cantidades. a la obs beleccion. a las sedes educativas. En la entrega. se evidencia. de la remision. se encuentra. ilegibles.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Realizada por:	Carlos José Mesa Jaramillo	**Atendido por:**	Cristian Leonardo Valderrama
Cargo:	Interventor de campo.	**Cargo:**	Conductor
Firma:	Carlos José Mesa Jaramillo	**Firma:**	Cristian Valderrama

18896

AS DEL VALLE® Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Sistema de Gestión de Calidad		Proceso Misional Alimentación y Nutrición	
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas			
	Código: AN-FO-018	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

FECHA: 18/10/2025		
BODEGA:	**RUTA:** X	**PLANTA:**
LUGAR: COROMORO		



Imagen No. 01. Evidencia fotográfica placa del vehículo TRL 279.

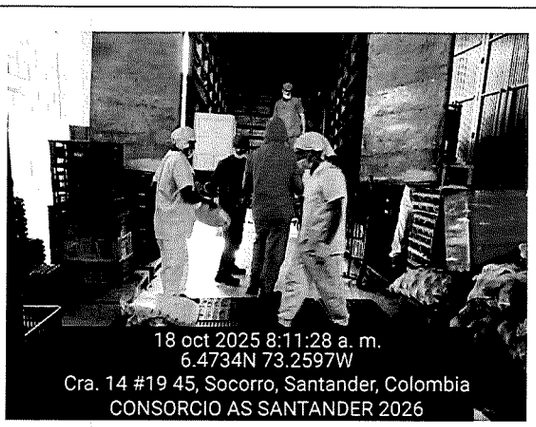


Imagen No. 02. Evidencia fotográfica cargue del vehículo bodega socorro.

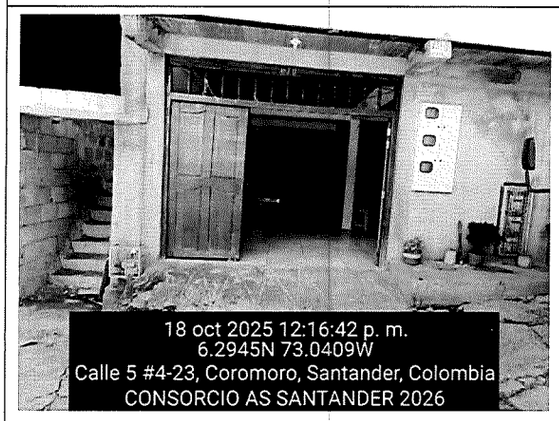


Imagen No. 03. Evidencia fotográfica fachada punto intermedio municipio Ocamonte.

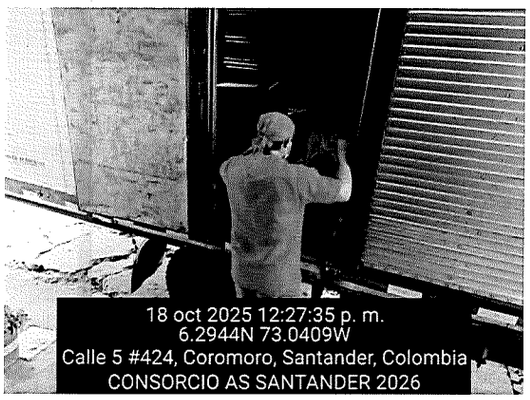


Imagen No. 04. Evidencia fotográfica descargue de materia prima.

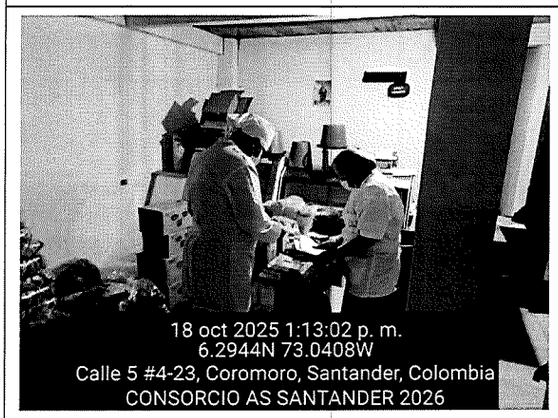


Imagen No. 05. Evidencia fotográfica verificación de materia prima.



Imagen No. 06. Evidencia fotográfica almacenamiento de materia prima.

18897

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

PUERTO WILCHES

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
	Código: AN-FO-019	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

Operador	Consorcio 82 M Santander	ETC	Gobernacion Santander			Fecha de la visita	23-24/10 2025		
No. Contrato CO1PCCNTR	8258066			La cantidad de complementos corresponden a la remisión	SI	X	Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones	SI	
Periodo de la entrega	27 al 31 octubre	Tipo de Modalidad	RI-CPS APS		NO			NO	X
Cantidad de cupos a entregar	1035				Municipio		Puerto Wilches		
Institución educativa	Colegio Integrado				Sede educativa		Concentracion escolar Juan Perez Passos		
					No Estudiantes Beneficiarios asignados		212 - CPS		
Institución educativa	Colegio Integrado				Sede educativa		Concentracion escolar Maria Goretti		
					No Estudiantes Beneficiarios asignados		296 - R.I.		
Institución educativa	Colegio Integrado				Sede educativa		Concentracion escolar Gabriela Mistral		
					No Estudiantes Beneficiarios asignados		249 - APS		
Institución educativa	Escuela Industrial 20 de Julio				Sede educativa		Escuela San Luis Gonzaga		
					No Estudiantes Beneficiarios asignados		278 - CPS		
Institución educativa					Sede educativa				
					No Estudiantes Beneficiarios asignados				
Nombre Del Conductor	Diego Moreno Cuellar			Visita Realizada por		Anderson Ballesteros Rivera			
				Cargo		Interventor de campo			
Placa del Vehículo	NHV-053	Modelo del Vehículo	2024	Tipo de Vehículo	Furgon		El vehículo corresponde a los aprobados	SI	X
								NO	
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.								
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE	85.19%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Conforme con observacion		
RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME	De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN	De >90% CONFORME						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	0	Se evidencia que Rene Jimenez M., Alexander Gomez M. y Jhonatan Rico I., no portan botas de seguridad
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	0	Se evidencia que Rene Jimenez M., Alexander Gomez M. y Jhonatan Rico I., no Portan botas de seguridad
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	0	No se evidencia certificacion medica de Rene Jimenez M., Alexander Gomez M. y Jhonatan Rico I.
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	0	No se evidencia certificado de BPM de Rene Jimenez Meneses cc.91325495, Alexander Gomez Meneses cc91325344, Jhonatan Rico Infante cc.1095930435

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	

18899

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	1	
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1	
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	NA	
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	1	
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	1	
III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente.	1	
17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	1	
IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI.	1	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
23	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
24	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
25	Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	1	
26	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	1	
V. SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
27	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
28	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia cargue del vehículo de Placa NHU053 en la bodega del municipio de Piedecuesta, y se hace acompañamiento hasta el municipio de Puerto Wilches se hace acompañamiento a las sedes educativas para entregar los Víveres del PAE. Se evidencia que Rene Jimenez M., Alexander Gomez M. y Jhonatan Rico I., no Portan botas de seguridad.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observacion.

Realizada por:	Anderson Ballesteros Rivera	Atendido por:	Diego Moreno
Cargo:	Interventor de campo	Cargo:	conductor
Firma:	Anderson B.	Firma:	Diego Moreno

18900

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Sistema de Gestión de Calidad	Proceso Misional Alimentación y Nutrición		
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas			
	Código: AN-FO-018	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

FECHA: 2025/10/23-24		
BODEGA:	**RUTA: X**	**PLANTA:**
LUGAR: PUERTO WILCHES		



Imagen No. 1 Placa de vehículo

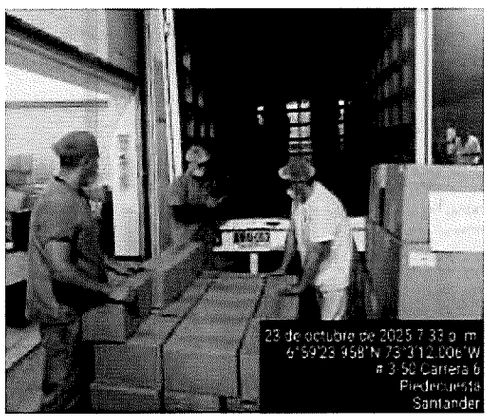


Imagen No. 2 Cargue del vehículo

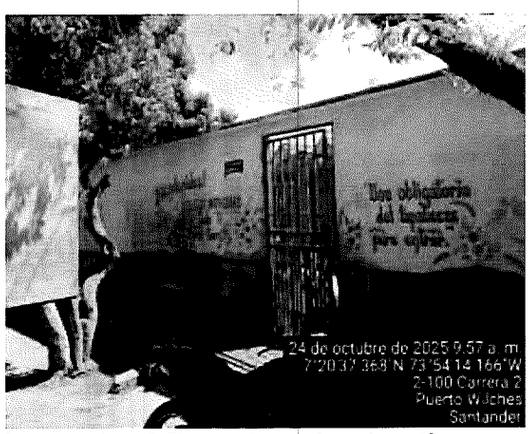


Imagen No. 3 Fachada sede educativa

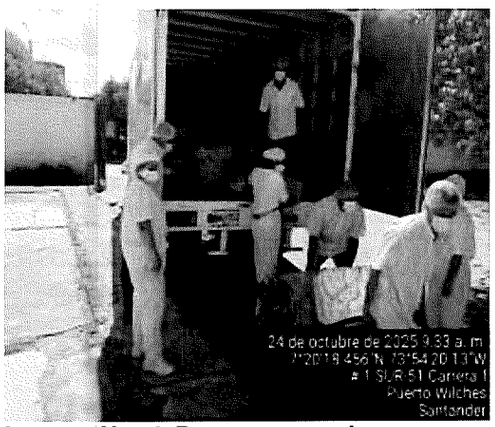


Imagen No. 4 Descargue de materia prima

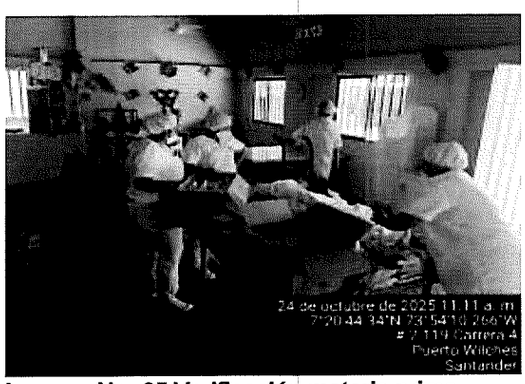


Imagen No. 05 Verificación materia prima

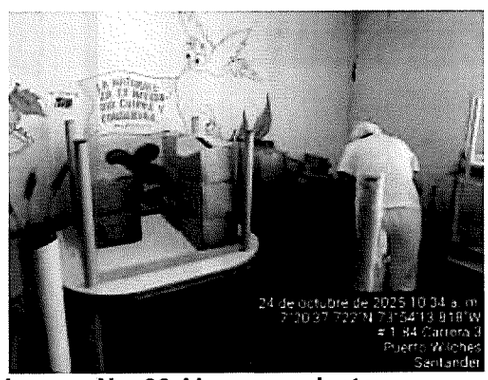


Imagen No. 06 Almacenamiento

18901

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

OCAMONTE

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18902

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
Código: AN-FO-019	**Versión: 01**	**Fecha de emisión: 01/08/2024**	

