26756

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: landazuri **Fecha:** 17 / OCT / 2025

Institución / Sede Educativa: Colegio Jose maria landazuri

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?	X	
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?		X
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?		X
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?		X
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: MARCELA GALEANO

Impreso por Litodisaños Tel. (607) 621 12 71

26757

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Landazuri **Fecha:** 17 / 10 / 2025

Institución / Sede Educativa: Colegio José maria landazuri

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?	X	
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?		X
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?		X
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: MARCELA GALEANO

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

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

26758

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: landazuri **Fecha:** 17 / oct / 2025

Institución / Sede Educativa: Colegio jose maria landazuri

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?	X	
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?		X
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: MARCELA GALEANO

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

26160

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Oiba **Fecha:** 04 / 11 / 2025

Institución / Sede Educativa: Soldado Justo Pastor Gómez

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?	X	
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	X	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: Cristian Noriega

Impreso por Litodisaños Tel. (607) 621 12 71

26767

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Oiba **Fecha:** 05 / 11 / 25

Institución / Sede Educativa: Eduardo Rueda Barrera - Santa Maria

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?	X	
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	X	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: Cristian Noriega

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

26162

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Oiba **Fecha:** 14 / 11 / 2025

Institución / Sede Educativa: Escuela Puente Vargas

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?	X	
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	X	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?		X
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: Cristian Noriega

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

PUENTE NACIONAL

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

26764

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Puente Nacional **Fecha:** 20 / 10 / 2023

Institución / Sede Educativa: Colegio Aurelio Martinez Mutis

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?		✓
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	✓	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	✓	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	✓	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	✓	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	✓	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?		✓
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?		✓

Nombre de quién aplica la encuesta: Helly Yohana Caporda Ruiz

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

26165

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Puente Nacional (Sder) **Fecha:** 20 / 10 / 25

Institución / Sede Educativa: Aurelio Martínez Mutis

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?		X
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	X	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?		X
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?		X

Nombre de quién aplica la encuesta: Helly Yoliana Cepeda Reyes

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

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

26766

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Puerto Nacional **Fecha:** 20 / oct / 2025

Institución / Sede Educativa: Colegio Aurelio Martinez Mutis

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?		✓
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	✓	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	✓	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	✓	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	✓	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	✓	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	✓	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	✓	

Nombre de quién aplica la encuesta: Helly Yohana Cepeda Leiz

Impreso por Litodisaños Tel. (607) 621 12 71

26167

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Puente Nacional **Fecha:** 20 / oct / 25

Institución / Sede Educativa: Colegio Aurelio Martinez Mutis

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?		X
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	X	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?		X
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: Helly Yoliana Cepeda Perez

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

26168

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Puente Nacional **Fecha:** 20 / 10 / 2025

Institución / Sede Educativa: Colegio Aurelio Martinez Matis

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?		X
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	X	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: Kelly Yoliana Cepeda Ruiz

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

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

26169

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

SANTA HELENA DEL OPON

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

26170

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Santa Helena **Fecha:** 29 / 10 / 25

Institución / Sede Educativa: Instituto tecnico Agropecuario

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?	X	
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	X	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: MARCELA GALEANO

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 7

26171

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Santa Helena **Fecha:** 29 / 10 / 25

Institución / Sede Educativa: Instituto Tecnico Agropecuario

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?	X	
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	X	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: Marcela Galeano

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

26772

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Santa Helena del opón **Fecha:** 31 / oct / 25

Institución / Sede Educativa: Instituto Tecnico Agropecuario Escuela Rural La union

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?	X	
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	X	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: Marcela Galeano

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

26773

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Santa Helena del opón **Fecha:** 10 / 11 / 25

Institución / Sede Educativa: Colegio José Antonio Beltran.