Operador	Consorcio 82-M Santander	**ETC**	Gobernación de Santander.			**Fecha de la visita**	24/10/25.		
No. Contrato CO1PCCNTR	825 8066		**La cantidad de complementos corresponden a la remisión**	**SI**	X	**Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones**	**SI**	X	
Periodo de la entrega	27 al 31 Octubre	**Tipo de Modalidad**	RPS. PI.	**NO**			**NO**		
Cantidad de cupos a entregar	669.			**Municipio**	Oiamonte.				
Institución educativa	Colegio Tecnico Agropecuario San Jose.			**Sede educativa**	Todas Sedes.				
				No Estudiantes Beneficiarios asignados	411.				
Institución educativa	Institucion Educativa Agua Fria.			**Sede educativa**	Todas Sedes.				
				No Estudiantes Beneficiarios asignados	258.				
Institución educativa				**Sede educativa**					
				No Estudiantes Beneficiarios asignados					
Institución educativa				**Sede educativa**					
				No Estudiantes Beneficiarios asignados					
Institución educativa				**Sede educativa**					
				No Estudiantes Beneficiarios asignados					
Nombre Del Conductor	Nestor Albey Velasco Velasco			**Visita Realizada por**	Guadalupe José Mesa Beau Jacobo.				
				Cargo	Interventor de campo.				
Placa del Vehículo	LPL 522.	**Modelo del Vehículo**	2025.	**Tipo de Vehículo**	Furgon.	**El vehículo corresponde a los aprobados**	**SI**	X	
							NO		
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.								
PUNTAJE ESPERADO	28.	**PUNTAJE OBTENIDO**	23.	**PORCENTAJE**	82.14%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Conforme con Observaciones.		
RANGOS DE CALIFICACIÓN	**De <=64,9% NO CONFORME**	**De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN**		**De >90% CONFORME**					

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1.	
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	1.	
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	1.	
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	1.	

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1.	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1.	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1.	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1.	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1.	

18904

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Sistema de Gestión de Calidad		Proceso Misional Alimentación y Nutrición	
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas			
	Código: AN-FO-018	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

FECHA: 24/10/2025		
BODEGA:	**RUTA:** X	**PLANTA:**
LUGAR: OCAMONTE		

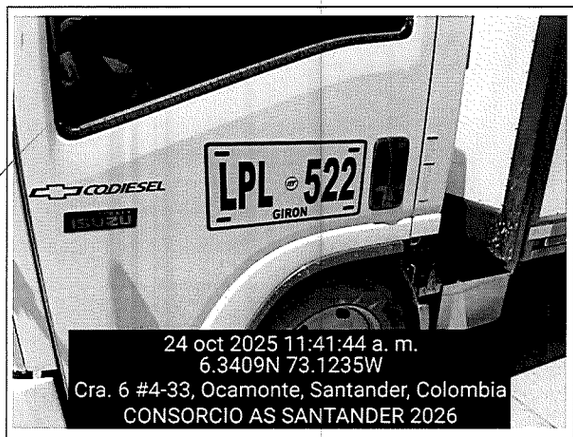


Imagen No. 01. Evidencia fotográfica placa del vehículo LPL 522.

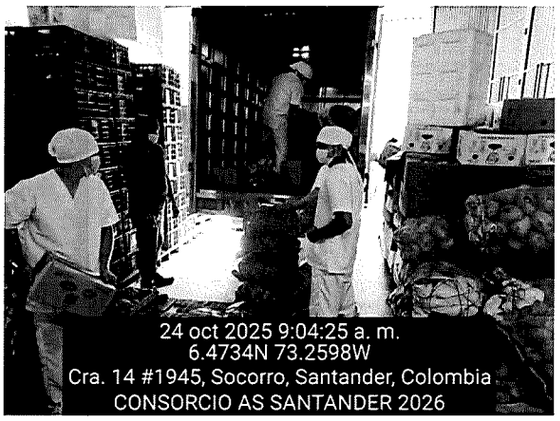


Imagen No. 02. Evidencia fotográfica cargue del vehículo bodega socorro.

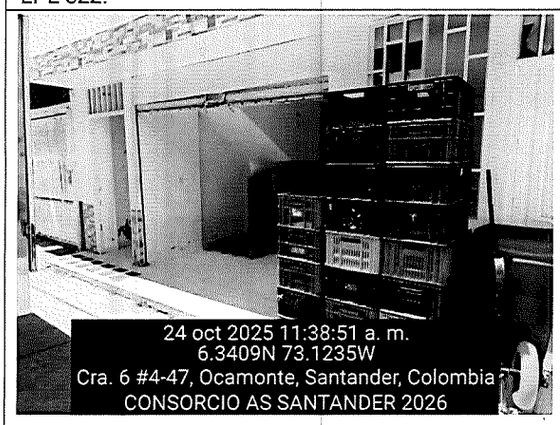


Imagen No. 03. Evidencia fotográfica fachada punto intermedio municipio Ocamonte.



Imagen No. 04. Evidencia fotográfica descargue de materia prima.

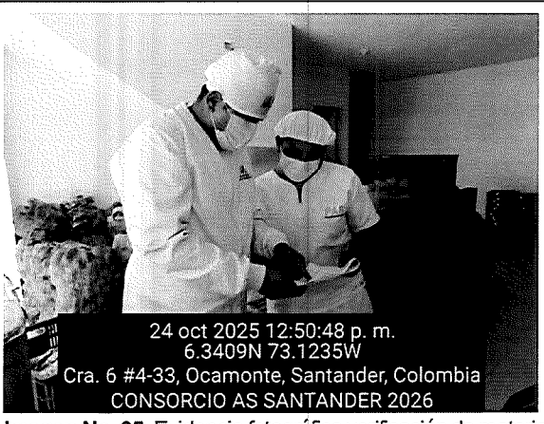


Imagen No. 05. Evidencia fotográfica verificación de materia prima.

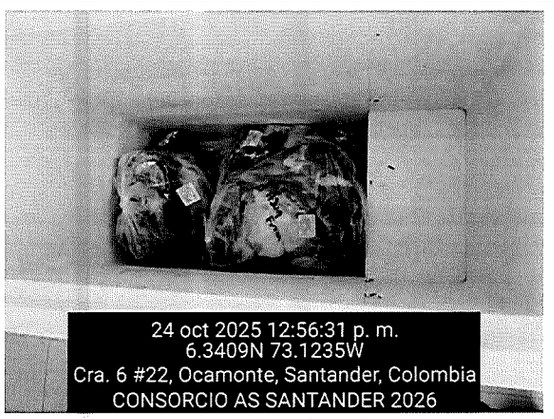


Imagen No. 06. Evidencia fotográfica almacenamiento de materia prima.

18905

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BARBOSA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18966

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
Código: AN-FO-019	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024	

Operador	Consorcio 82 m Santander.	ETC	Gobernacion de Santander.			Fecha de la visita	24-10-25		
No. Contrato CO1PCCNTR	8258066.	La cantidad de complementos corresponden a la remisión	SI			Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones	SI	X	
Periodo de la entrega	27 al 31 octubre	Tipo de Modalidad	RPS.		NO	X		NO	
Cantidad de cupos a entregar	1135.			Municipio		Barbosa.			
Institución educativa	Instituto. Integrado de Comercio.			Sede educativa		Escuela Urbana Santa Fe.			
				No Estudiantes Beneficiarios asignados		RPS: 510.			
Institución educativa	Instituto. Integrado de Comercio.			Sede educativa		Escuela Urbana Centro.			
				No Estudiantes Beneficiarios asignados		RPS: 473.			
Institución educativa	Instituto. Integrado de Comercio			Sede educativa		E.R. Francisco de Paula Santander.			
				No Estudiantes Beneficiarios asignados		RPS: 88.			
Institución educativa	Instituto Integrado de Comercio.			Sede educativa		Escuela Rural Buenavista			
				No Estudiantes Beneficiarios asignados		RPS: 64.			
Institución educativa				Sede educativa					
				No Estudiantes Beneficiarios asignados					
Nombre Del Conductor	Luis. Gerzon.			Visita Realizada por		Alexsa Quintero			
				Cargo		Interventora de campo			
Placa del Vehículo	SUF 427	Modelo del Vehículo	2009	Tipo de Vehículo		Furgon	El vehículo corresponde a los aprobados	SI	
								NO	X
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.								
PUNTAJE ESPERADO	28.	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE		82,14%.	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Conforme con observaciones	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME	De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN		De >90% CONFORME					

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	1	
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	1	
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos	1	

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	
10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	0	No se realizo entrega de Agua en la Escuela Urbana Santa Fe, Escuela Urbana Centro.

18907

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1	
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	1	
14	El vehiculo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	1	
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	0	No se evidencian registros en la bitacora de los hora de despacho
III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	
17	Se cuenta con la matrícula del vehiculo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	0	no se evidencian registros de los procesos de desinfección
IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI.	1	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
23	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
24	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	0	Equipo de refrigeracion de la Escuela Urbana Centro, fuera de servicio.
25	Los víveres o RI entregados por el vehiculo transportador corresponden a la cantidad contratada.	0	NO se entrega agua para las sedes Santape y centro, no se entrega 43,2kg de pollo para la sede centro
26	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	1	
V. SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
27	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
28	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	1	

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza verificacion de la ruta Barbosa, sedes del Instituto Integrado de Comercio, en donde se pudo evidenciar la no entrega del agua en las sedes: Escuela Urbana Santape y Escuela Urbana Centro, el equipo de refrigeracion de la sede centro se encuentra fuera de servicio no se almacenan en la sede 43,2 kg de perhnil de Pollo.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Realizada por:	Alexsa Quintero Rincón	**Atendido por:**	Yeisonis Diaz Ariza
Cargo:	Interventora de Campo	**Cargo:**	Supervisora M.
Firma:	Alexsa Quintero	**Firma:**	

18 908

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Sistema de Gestión de Calidad	Proceso Misional Alimentación y Nutrición		
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas			
	Código: AN-FO-018	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **2**

FECHA: 24 - 10 - 2025		
BODEGA:	RUTA: BARBOSA	PLANTA:
LUGAR: BARBOSA		



Imagen No. 1 placa del vehiculo SUF 427



Imagen No. 2 Cargue de alimentos



Imagen No. 4 descargue de materia prima



Imagen No. 4 Escuela Urbana Centro



Imagen No. 05 Verificación de alimentos



Imagen No. 06 almacenamiento de alimentos

18909

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

LEBRIJA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18910

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

FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER

Código: AN-FO-019	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

Operador	Consorcio 82-M S/der		ETC	Gobernación de Sider		Fecha de la visita	25-10-25		
No. Contrato CO1PCCNTR	8258066.		La cantidad de complementos corresponden a la remisión	SI		Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones	SI	X	
Periodo de la entrega	29-31 Octubre	Tipo de Modalidad RPS		NO	X		NO		
Cantidad de cupos a entregar	1993					Municipio	Lebrija		