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?	X	
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	X	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: MARCELA GALEANO

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

26174

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Santa Helena del opón **Fecha:** 10 / 11 / 25

Institución / Sede Educativa: Colegio Jose Antonio Belton

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?	X	
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	X	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: MARCELA GALEANO

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

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

SUAITA

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

26176

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Suaita **Fecha:** 28 / 10 / 25

Institución / Sede Educativa: Colegio Luis Alberto Acuña - Sede "G" El Caracol

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?	X	
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?		X
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: Cristian Noriega

Impreso por Litodisaños Tel. (607) 621 12 71

26177

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Suaita **Fecha:** 13 / 11 / 2025

Institución / Sede Educativa: Colegio Integrado Luis Caballero

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta

PREGUNTAS	SI	NO
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?	X	
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	X	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: Cristian Noriega

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

26178

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Suaita - Santander **Fecha:** 13 / 11 / 2025

Institución / Sede Educativa: Colegio Integrado Lucas Caballero

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?	X	
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	X	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: Cristian Noriega

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

26179

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Suaita - Santander. **Fecha:** 13 / 11 / 2025.

Institución / Sede Educativa: Colegio Integrado Lucas Caballero

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?	X	
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	X	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: Cristian Noriega

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

SUCRE

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

26181

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Sucre **Fecha:** 04 / 11 / 25

Institución / Sede Educativa: Colegio Bernorama

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?		X
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?		X
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?		X
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?		X
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?		X
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?		X
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?		X

Nombre de quién aplica la encuesta: Andres Perez

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

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

26182

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Sucre **Fecha:** 11 / 11 / 2025

Institución / Sede Educativa: Colegio Integrado la granja

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?		X
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	X	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?		X
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?		X
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: Andres Perez

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

VELEZ

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

2612

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Vélez **Fecha:** 5 / 11 / 25.

Institución / Sede Educativa: Sede F. Los Naranjos Centro Educativo Los Guayabos

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?		X
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?		X
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	X	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?		X
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?		X
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: Holly Yoliana Cepeda Ruiz

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

26185

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Velez **Fecha:** 14 / 11 / 25

Institución / Sede Educativa: Instituto Agueda Alto Jordan. Escuela Rural Ceiba

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?	X	
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?		X
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?		X
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?		X
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: MARCELA GALEANO

Impresa por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

26186

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN A COORDINADORES / DOCENTES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Objetivo: Evaluar la percepción de los coordinadores / Docentes con respecto al programa de Alimentación Escolar.

Municipio: Vélez **Fecha:** 30 / 10 / 25

Institución / Sede Educativa: Instituto Agrícola Alto Jordán - Escuela El Gallo

Lea atentamente las preguntas relacionadas y marque con una **X** su respuesta		
PREGUNTAS	**SI**	**NO**
1. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad de lavado de manos?	X	
2. ¿Se cuenta con punto ecológico para una adecuada separación de residuos?	X	
3. ¿Considera que el lugar establecido para consumir los alimentos es adecuado para los estudiantes?	X	
4. ¿Considera que al momento del consumo de las preparaciones y/o productos alimentarios se mantiene la calidad?	X	
5. ¿Considera que el programa de alimentación escolar contribuye a la reducción del ausentismo escolar de los estudiantes beneficiarios?	X	
6. ¿Se encuentran publicados los horarios establecidos para la entrega de los complementos del programa de alimentación escolar?	X	
7. ¿Se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad que tiene establecida la sede educativa?	X	
8. ¿Se encuentra publicada la ficha de visibilidad con información de estudiantes focalizados y canales de atención?	X	

Nombre de quién aplica la encuesta: Marcela Galeano

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

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

Anexo N° 48.1 – CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES RREALIZADAS POR LOS TÉCNICOS DE COCINA