Institución educativa	Colegio Integrado Nuestra Señora de las Mercedes	Sede educativa	Todas RPS
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	1180
Institución educativa	Intitución Educativa la Estación.	Sede educativa	Todas RPS
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	226
Institución educativa	Institución Educativa Vanegas	Sede educativa	Todas RPS
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	125
Institución educativa	Institución Educativa la Victoria	Sede educativa	Todas RPS
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	147.
Institución educativa	Institución Educativa. Llanadas.	Sede educativa	Todas RPS
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	315

Nombre Del Conductor	Luis Jesus Camargo.			Visita Realizada por	Miguel Angel Ratiga				
				Cargo	Interventor de campo.				
Placa del Vehículo	KAZ 613	Modelo del Vehículo	2022	Tipo de Vehículo	Furgon NQR	El vehículo corresponde a los aprobados	SI	X	
							NO	—	

Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.						
PUNTAJE ESPERADO	28	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	89,29%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Conforme con Observación

RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME	De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN	De >90% CONFORME

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	1	
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	1	
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	1	

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	
10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	0	Se registra faltante en Lulo, naranja Tomate de arbol, Manzana
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1	

18911

AS DEL VALLE	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	1	
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	1	
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	1	
III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	
17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	1	
IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI.	1	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
23	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	0	Sitio compartido con restaurante escolar (Colmercedes 528 Almuerzos).
24	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
25	Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	0	Se registra faltante de lulo 3kg - Mandarina 1kg - Manzana 1kg - 12 kg de Naranja y 10 kg de Tomate de arbol.
26	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	1	
V. SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
27	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
28	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- Se evidencian faltantes de materia prima en. Lulo - 3kg, Agua en Bolsa, Mandarina - 1kg, Manzana - 1kg, Naranja - 12 kg, Tomate de Arbol. - 10kg, Pimenton - 5,2 kg, Tomate. - 29,6 kg.
- Se evidencia que la materia prima llega para ser picada en este sitio.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Realizada por:	Miguel Angel Restrepo H.	**Atendido por:**	Luis Jesús
Cargo:	Interventor de Campo.	**Cargo:**	conductor
Firma:		**Firma:**	Luis Jesús

18912

AS DEL VALLE® Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Sistema de Gestión de Calidad		Proceso Misional Alimentación y Nutrición	
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas			
	Código: AN-FO-018	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

FECHA: 25/10/2025		
BODEGA:	**RUTA: X**	**PLANTA:**
LUGAR: Bodega Piedecuesta a Sitio intermedio Lebrija (Cl 13 #6-35)		



Imagen No. 1 Placa del vehículo



Imagen No. 2 Cargue del vehículo

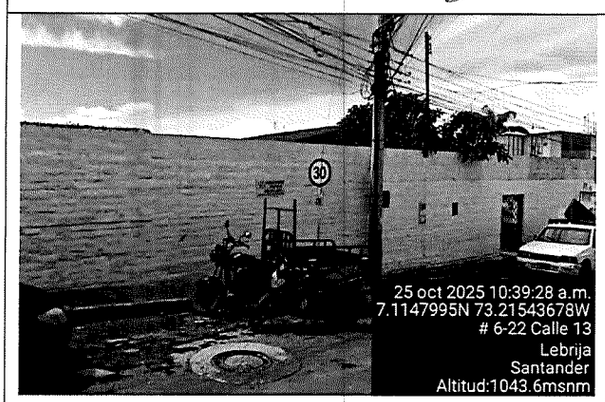


Imagen No. 3 Fachada de sede educativa

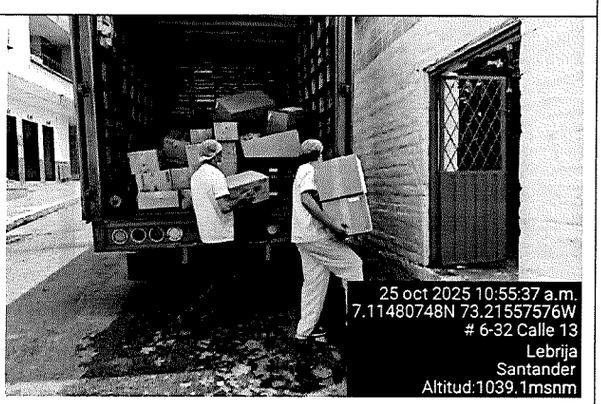


Imagen No. 4 Descargue de materia prima



Imagen No. 05. Verificación de materia prima



Imagen No. 06 Almacenamiento

18913

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

EL CARMEN DE CHUCURÍ

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18974

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
Código: AN-FO-019	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024	

Operador	Consorcio 82-M Santander	ETC	Gobernación Santander			Fecha de la visita	30-10-25 31-10-25		
No. Contrato CO1PCCNTR	8258066		La cantidad de complementos corresponden a la remisión	SI		Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones	SI	X	
Periodo de la entrega	4-7 da	Tipo de Modalidad	APS		NO	X		NO	
Cantidad de cupos a entregar	341			Municipio		El Carmen de Chucurí			
Institución educativa	Institución Educativa El Centenario			Sede educativa		Institución Educativa El Centenario			
				No Estudiantes Beneficiarios asignados		304			
Institución educativa	Colegio San Luis Gonzaga			Sede educativa		Escuela rural Rancho Grande uno			
				No Estudiantes Beneficiarios asignados		37			
Institución educativa	———			Sede educativa		———			
				No Estudiantes Beneficiarios asignados		———			
Institución educativa	———			Sede educativa		———			
				No Estudiantes Beneficiarios asignados		———			
Institución educativa	———			Sede educativa		———			
				No Estudiantes Beneficiarios asignados		———			
Nombre Del Conductor	Wilian Vasquez			Visita Realizada por		Yosmar Duarte			
				Cargo		Interventor de Campo			
Placa del Vehículo	WLW 738	Modelo del Vehículo	2016	Tipo de Vehículo		Camión Furgón	El vehículo corresponde a los aprobados	SI	
								NO	X
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.								
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE		81,48%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Conforme con Observación	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME		De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN			De >90% CONFORME			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	/
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	1	/
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	0	No se evidencia certificado medico realizado por el operador
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	1	/

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	/
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	0	se evidencian manchas de suciedad en las paredes del interior del furgon
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	/
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	/
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	

18975

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER	
10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	0	SE EVIDENCIAN FALTANTES DE PRODUCTOS
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1	
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	N.A	
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	1	
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	1	
III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	
17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	1	
IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI.	1	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
23	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
24	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
25	Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	0	SE EVIDENCIAN FALTANTES DE PRODUCTOS 9uds DE FRIJOL ; 9uds DE PAPA Y 6.26 KG DE POLLO
26	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	0	NO SE EVIDENCIA FIRMA DEL DOCENTE DE LA SEDE RANCHO GRANDE UNO
V. SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
27	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
28	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

SE VERIFICA EL CORTE DEL VEHICULO DE PLACAS WJW 738 EN DONDE PREDISPUESTO Y POSTERIORMENTE SE REALIZO ACOMPAÑAMIENTO HACIA EL MUNICIPIO DE EL CARMEN DE CHUCURI DONDE SE REALIZO INTERVENTORIA A LA ENTREGA DE LOS RACIÓN A LAS SEDES EDUCATIVAS RELACIONADAS EN EL PRESENTE FORMATO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

SIN OBSERVACIONES

Realizada por:	YOSIMAR DANTE AVILA	**Atendido por:**	JHON JAIRO RAMON P.
Cargo:	INTERVENTOR DE CAMPO	**Cargo:**	AUXILIAR BODEGA
Firma:		**Firma:**	

18916

AS DEL VALLE® Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Sistema de Gestión de Calidad	Proceso Misional Alimentación y Nutrición		
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas			
	Código: AN-FO-018	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

FECHA: 30/10/2025 – 31/10/2025		
BODEGA:	**RUTA: X**	**PLANTA:**
LUGAR: SAN VICENTE DE CHUCURÍ		



Imagen No. 1 Placa del vehículo WLW 738

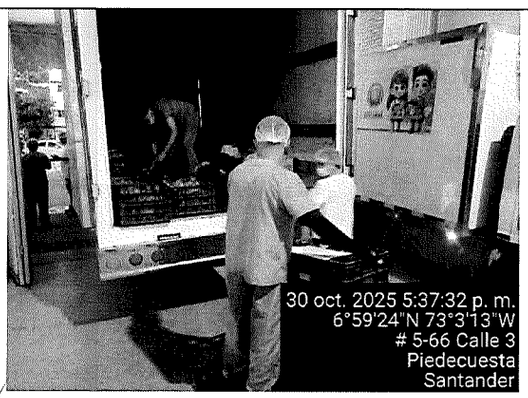


Imagen No. 2 Cargue del vehículo



Imagen No. 3 Fachada de sede educativa



Imagen No. 4 Descargue de materia prima



Imagen No. 05. Verificación de materia prima

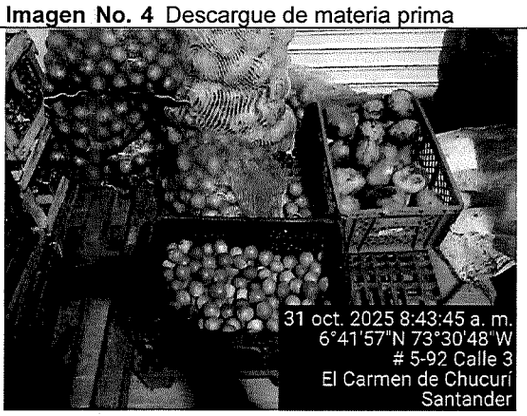


Imagen No. 06 Almacenamiento

18917

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CHARALA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18978

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
Código: AN-FO-019		Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

Operador	Consorcio 82 - msantander.		ETC	Gobernacion de santander			Fecha de la visita	31/10/2025.			
No. Contrato CO1PCCNTR	8258066.			La cantidad de complementos corresponden a la remisión	SI	X	Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones	SI			
Periodo de la entrega	noviembre 04 al 07.	Tipo de Modalidad	RPS RI		NO			NO	X		
Cantidad de cupos a entregar	2186.						Municipio	Charala.			
Institución educativa	Centro de acopio municipio de charala.						Sede educativa	Todas las sedes.			
							No Estudiantes Beneficiarios asignados	2186.			
Institución educativa							Sede educativa				
							No Estudiantes Beneficiarios asignados				
Institución educativa							Sede educativa				
							No Estudiantes Beneficiarios asignados				
Institución educativa							Sede educativa				
							No Estudiantes Beneficiarios asignados				
Institución educativa							Sede educativa				
							No Estudiantes Beneficiarios asignados				
Nombre Del Conductor	Jose valentin Hernandez						Visita Realizada por	Karen Manuela Rueda Ayala.			
							Cargo	Interventor de campo.			
Placa del Vehículo	LCL 886.	Modelo del Vehículo	2023.	Tipo de Vehículo	Furgon.		El vehículo corresponde a los aprobados	SI	X		
								NO			
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.										
PUNTAJE ESPERADO	28.	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE	96,43%		CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Conforme.			
RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME		De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN				De >90% CONFORME				

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	1	
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	1	
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	1	

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	

18919

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

FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE
DEPARTAMENTO DE SANTANDER

10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	1	
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1	
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	1	
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	1	
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	1	

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	
17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	1	

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI.	1	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
23	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
24	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
25	Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	1	
26	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	0	No se evidencia remisiones firmados por docente designado.

V. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
28	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante el acompañamiento a Ruta se evidencia que realizan descargue de materia prima en el Restaurante escolar de la Escuela Normal Superior. centro de acopio del municipio de charala.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Realizada por:	Karen Manuela Rueda Ayala.	**Atendido por:**	Valentin Hernandez R.
Cargo:	Interventor de campo	**Cargo:**	Conductor.
Firma:	Karen Manuela Rueda Ayala.	**Firma:**	

18920

AS DEL VALLE® Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Sistema de Gestión de Calidad		Proceso Misional Alimentación y Nutrición	
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas			
	Código: AN-FO-018	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

FECHA: 31/10/2025		
BODEGA:	**RUTA:** X	**PLANTA:**
LUGAR: CHARALA		

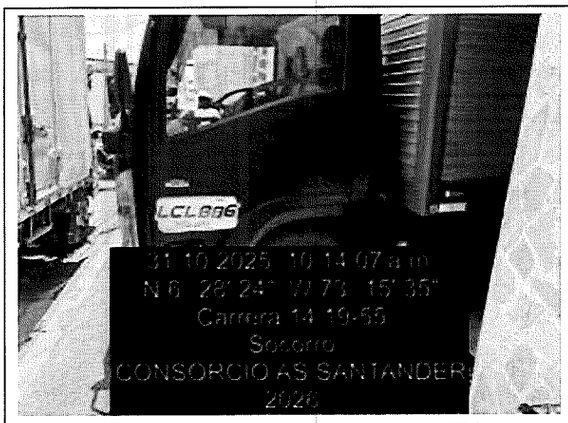


Imagen No. 1 Evidencia fotográfica placa del vehículo LCL 886.



Imagen No. 2 Evidencia fotográfica cargue del vehículo bodega socorro.

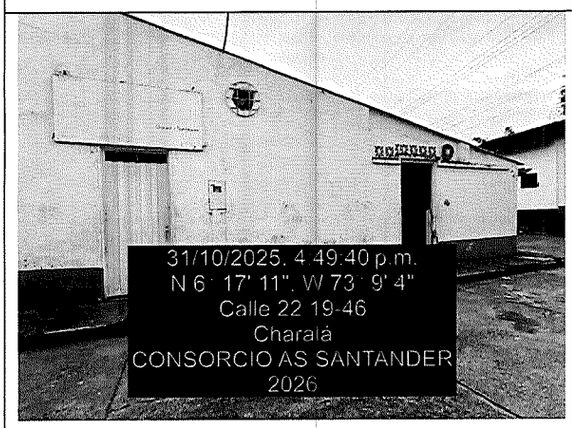


Imagen No. 3 Evidencia fotográfica fachada punto intermedio municipio Charalá.



Imagen No. 4 Evidencia fotográfica descargue de materia prima.

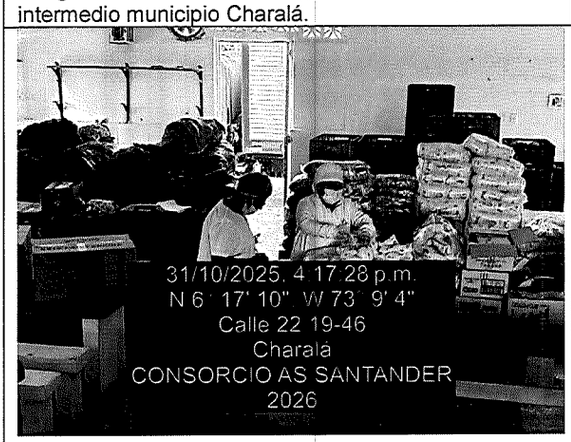


Imagen No. 05 Evidencia fotográfica verificación de materia prima.

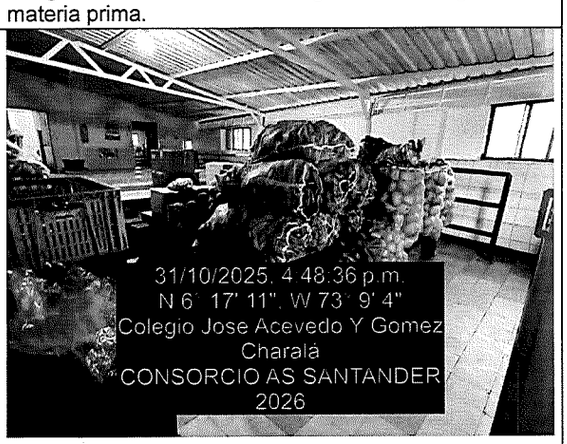


Imagen No. 06 Evidencia fotográfica almacenamiento de materia prima.

18927

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

OIBA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

78922

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

FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER

Código: AN-FO-019	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

Operador	Consorcio 82-M Santander		ETC	Gobernación de Santander		Fecha de la visita	30-10-25		
No. Contrato CO1PCCNTR	8258066		La cantidad de complementos corresponden a la remisión	SI		Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones	SI	X	
Periodo de la entrega	03 al 07 Noviembre	Tipo de Modalidad: RPS - RI		NO	X		NO		
Cantidad de cupos a entregar	1846					Municipio	Oiba		

Institución educativa	Escuela Industrial	Sede educativa	Escuela Industrial
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	386
Institución educativa	Escuela Industrial	Sede educativa	Escuela Urbana María Auxiliadora
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	300
Institución educativa	Escuela Normal Superior	Sede educativa	Escuela Normal Superior
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	797
Institución educativa	Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera	Sede educativa	Todas sus sedes
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	177
Institución educativa	Institución Educativa San Pedro	Sede educativa	Todas sus sedes
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	186

Nombre Del Conductor	Nestor Albey Velasco			Visita Realizada por	Cristian Libardo Noriega				
				Cargo	Interventor de campo				
Placa del Vehículo	LPL - 522	Modelo del Vehículo	2025	Tipo de Vehículo	Furgón	El vehículo corresponde a los aprobados	SI	X	
							NO		
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.								

PUNTAJE ESPERADO	28	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	89,29%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Conforme con observación

RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME	De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN	De >90% CONFORME

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	1	
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	1	
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	1	

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	

18923

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER

10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	0	Se evidencia faltante de 217,26 und de leche en polvo
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1	
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	1	
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	1	
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	1	

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	
17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	1	

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI.	1	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
23	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
24	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	0	Se evidencia el piso del área de almacenamiento en mal estado
25	Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	0	Se evidencia faltante de 217,26 und de leche en polvo
26	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	1	

V. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
28	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se lleva a cabo verificación de la ruta al municipio de Oiba en la cual se pudo evidenciar cumplimiento en la documentación del vehículo y del conductor.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Realizada por:	Cristian Libardo Noriega	**Atendido por:**	Nilsa Araceli Mora Cedas
Cargo:	Interventor de campo	**Cargo:**	Supervisora zonal
Firma:		**Firma:**	Nilsa A Mora C.

18924

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Sistema de Gestión de Calidad		Proceso Misional Alimentación y Nutrición	
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas			
	Código: AN-FO-018	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

FECHA: 30-10-2025		
BODEGA:	**RUTA:** **X**	**PLANTA:**
LUGAR: OIBA		



Imagen No. 01 Placa Del Vehículo LPL-522

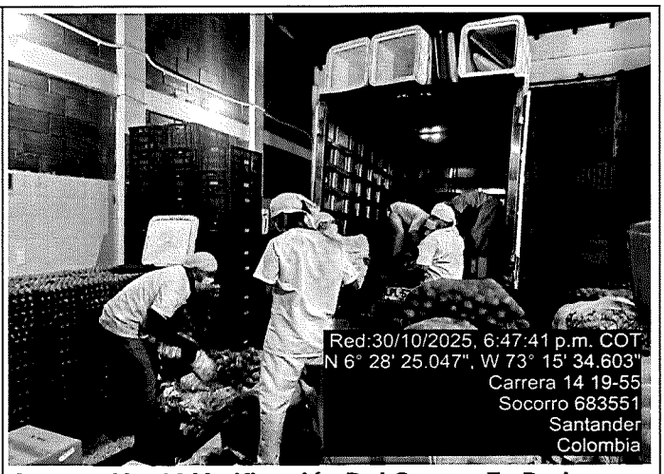


Imagen No. 02 Verificación Del Cargue En Bodega

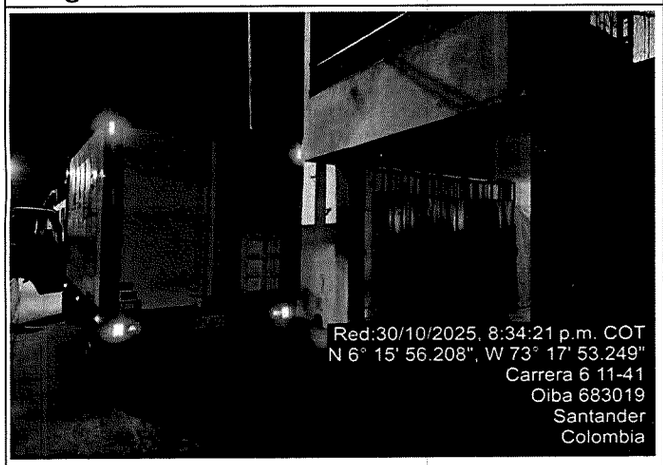


Imagen No. 03 Fachada Punto Intermedio De Recepción Oiba

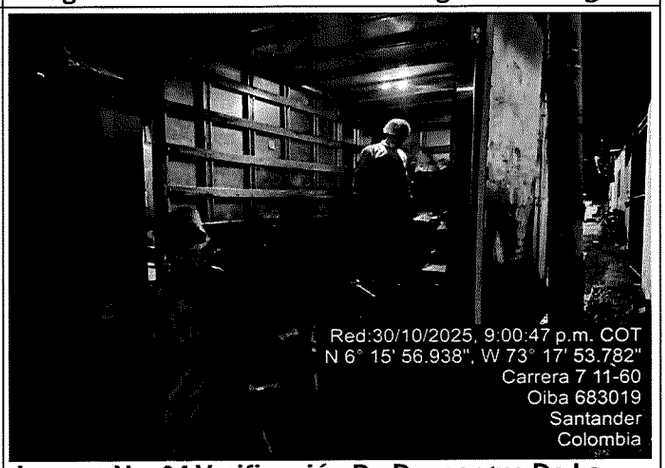


Imagen No. 04 Verificación De Descargue De La Materia Prima

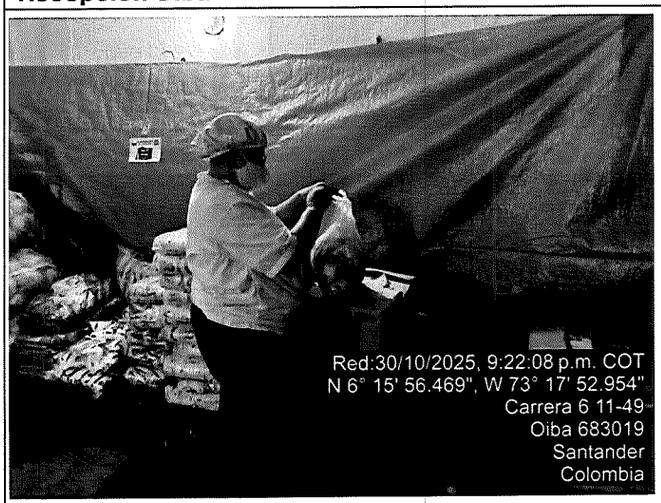


Imagen No. 05 Verificación De La Materia Prima

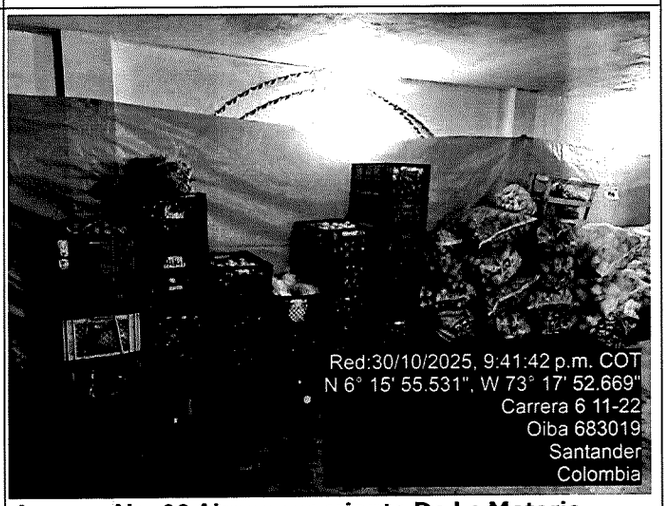


Imagen No. 06 Almacenamiento De La Materia Prima

18925

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

PUERTO PARRA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18926

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
Código: AN-FO-019	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024	

Operador	Consorcio 82-m Santander	ETC	Gobernación Santander			Fecha de la visita	6-11-2025 7-11-2025		
No. Contrato CO1PCCNTR	82 s8066			La cantidad de complementos corresponden a la remisión	SI		Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones	SI	X
Periodo de la entrega	10-14	Tipo de Modalidad	ARS-RI CPS		NO	X		NO	
Cantidad de cupos a entregar	512				Municipio		Puerto Parra		

Institución educativa	Colegio Alfonso Lopez	Sede educativa	Colegio Alfonso Lopez
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	459
Institución educativa	Colegio Alfonso Lopez	Sede educativa	Escuela Rural Palestina
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	12
Institución educativa	Colegio Las Montoyas	Sede educativa	Escuela Rural el Cruce
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	41
Institución educativa	———	Sede educativa	———
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	———
Institución educativa	———	Sede educativa	———
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	—

Nombre Del Conductor	Nelson Acosta Garay			Visita Realizada por	Yosimar Duarte Avila				
				Cargo	Interventor de campo				
Placa del Vehículo	WNU 756	Modelo del Vehículo	2017	Tipo de Vehículo	Camión Furgon	El vehículo corresponde a los aprobados	SI		
							NO	X	
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.								

PUNTAJE ESPERADO	28	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	89,29%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Conforme Con Observación

RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME	De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN	De >90% CONFORME

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	1	
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	1	
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	0	No se encuentra certificado BPM del señor Bons Guayis Medina

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	

18927

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER	
10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	0	Se evidencia faltante de productos
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1	
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	1	
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	1	
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	1	

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	
17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	1	

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI.	1	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
23	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
24	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
25	Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	0	Se evidencia faltante de 10 kg de lechuga colegio alfonso López
26	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	1	

V. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
28	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se verifica el cargue del camion de placas WNR 756 en bodega presupuesto, posteriormente se realiza acompañamiento a esta hasta el municipio de Puente Sogal se hace acompañamiento a la entrega de las raciones a los sedes educativas mencionadas en el presente formato

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin Observaciones

Realizada por:	Yosimar Duarte Durlo	**Atendido por:**	Gladys Stella Gomez
Cargo:	Integrador de campo	**Cargo:**	Supervisora
Firma:		**Firma:**	

18928

AS DEL VALLE® Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Sistema de Gestión de Calidad		Proceso Misional Alimentación y Nutrición	
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas			
	Código: AN-FO-018	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

FECHA: 06/11/2025 – 07/11/2025		
BODEGA:	**RUTA: X**	**PLANTA:**
LUGAR: PUERTO PARRA		

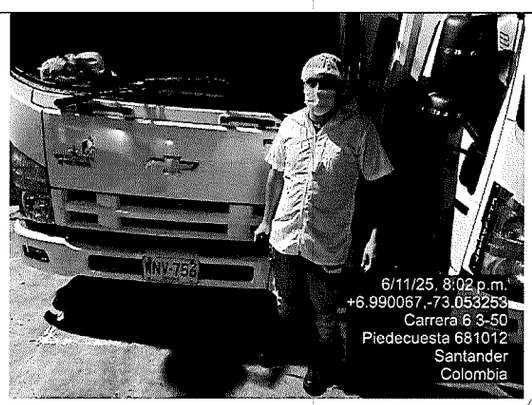


Imagen No. 1 Placa del vehículo WNV 756

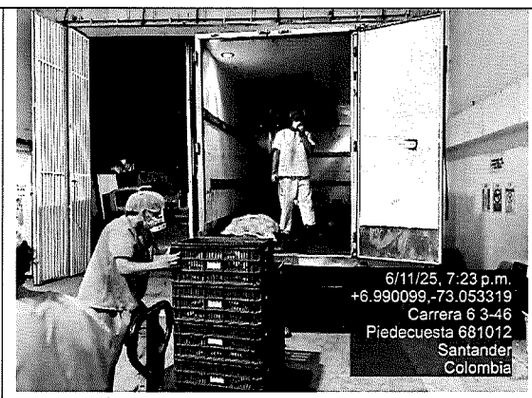


Imagen No. 2 Cargue del vehículo

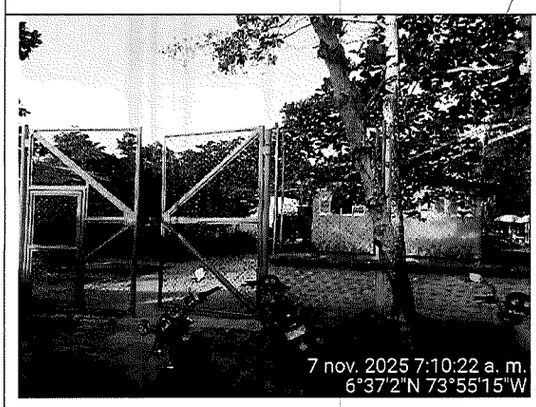


Imagen No. 3 Fachada de sede educativa

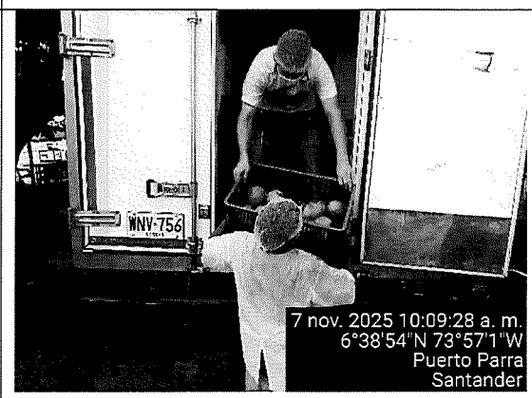


Imagen No. 4 Descargue de materia prima



Imagen No. 05. Verificación de materia prima



Imagen No. 06 Almacenamiento

78929

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

PINCHOTE

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18930

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
Código: AN-FO-019	**Versión: 01**	**Fecha de emisión: 01/08/2024**	

Operador	Consorcio 82-19 Santander	**ETC**	Secretaría de Santander			**Fecha de la visita**	07/10/25		
No. Contrato CO1PCCNTR	8258066.			**La cantidad de complementos corresponden a la remisión**	**SI**	X	**Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones**	**SI**	X
Periodo de la entrega	10 al 14. Noviembre.	**Tipo de Modalidad**	CAJAS.		**NO**			**NO**	
Cantidad de cupos a entregar	639.			**Municipio**	Pinchote.				

Institución educativa	Colegio Integrado Jesús Scouts.	**Sede educativa**	Todas las Sedes.
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	639.
Institución educativa		**Sede educativa**	
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	
Institución educativa		**Sede educativa**	
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	
Institución educativa		**Sede educativa**	
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	
Institución educativa		**Sede educativa**	
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	

Nombre Del Conductor	Nestor Albey Velasco Velasco.			**Visita Realizada por**	Guadalupe Mesquera.				
				Cargo	Interventor de campo.				
Placa del Vehículo	LPL 522.	**Modelo del Vehículo**	2025	**Tipo de Vehículo**	Furgon.		**El vehículo corresponde a los aprobados**	**SI**	X
								NO	
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.								

PUNTAJE ESPERADO	28.	**PUNTAJE OBTENIDO**	26.	**PORCENTAJE**	92.86%.	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Conforme.

RANGOS DE CALIFICACIÓN	**De <=64,9% NO CONFORME**	**De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN**	**De >90% CONFORME**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1.	
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	1.	
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	1.	
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	1.	

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1.	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1.	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1.	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1.	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1.	

18937

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER	
10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	0.	Se evidencia faltante. 2 cunds de leche en polvo, 24 cunds. Aceite x 250 ml, 2 cunds Harina maiz blanco y 13 cunds. paprika.
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1.	
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1.	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	1.	
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	1.	
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	1.	

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1.	
17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1.	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1.	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	1.	

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1.	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI.	1.	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1.	
23	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1.	
24	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1.	
25	Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	0.	Se evidencia faltante 2 cunds de leche en polvo, 24 cunds. Aceite x 250 ml, 2 cunds. Harina maiz blanco y 13 cunds. paprika.
26	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	1.	

V. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1.	
28	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	1.	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza. la ruta. de acompañamiento. Para el recorrido. de Charalá. Para verificar. la entrega. y cantidades. de los insumos. en las sede educativas. Tambien se. Evidencia. remisiones. Firmadas. para la verificacion de las cantidades.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Realizada por:	Gualdrón Mesa Juan.	**Atendido por:**	Nestor Hernandez
Cargo:	Auxiliar de campo.	**Cargo:**	Conductor
Firma:	Gualdrón Mesa Juan	**Firma:**	

18932

AS DEL VALLE® Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Sistema de Gestión de Calidad		Proceso Misional Alimentación y Nutrición	
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas			
	Código: AN-FO-018	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

FECHA: 07/11/2025		
BODEGA:	**RUTA:** X	**PLANTA:**
LUGAR: PINCHOTE		

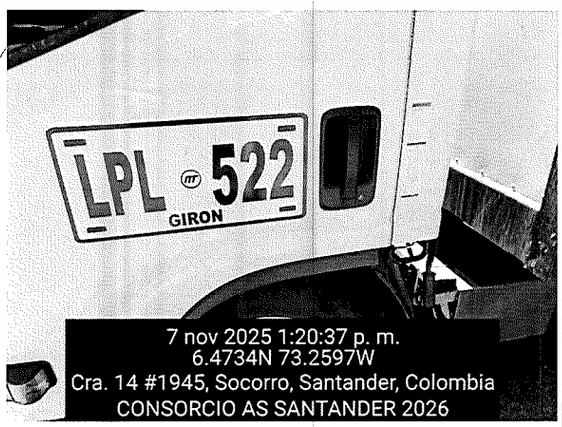


Imagen No. 01. Evidencia fotográfica placa del vehículo LPL 522.