CRONOGRAMA CAPACITACIÓN POR PARTE DE LOS TÉCNICOS DE COCINA MES DE OCTUBRE-2025

					SEMANA 14-17 OCTUBRE				SEMANA 20-24 OCTUBRE					SEMANA 27-31 OCTUBRE				
ZONA	ZONA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31
RURAL	2	ARATOCA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVELLINAS	ESCUELA RURAL LA TOMA DE SAN CARLOS	X													
RURAL	4	BARBOSA	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO	ESCUELA RURAL BUENAVISTA			X											
URBANO	2	BARICHARA	INSTITUTO TECNICO AQUILEO PARRA	INSTITUTO TECNICO AQUILEO PARRA		X												
RURAL	1	CALIFORNIA	COLEGIO INTEGRADO SAN ANTONIO	ESCUELA RURAL LA BAJA	X													
URBANO	2	CHARALÁ	COLEGIO NACIONAL JOSE ANTONIO GALAN	COLEGIO NACIONAL JOSE ANTONIO GALAN					X									
URBANO	2	CHARALÁ	ESCUELA NORMAL SUPERIOR	ESCUELA NORMAL SUPERIOR					X									
RURAL	1	CHARTA	INSTITUTO AGRICOLA	ESCUELA RURAL EL ALIÑADERO		X												
URBANO	3	EL CARMEN DE CHUCURÍ	COLEGIO SAN LUIS GONZAGA	COLEGIO SAN LUIS GONZAGA			X											
URBANO	3	EL CARMEN DE CHUCURÍ	COLEGIO SAN LUIS GONZAGA	CONCENTRACION ESCOLAR EL CARMEN				X										
URBANO	1	SAN ANDRÉS	COLEGIO FRAY JOSE DE LAS CASAS NOVAS	CONCENTRACION DE DESARROLLO RURAL										X				
RURAL	1	GUACA	INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DEL	ESCUELA URBANA BARBARA MENESES											X			
URBANO	4	FLORIÁN	COLEGIO INTEGRADO EZEQUIEL FLORIAN	COLEGIO INTEGRADO EZEQUIEL FLORIAN		X												

CRONOGRAMA CAPACITACIÓN POR PARTE DE LOS TÉCNICOS DE COCINA MES DE OCTUBRE-2025

					SEMANA 14-17 OCTUBRE				SEMANA 20-24 OCTUBRE					SEMANA 27-31 OCTUBRE				
ZONA	ZONA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31
RURAL	4	GUADALUPE	ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA	ESCUELA RURAL QUITASOL					X									
RURAL	4	GUAVATÁ	INSTITUCION EDUCATIVA TRES ESQUINAS LOS PATIOS	ESCUELA RURAL HELECHAL Y MESA											X			
RURAL	4	JESÚS MARÍA	CENTRO EDUCATIVO AGUA FRIA	ESCUELA RURAL LADERAS	X													
RURAL	1	LOS SANTOS	COLEGIO INTEGRADO LOS SANTOS	ESCUELA RURAL LAS DELICIAS							X							
RURAL	1	LOS SANTOS	INSTITUCION EDUCATIVA LA FUENTE	ESCUELA RURAL EL TABACAL						X								
RURAL	1	MATANZA	COLEGIO INTEGRADO LAS MERCEDES	ESCUELA RURAL EL PALMAR									X					
URBANO	2	OCAMONTE	COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO SAN JOSE	COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO SAN JOSE						X								
RURAL	4	OIBA	INSTITUCION EDUCATIVA EDUARDO RUEDA BARRERA	ESCUELA RURAL CANOAS							X							
URBANO	2	PINCHOTE	COLEGIO INTEGRADO PEDRO SANTOS	COLEGIO INTEGRADO PEDRO SANTOS			X											
RURAL	4	PUENTE NACIONAL	COLEGIO DELICIAS	COLEGIO DELICIAS												X		
URBANO	3	EL CARMEN DE CHUCURÍ	INSTITUCION EDUCATIVA LA SALINA	ESCUELA RURAL SABANALES										X				
URBANO	3	EL CARMEN DE CHUCURÍ	INSTITUCION EDUCATIVA LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA LA SALINA											X			

CRONOGRAMA CAPACITACIÓN POR PARTE DE LOS TÉCNICOS DE COCINA MES DE OCTUBRE-2025

					SEMANA 14-17 OCTUBRE				SEMANA 20-24 OCTUBRE					SEMANA 27-31 OCTUBRE				
ZONA	ZONA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31
URBANO	3	PUERTO WILCHES	COLEGIO INTEGRADO	CONCENTRACION ESCOLAR GABRIELA MISTRAL												X		
RURAL	1	RIONEGRO	COLEGIO LLANO DE PALMAS	ESCUELA RURAL LAS DELICIAS								X						
URBANO	3	SABANA DE TORRES	COLEGIO INTEGRADO MADRE DE LA ESPERANZA	COLEGIO INTEGRADO MADRE DE LA ESPERANZA						X								
RURAL	3	SABANA DE TORRES	INSTITUCION EDUCATIVA EL TAGUI	INSTITUCION EDUCATIVA EL TAGUI							X							
RURAL	3	SABANA DE TORRES	INSTITUTO TECNICO DE SABANA DE TORRES I.T.E.S.	INSTITUTO TECNICO DE SABANA DE TORRES I.T.E.S.								X						
RURAL	4	SAN BENITO	INSTITUCION EDUCATIVA LA CARRERA	ESCUELA RURAL NOVILLERO										X				
URBANO	2	SAN GIL	COLEGIO LUIS CAMACHO RUEDA	COLEGIO LUIS CAMACHO RUEDA													X	
URBANO	2	SAN GIL	COLEGIO SAN CARLOS	COLEGIO SANTA TERESITA DE LAS AMERICAS											X			
URBANO	2	SAN GIL	COLEGIO TECNICO NUESTRA SEÑORA DE LA PRESENTACION	COLEGIO TECNICO NUESTRA SEÑORA DE LA PRESENTACION										X				
URBANO	2	SOCORRO	COLEGIO UNIVERSITARIO	COLEGIO UNIVERSITARIO								X						
RURAL	4	SUAITA	COLEGIO INTEGRADO LUCAS CABALLERO	ESCUELA RURAL LA CANDELARIA						X								
RURAL	1	SURATÁ	COLEGIO ITEGROADO CAMACHO CARREÑO	COLEGIO ITEGROADO CAMACHO CARREÑO												X		

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ANEXO N°49 INFORME DE SEGUIMIENTO A CAPACITACIONES

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

INFORME DE SEGUIMIENTO A LAS CAPACITACIONES DE ACTORES Y BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Dando cumplimiento a la OBLIGACION TÉCNICA, numeral 30, "*Acompañar de manera presencial el 50% de las capacitaciones programadas por este, en cumplimiento de las obligaciones técnicas números 3 y 29 del operador de suministro, y el 50% de las capacitaciones establecidas en las obligaciones técnicas números 30 y 31 del operador de suministro, de manera virtual. La firma interventora deberá presentar un informe mensual que incluya los registros fotográficos a color con georreferenciación y/o fílmicos*", el **Consorcio As Santander 2026**, da a conocer el seguimiento realizado para las obligaciones técnicas: ***30.*** "*El operador de suministro deberá presentar a la interventoría, con cinco (5) días de antelación al inicio de cada mes y previo a la concertación con la Dirección de Permanencia Escolar, el cronograma de las capacitaciones a realizar. Durante la ejecución del contrato, se deberá llevar a cabo un mínimo de veintiséis (26) capacitaciones en sedes educativas urbanas por zona y ciento veintisiete (127) capacitaciones en sedes educativas rurales por zona, dirigidas a los diferentes actores del Programa de Alimentación Escolar, de conformidad a la Resolución 335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender (UApA). Estas capacitaciones deberán programarse de manera mensual y equitativa durante toda la vigencia del contrato, abordando los siguientes temas: I. Guías alimentarias basadas en alimentos. II. Importancia de la inclusión del consumo de agua en la alimentación diaria. III. Efectos adversos del consumo de nutrientes críticos. IV. Importancia del lavado de manos. V. se deberá adjuntar la ficha técnica firmada por el responsable, el listado de asistencia y el registro fotográfico a color con georreferenciación en el que se evidencien tanto los asistentes como el capacitador. Asimismo, se deberá facilitar la conexión virtual a la interventoría para el seguimiento en tiempo real de las actividades. y* ***31.*** *El operador de suministro deberá presentar a la interventoría, con cinco (5) días de antelación al inicio de cada mes y previo a la concertación con la Dirección de permanencia Escolar, el cronograma de las capacitaciones a realizar. Durante la ejecución del contrato, deberá llevarse a cabo un mínimo de veintiséis (26) capacitaciones en sedes educativas urbanas por zona y ciento veintisiete (127) capacitaciones en sedes educativas rurales por zona, dirigidas a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar. Estas capacitaciones deberán enfocarse en temas relacionados con alimentación, estilos de vida saludable e higiene antes, durante y después del consumo de alimentos, y deberán programarse de manera mensual y equitativa a lo largo de la vigencia del contrato. Para cada capacitación se deberá adjuntar la ficha técnica firmada por el responsable, el listado de asistencia y el registro fotográfico a color con georreferenciación en el que se evidencien tanto los asistentes como el capacitador. Asimismo, se deberá facilitar la conexión virtual a la interventoría para el seguimiento en tiempo real de las actividades*", A continuación, se relacionan las sedes a las que la interventoría realizó seguimiento, conforme a los términos establecidos en la obligación contractual, durante el periodo comprendido entre el 17/10/2025 y el 16/11/2025.:

SEMANA DEL 20 AL 24 DE OCTUBRE 2025						
FECHA	RURAL/ URBANO	ZONA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	ACTORES / BEFICIARIOS
20-octubre-2025	URBANO	1	CERRITO	ESCUELA NORMAL SUPERIOR SADY TOBON CALLE	ESCUELA NORMAL SUPERIOR SADY TOBON CALLE	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	1	CONCEPCIÓN	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO FELIPE CORDERO	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO FELIPE CORDERO	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	4	BOLÍVAR	COLEGIO AGROPECUARIO SILVANO VELASCO	COLEGIO AGROPECUARIO	ACTORES / BENEFICIARIOS

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 2 de 128

SEMANA DEL 20 AL 24 DE OCTUBRE 2025						
FECHA	RURAL / URBANO	ZONA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	ACTORES / BEFICIARIOS
					SILVANO VELASCO	
	RURAL	4	GÜEPSA	COLEGIO SANTO DOMINGO SAVIO	ESCUELA RURAL LA TEJA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	3	PUERTO WILCHES	INSTITUCION EDUCATIVA EL PEDRAL	ESCUELA RURAL EL PEDRAL	ACTORES / BENEFICIARIOS
21-octubre-2025	RURAL	2	CONFINES	COLEGIO TECNICO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ESCUELA RURAL LA CALDERA	ACTORES/ BENEFICIARIOS
	URBANO	4	GUADALUPE	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	1	LEBRÍJA	COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES	COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	3	PUERTO WILCHES	COLEGIO INTEGRADO	CONCENTRACION ESCOLAR GABRIELA MISTRAL	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	4	SUAITA	IINSTITUTO INTEGRADO DE ENSEÑANZA MEDIA COMERCIAL	IINSTITUTO INTEGRADO DE ENSEÑANZA MEDIA COMERCIAL	ACTORES / BENEFICIARIOS
22-octubre-2025	RURAL	2	COROMORO	COLEGIO FLORENTINO GONZALEZ	COLEGIO FLORENTINO GONZALEZ	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	3	SABANA DE TORRES	COLEGIO INTEGRADO MADRE DE LA ESPERANZA	COLEGIO INTEGRADO MADRE DE LA ESPERANZA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	1	SAN JOSÉ DE MIRANDA	INSTITUCION EDUCATIVA EL ESPINAL	ESCUELA RURAL YERBABUENA BAJA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	1	SANTA BÁRBARA	INSTITUTO TECNICO AGRICOLA RAFAEL ORTIZ GONZALEZ	CENTRO EDUCATIVO LA CEBA	ACTORES / BENEFICIARIOS