Imagen No. 02. Evidencia fotográfica cargue del vehículo bodega socorro.

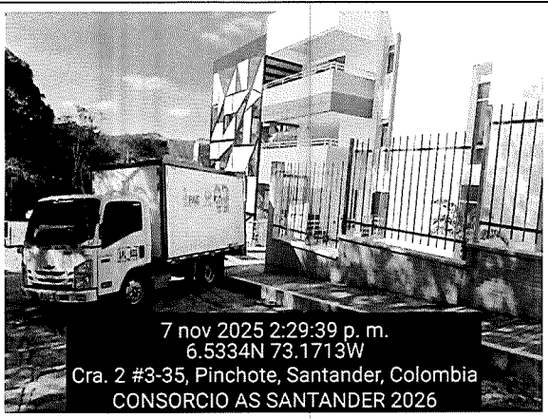


Imagen No. 03. Evidencia fotográfica fachada punto intermedio municipio Pinchote.

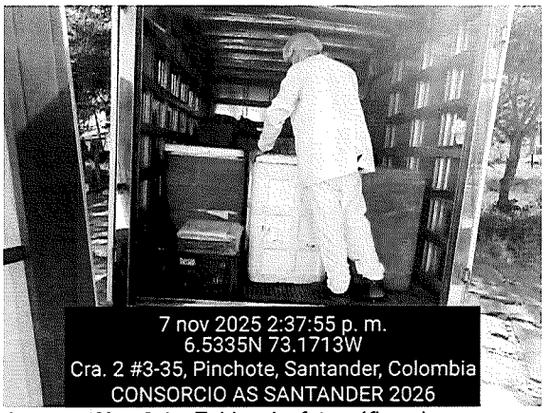


Imagen No. 04. Evidencia fotográfica descargue de materia prima.



Imagen No. 05. Evidencia fotográfica verificación de materia prima.

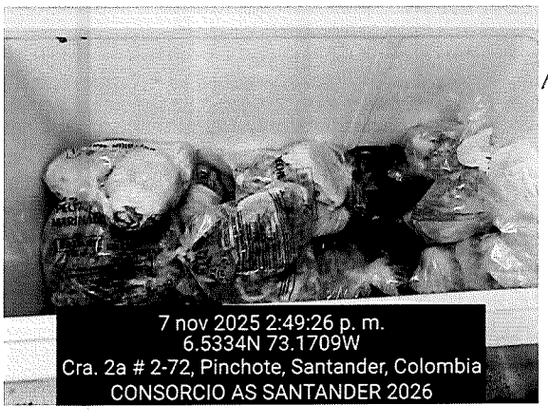


Imagen No. 06. Evidencia fotográfica almacenamiento de materia prima.

18933

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

EL PLAYON

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18934

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
Código: AN-FO-019	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024	

Operador	Consorcio B2 ND Santander		ETC	Gobernación de Santander		Fecha de la visita	30/10/25		
No. Contrato CO1PCCNTR	CO1. PCCNTR 8258066		La cantidad de complementos corresponden a la remisión	SI		Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones	SI	X	
Periodo de la entrega	Semana del 04 al 07 NOV	Tipo de Modalidad	CPS	NO	X		NO		
Cantidad de cupos a entregar	567			Municipio		El Playón			
Institución educativa	Colegio San Francisco de Asis sede Principal			Sede educativa		Colegio San Francisco de Asis sede Principal			
				No Estudiantes Beneficiarios asignados		295			
Institución educativa	Institución Educativa San Pedro de la Tigra sede Principal			Sede educativa		I. Educativa San Pedro de la Tigra - Sede Principal			
				No Estudiantes Beneficiarios asignados		156			
Institución educativa	Institución Educativa San Ignacio Sede Principal			Sede educativa		I. Educativa San Ignacio - sede principal			
				No Estudiantes Beneficiarios asignados		59			
Institución educativa	Institucion Educativa Betania Sede Principal			Sede educativa		Institución Educativa Betania Sede Principal			
				No Estudiantes Beneficiarios asignados		57			
Institución educativa	—			Sede educativa		—			
				No Estudiantes Beneficiarios asignados		—			
Nombre Del Conductor	Diego Moreno Cuellar			Visita Realizada por		Paola Suárez R			
				Cargo		Interventor de campo			
Placa del Vehículo	NHU 053	Modelo del Vehículo	2024	Tipo de Vehículo	Furgón	El vehículo corresponde a los aprobados	SI	X	
							NO		
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.								

PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE	85,19%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Conforme con observación.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME		De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN		De >90% CONFORME		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	1	
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	1	
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	1	

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	

18935

		FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER	
10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	0	Se evidencia faltante en zanahoria, mango, manzana, tomate de arbol, cebolla cabezona, lechuga, tomillo en rama y ajo, laurel.
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1	
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	N.A	
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	1	
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	1	

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	
17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	1	

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI.	1	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
23	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	0	El almacenamiento se comparte con varios grupos de alimentos y no hay separación Fruta, viveres, lacteos y no hay separación minima de 60 cm de la pared.
24	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	0	Se evidencia las paredes con humedad, desprendimiento de pintura, techos con manchas de humedad y desprendimiento parcial de cielo raso
25	Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	0	Se evidencia faltantes en zanahoria, mango manzana, tomate de arbol, cebolla cabezona, laurel lechuga, tomillo en rama y ajo.
26	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	1	

V. SALUD OCUPACIONAL

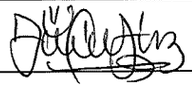
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
28	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

El techo y Paredes se evidencia con humedad, deterioro con desprendimiento de pintura y el cielo raso se encuentra parcialmente desprendido en áreas del almacenamiento, se evidencia faltantes en la entrega y el vehiculo cumple con documentos y conductor, Concepto sanitario favorable con 100% de cumplimiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

- No tenga Observación.

Realizada por:	Paola Suárez R.	**Atendido por:**	Diego Morad
Cargo:	Interventor de campo	**Cargo:**	conductor
Firma:		**Firma:**	Diego Morad

18935

CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Formato **Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas**

FECHA: 30 OCTUBRE 2025		
BODEGA:	**RUTA: X**	**PLANTA:**
LUGAR: BODEGA PIEDECUESTA A SITIO INTERMEDIO EL PLAYON (Manzana 3 casa 94 Barrio Primero de Junio)		



Imagen No. 1 Vehículo con placa NHU-053.



Imagen No. 2 Cargue del vehículo.



Imagen No. 3 Fachada Punto Intermedio El Playón.

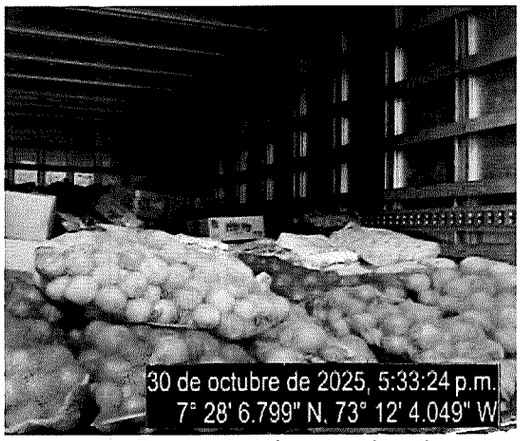


Imagen No. 4 Descargue de materia prima.



Imagen No. 05 Verificación de materia prima.



Imagen No. 06 Almacenamiento.

18936

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CONCEPCIÓN

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18937

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
Código: AN-FO-019	Versión: 01		Fecha de emisión: 01/08/2024

Operador	Consorcio 82-M Santander	ETC	Gobernación de Santander			Fecha de la visita	07-11-25		
No. Contrato CO1PCCNTR	8258066	La cantidad de complementos corresponden a la remisión	SI	X		Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones	SI		
Periodo de la entrega	10 al 14 Noviembre	Tipo de Modalidad	RPS APS		NO			NO	X
Cantidad de cupos a entregar	697				Municipio	Concepción			
Institución educativa	Instituto Tecnico Agropecuario Felipe Cordero				Sede educativa	Todas			
					No Estudiantes Beneficiarios asignados	APS - 227			
Institución educativa	Colegio Nuestra señora de la Concepción				Sede educativa	Todas			
					No Estudiantes Beneficiarios asignados	CPS 276 / APS 194			
Institución educativa					Sede educativa				
					No Estudiantes Beneficiarios asignados				
Institución educativa					Sede educativa				
					No Estudiantes Beneficiarios asignados				
Institución educativa					Sede educativa				
					No Estudiantes Beneficiarios asignados				
Nombre Del Conductor	Pedro Jesus Almeida G.			Visita Realizada por		Jennifer Castrillo P			
				Cargo		Interventor de Campo			
Placa del Vehículo	NNL 180	Modelo del Vehículo	2024	Tipo de Vehículo	Furgón	El vehículo corresponde a los aprobados	SI		
							NO	X	
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.								

PUNTAJE ESPERADO	28	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	89.29%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Conforme con Observación
RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME	De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN		De >90% CONFORME			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	1	
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	1	
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	1	

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	

18938

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	1	
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1	
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	1	
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	1	
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	0	Se evidencio los registros No estan actualizados
III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	
17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	0	se evidencio los registros no estan actualizados.
IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI.	1	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
23	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	0	El almacenamiento de las proteinas (pollo-carnes) se hace en un mismo congelador. Colegio NS. de la Concep
24	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
25	Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	1	
26	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	1	
V. SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
27	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
28	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	1	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
Se dejan los hallazgos item 15, Falta actualizar los registros correspondientes al plan aprobado. item 19 Falta actualizar los registros correspondientes al plan aprobado. item 23 se almacena proteinas en un solo congelador (pollo-carnes) en el colegio Nuestra señora de la Concepcion. Se entrega la totalidad de los complementos correspondientes a las remisiones.			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
No hay ninguna observación			

Realizada por:	JENNIFFER CASTRILLO P.	**Atendido por:**	Pedro Jesus Almeida
Cargo:	Interventor de campo	**Cargo:**	Conductor.
Firma:		**Firma:**	

18930

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas

FECHA: 07-11-2025		
BODEGA:	**RUTA: X**	**PLANTA:**
LUGAR: CONCEPCIÓN		



Imagen No. 1 Vehículo con placa NNL 180

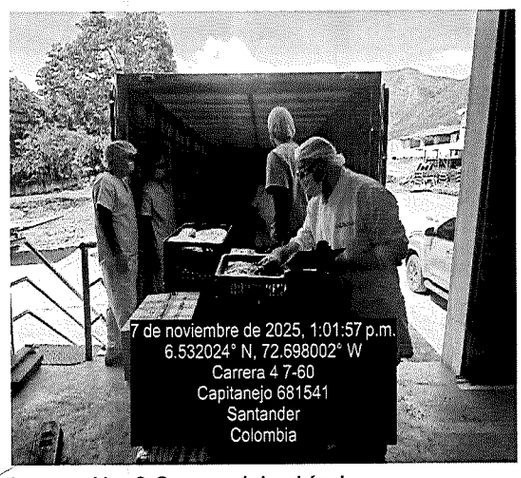


Imagen No. 2 Cargue del vehículo

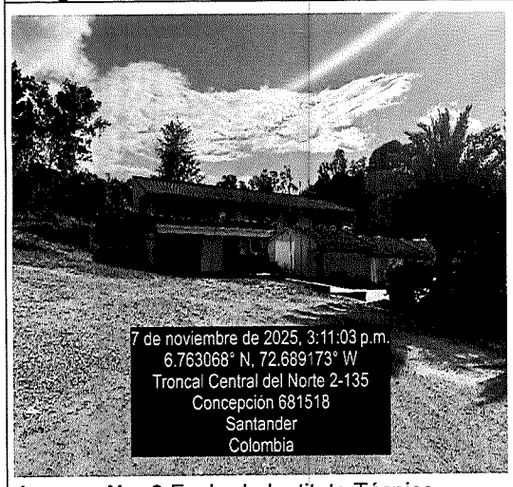


Imagen No. 3 Fachada Instituto Técnico Agropecuario Felipe Cordero



Imagen No. 4 Descargue de materia prima

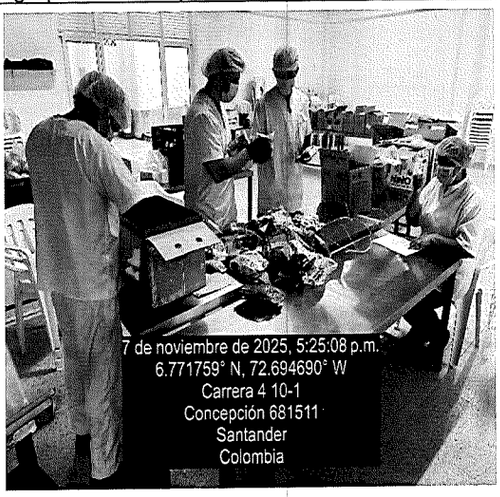


Imagen No. 05 Verificación de materia prima



Imagen No. 06 Almacenamiento

18940

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

GUEPSA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18941

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

FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE
DEPARTAMENTO DE SANTANDER

Código: AN-FO-019	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

Operador	CONSORCIO 82 M SANTANDER	ETC	GOBERNACION DE SANTANDER			Fecha de la visita	04 NOV/ 2025	
No. Contrato CO1PCCNTR	8258066		La cantidad de complementos corresponden a la remisión	SI		Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones	SI	X
Periodo de la entrega	NOV 10 a 14/2025	Tipo de Modalidad	RI/RPS	NO	X		NO	
Cantidad de cupos a entregar	292 RI / 401 RPS			Municipio		GÜEPSA		

Institución educativa	COLEGIO SANTO DOMINGO SAVIO	Sede educativa	TODAS SUS SEDES
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	292 RI / 401 RPS
Institución educativa		Sede educativa	
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	
Institución educativa		Sede educativa	
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	
Institución educativa		Sede educativa	
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	
Institución educativa		Sede educativa	
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	

Nombre Del Conductor	ARMANDO HIGUERA BARBOSA	Visita Realizada por	HELLY YOHANA CEPEDA RUIZ					
		Cargo	INTERVENTORA DE CAMPO					
Placa del Vehículo	FSU 296	Modelo del Vehículo	2020	Tipo de Vehículo	FURGON	El vehículo corresponde a los aprobados	SI	
							NO	X
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.							

PUNTAJE ESPERADO	28	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE	85.71%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	CONFORME CON OBSERVACIÓN
RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME	De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN		De >90% CONFORME			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	1	
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	1	
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	1	

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	

18942

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	0	Faltante de Suds de sal x500g
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1	
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	1	
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	1	
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	0	No se evidencia registro de hr de despacho de vehículos - Bitácora
III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	
17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	0	No se evidencia registros de procesos de desinfección de vehículo.
IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI.	1	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
23	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
24	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
25	Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	0	Faltante de Suds de sal x 500g
26	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	1	
V. SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
27	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
28	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	1	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
Se realizo acompañamiento a ruta entrego de viveres modalidades RPS y RI en el municipio de Girepsa, donde se entregan viveres de modalidad RPS en el comedor de la IE Santo Domingo Savio verificando cantidad y calidad de viveres entregados. Supervisora informo que sede principal Santo Domingo Savio solo recibe viveres para dos días.			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			

Realizada por:	HELLY YOHANA CEPEDA RUIZ	**Atendido por:**	Armando Higuera
Cargo:	INTERVENTORA DE CAMPO	**Cargo:**	conductor
Firma:	Helly Yohana Cepeda Ruiz	**Firma:**	Armando Higuera

18943

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas

FECHA: 07-11-2025		
BODEGA:	**RUTA: X**	**PLANTA:**
LUGAR: Güepsa		



Imagen No. 1. Placa Vehículo FSU296



Imagen No. 2. Cargue de Víveres

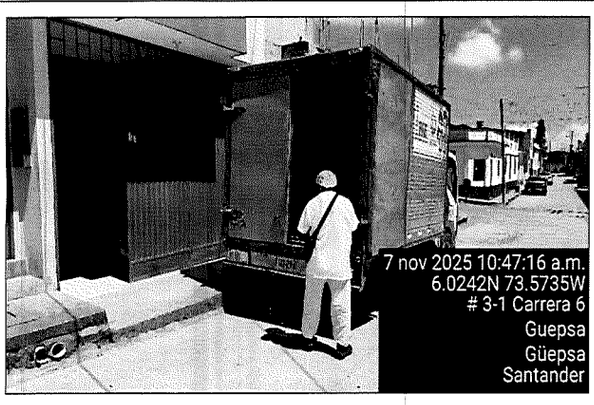


Imagen No. 3 Descargue víveres RI en Punto Intermedio Sede Educativa



Imagen No.4. Descargue víveres RPS en IE Santo Domingo Savio



Imagen No. 05. Verificación Cantidades recibidas



Imagen No. 06. Almacenamiento de Víveres

1894

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

SAN VICENTE DE CHUCURÍ

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18995

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

FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE
DEPARTAMENTO DE SANTANDER

Código: AN-FO-019	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

Operador	consorcio 82 M santander	ETC	Gobernacion Santander			Fecha de la visita	13-14/11 2025		
No. Contrato CO1PCCNTR	8258066			La cantidad de complementos corresponden a la remisión	SI X	Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones	SI	
					NO		NO	X
Periodo de la entrega	18 al 21 Noviembre	Tipo de Modalidad	R.I.					
Cantidad de cupos a entregar	690					Municipio	San Vicente de Chucuri	

Institución educativa	Colegio nuestra señora de la Paz	Sede educativa	Colegio nuestra señora de la paz
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	460 R.I.
Institución educativa	Colegio nuestra señora de la Paz	Sede educativa	Escuela urbana valentin Gonzalez Rangel
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	80 R.I.
Institución educativa	Institucion educativa el Rubi	Sede educativa	Institucion educativa el Rubi
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	150 R.I.
Institución educativa		Sede educativa	
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	
Institución educativa		Sede educativa	
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	

Nombre Del Conductor	Luis Jesus Camargo			Visita Realizada por		Anderson Ballesteros Rivera			
				Cargo		Interventor de campo			
Placa del Vehículo	KNZ613	Modelo del Vehículo	2022	Tipo de Vehículo	Furgon	El vehículo corresponde a los aprobados	SI	X	
							NO		
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.								
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE	85.18 %	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Conforme con observacion		
RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME	De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN		De >90% CONFORME					

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	0	Se evidencia a Brayan Yesid Amaya Traslaviña sin bata
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	0	Se evidencia a Brayan Yesid Amaya Traslaviña sin bata
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	0	NO Se evidencia certificacion medica de Brayan Y. Amaya Traslaviña Y Willian Eduardo Gomez H.
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	0	NO Se evidencia certificado de BPM de Brayan Y. Amaya Traslaviña Y Willian E. Gomez H

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	1	
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1	
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	NA	
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	1	
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	1	
III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	
17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	1	
IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI.	1	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
23	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
24	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
25	Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	1	
26	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	1	
V. SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
27	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
28	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia cargue del vehiculo de Placa KNZ613 en la bodega del municipio de Piedecuesta, se hace acompañamiento hasta el municipio de San Vicente de Chucuri, se realiza acompañamiento a las sedes educativas en el vehículo de Placa UPT579. No se evidencia certificacion medica y de BPM de Brayan Yesid Amaya Traslaviña cc.1.102726.035 y Willian Eduardo Gomez Heredia cc.1.102722.311

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna observacion

Realizada por:	Anderson Ballesteros Rivero	Atendido por:	Silvia Juliana Ortiz
Cargo:	Interventor de campo	Cargo:	Supervisora
Firma:	Anderson B. R	Firma:	Silvia Juliana Ortiz

18947

AS DEL VALLE® Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Sistema de Gestión de Calidad		Proceso Misional Alimentación y Nutrición	
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas			
	Código: AN-FO-018	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

FECHA: 2025/11/13-14		
BODEGA:	**RUTA:** X	**PLANTA:**
LUGAR: SAN VICENTE DE CHUCURI		



Imagen No. 1 Placa de vehículo



Imagen No. 2 Cargue del vehículo

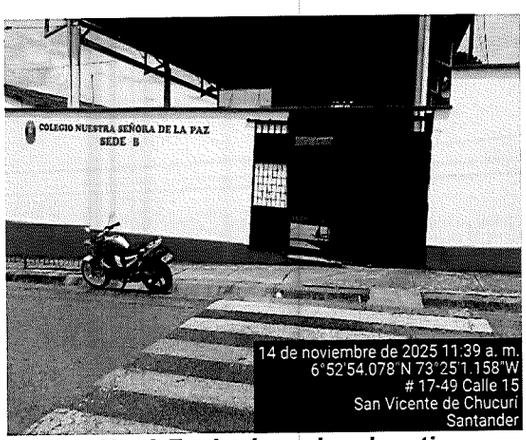


Imagen No. 3 Fachada sede educativa

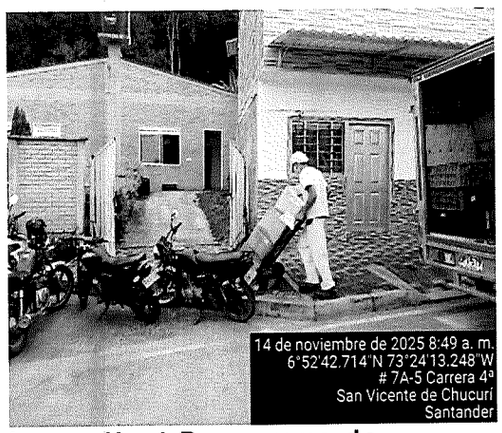


Imagen No. 4 Descargue de materia prima

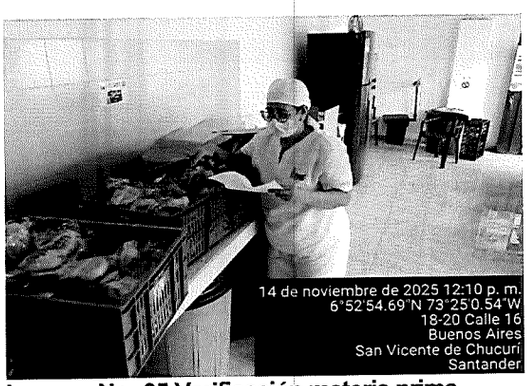


Imagen No. 05 Verificación materia prima

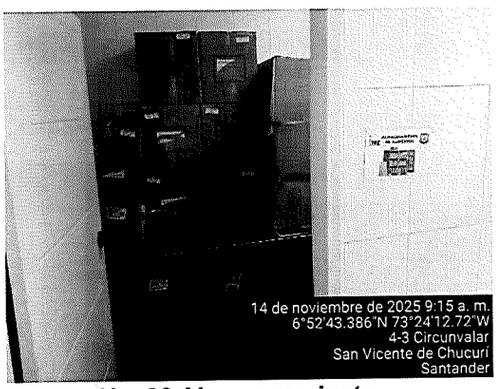


Imagen No. 06 Almacenamiento

18948

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCISO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18949

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

FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER

Código: AN-FO-019	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

Operador	Consorcio M-82 Santander	**ETC**	Gobernación de Santander	**Fecha de la visita**	14/11/25				
No. Contrato CO1PCCNTR	8258066			**La cantidad de complementos corresponden a la remisión**	**SI**	X	**Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones**	**SI**	
Periodo de la entrega	18 al 21 Noviembre	**Tipo de Modalidad**	RI		**NO**			**NO**	X
Cantidad de cupos a entregar	444			**Municipio**	Enciso				
Institución educativa	Colegio Técnico Agroindustrial Peñacolorado			**Sede educativa**	Todos				
				No Estudiantes Beneficiarios asignados	RI-83				
Institución educativa	Colegio José de Ferro			**Sede educativa**	Todos				
				No Estudiantes Beneficiarios asignados	RI-361				
Institución educativa				**Sede educativa**					
				No Estudiantes Beneficiarios asignados					
Institución educativa				**Sede educativa**					
				No Estudiantes Beneficiarios asignados					
Institución educativa				**Sede educativa**					
				No Estudiantes Beneficiarios asignados					
Nombre Del Conductor	David Julian Cáceres C.			**Visita Realizada por**	Jennifer Castrillo P.				
				Cargo	Interventor de Campo.				
Placa del Vehículo	JUN 953	**Modelo del Vehículo**	2021	**Tipo de Vehículo**	Furgón		**El vehículo corresponde a los aprobados**	**SI**	X
								NO	
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.								
PUNTAJE ESPERADO	27	**PUNTAJE OBTENIDO**	25	**PORCENTAJE**	92.59%		**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Conforme	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	**De <=64,9% NO CONFORME**		**De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN**		**De >90% CONFORME**				

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	1	
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	1	
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	1	

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	

18950

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

FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE
DEPARTAMENTO DE SANTANDER

10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	1	
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1	
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	N.A	
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	1	
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	0	se evidencia los registros no están actualizados.

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	
17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	0	se evidencia los registros no están actualizados.

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI.	1	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
23	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
24	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
25	Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	1	
26	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	1	

V. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
28	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

se dejan los hallazgos item 15, Faltan actualizar los registros correspondientes al plan aprobado. Item 14 falta actualizar los registros correspondientes al plan aprobado. se entrega la totalidad de los complementos correspondientes a las remisiones.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay ninguna observacion

Realizada por:	JENNIFFER CASTRILLO P.	**Atendido por:**	David Julian Caceres Caceres
Cargo:	Interventor de Campo	**Cargo:**	Transportador
Firma:		**Firma:**	David Caceres 2.

18950

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas

FECHA: 14-11-2025		
BODEGA:	**RUTA: X**	**PLANTA:**
LUGAR: ENCISO		



Imagen No. 1 Vehículo con placa JUN 953

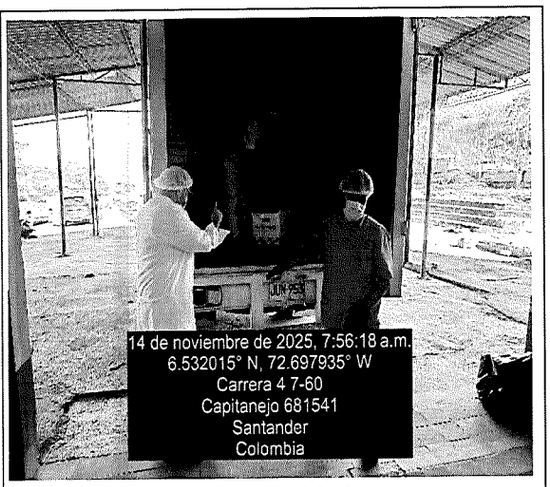


Imagen No. 2 Cargue del vehículo

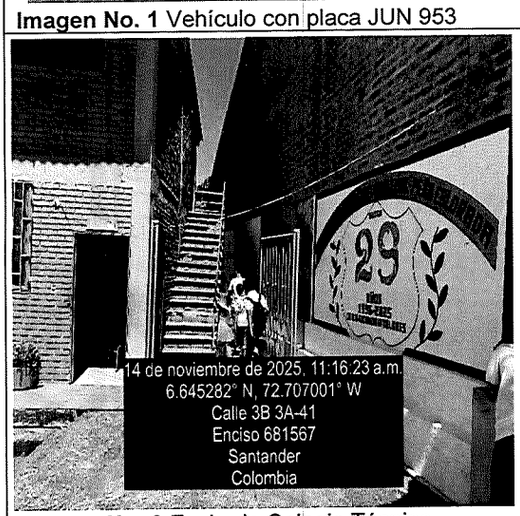


Imagen No. 3 Fachada Colegio Técnico Agroindustrial Peñacolorada



Imagen No. 4 Descargue de materia prima



Imagen No. 05 Verificación de materia prima



Imagen No. 06 Almacenamiento

18951

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

VILLA NUEVA-JORDÁN

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

18952

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

FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER

Código: AN-FO-019	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024

Operador	Consorcio 82-M Santander	ETC	Gobernación de Santander	Fecha de la visita	14/11/2025		
No. Contrato CO1PCCNTR	CO1PCCNTR 8258066	La cantidad de complementos corresponden a la remisión	SI		Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones	SI	X
Periodo de la entrega	18 al 21 Noviembre	Tipo de Modalidad	RI			NO	
			NO	X			
Cantidad de cupos a entregar	1249			Municipio	Villanueva – Jordan		

Institución educativa	Colegio Eliseo Pinilla Rueda	Sede educativa	Todas las sedes
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	1112
Institución educativa	Colegio Nuestra Señora de Fatima	Sede educativa	Todas las sedes
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	137
Institución educativa		Sede educativa	
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	
Institución educativa		Sede educativa	
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	
Institución educativa		Sede educativa	
		No Estudiantes Beneficiarios asignados	

Nombre Del Conductor	Cristian leonardo Valderrama Florez	Visita Realizada por	Adriana Lucia Gomez M				
		Cargo	Interventor de Campo				
Placa del Vehículo	FWL 739	Modelo del Vehículo	2022	Tipo de Vehículo	Furgon	El vehículo corresponde a los aprobados	SI	
							NO	X
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los alimentos para la ración RPS y complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria.						
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE	92,59%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Conforme

RANGOS DE CALIFICACIÓN	De <=64,9% NO CONFORME	De 65%-89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN	De >90% CONFORME

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	
2	El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura.	1	
3	El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos.	1	
4	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año).	1	

II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	
6	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	
7	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	
8	No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
9	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	

18953

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE DEPARTAMENTO DE SANTANDER		
10	Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas.	0	Faltante de roscon con bocadillo de 40gr, 50gr, 80gr, 100gr para Villanueva y Jordan
11	El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas.	1	
12	El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015.	1	
13	Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	NA	
14	El vehículo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos.	1	
15	Se lleva registro en la bitácora de la hora de despacho, la placa y la identificación del personal manipulador.	1	

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	
17	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
18	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
19	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	1	

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI.	1	
22	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
23	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
24	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
25	Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada.	0	Villanueva faltante de roscon con bocadillo de 40gr, 50gr, 80gr, 100gr Jordan faltante de roscon con bocadillo de 40gr, 50gr, 80gr, 100gr
26	Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario.	1	

V. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
28	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios básico y los elementos se encuentran con fecha vigente.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia faltante de roscon con bocadillo para las presentaciones 40gr, 50gr, 80gr y 100gr

Villanueva 40gr (76 Und), 50gr (314 Und), 80g (396 Und), 100gr (139 Und).

Jordan 40gr (9 Und), 50gr (48 Und), 80gr (21 Und), 100gr (39 Und).

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA

Realizada por:	Adriana Lucia Gomez M.	**Atendido por:**	CRISTIAN Leonardo VALDERRAMA
Cargo:	Interventor de Campo	**Cargo:**	Conductor
Firma:	[signature]	**Firma:**	CRISTIAN VALDERRAMA

18959

AS DEL VALLE® Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Sistema de Gestión de Calidad		Proceso Misional Alimentación y Nutrición	
	Formato Registro Fotográfico Bodega / Acompañamiento a ruta / Plantas			
	Código: AN-FO-018	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página **1** de **1**

FECHA: 14/11/2025		
BODEGA: SOCORRO	**RUTA: X**	**PLANTA:**
LUGAR: VILLANUEVA JORDAN		



Imagen No. 1 Evidencia fotográfica placa del vehículo FWL739

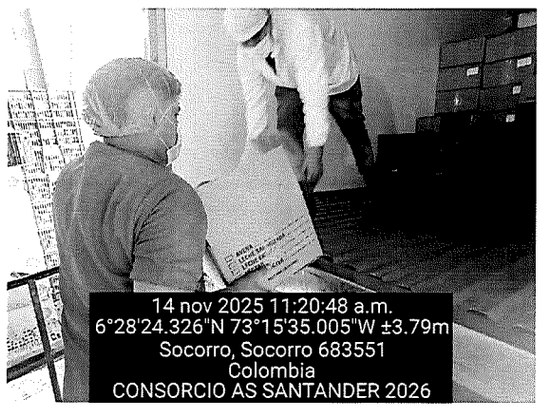


Imagen No. 2 Evidencia fotográfica cargue del vehículo bodega socorro



Imagen No. 3 Evidencia fotográfica fachada Institución Educativa



Imagen No. 4 Evidencia fotográfica descargue de la materia prima



Imagen No. 05 Evidencia fotográfica verificación de la materia prima



Imagen No. 06 Evidencia fotográfica almacenamiento de la materia prima

18955

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

CHIPATÁ- LA PAZ

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com