SEMANA DEL 27 AL 31 DE OCTUBRE 2025						
FECHA	RURAL / URBANO	ZONA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	ACTORES / BEFICIARIOS
27-octubre-2025	RURAL	3	PUERTO PARRA	COLEGIO LAS MONTOYAS	COLEGIO LAS MONTOYAS	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	2	SAN GIL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CHAPALA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CHAPALA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	4	SUAITA	COLEGIO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	COLEGIO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	4	VÉLEZ	COLEGIO UNIVERSITARIO	CENTRO DOCENTE CIRO SANTANDER	ACTORES / BENEFICIARIOS
28-octubre-2025	RURAL	2	CHIMA	COLEGIO INTEGRADO INMACULADA CONCEPCION	ESCUELA RURAL CARURE	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	2	ONZAGA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PADUA	CENTRO EDUCATIVO ALTAMIRA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	3	SAN VICENTE DE CHUCURÍ	COLEGIO INTEGRADO CAMILO TORRES	COLEGIO INTEGRADO CAMILO TORRES	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	1	SANTA BÁRBARA	INSTITUTO TECNICO AGRICOLA RAFAEL ORTIZ GONZALEZ	ESCUELA RURAL LOS VOLCANES	ACTORES / BENEFICIARIOS

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
CONSORCIO AS SANTANDER 2026	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 3 de 128

SEMANA DEL 27 AL 31 DE OCTUBRE 2025						
FECHA	RURAL/ URBANO	ZONA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	ACTORES / BEFICIARIOS
29-octubre-2025	RURAL	1	CALIFORNIA	COLEGIO INTEGRADO SAN ANTONIO	ESCUELA RURAL LA BAJA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	4	GUAVATÁ	INSTITUCION EDUCATIVA TRES ESQUINAS LOS PATIOS	ESCUELA RURAL SAN RAFAEL	ACTORES / BENEFICIARIOS

SEMANA DEL 4 AL 7 DE NOVIEMBRE 2025						
FECHA	RURAL/ URBANO	ZONA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	ACTORES / BEFICIARIOS
04-noviembre-2025	URBANO	1	CAPITANEJO	COLEGIO INTEGRADO DIVINO NIÑO	COLEGIO INTEGRADO DIVINO NIÑO	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	1	CERRITO	ESCUELA NORMAL SUPERIOR SADY TOBON CALLE	ESCUELA RURAL SERVITA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	1	CONCEPCIÓN	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CONCEPCION	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CONCEPCION	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	1	BETULIA	COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE	COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	1	SURATÁ	COLEGIO FRANCISCO SAN JUAN	COLEGIO FRANCISCO SAN JUAN	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	2	CHIMA	COLEGIO INTEGRADO INMACULADA CONCEPCION	COLEGIO INTEGRADO INMACULADA CONCEPCION	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	2	VALLE DE SAN JOSÉ	CONCENTRACION DE DESARROLLO RURAL	CONCENTRACION DE DESARROLLO RURAL	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	2	CABRERA	COLEGIO INTEGRADO DE CABRERA	COLEGIO INTEGRADO DE CABRERA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	3	PUERTO PARRA	COLEGIO INTEGRADO PUERTO PARRA	COLEGIO INTEGRADO PUERTO PARRA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	3	SABANA DE TORRES	COLEGIO INTEGRADO MADRE DE LA ESPERANZA	ESCUELA URBANA AEROPUERTO	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	4	AGUADA	COLEGIO INTEGRADO ROEL Y VELASCO	COLEGIO INTEGRADO ROEL Y VELASCO	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	4	LA PAZ	COLEGIO INTEGRADO PABLO VI	COLEGIO INTEGRADO PABLO VI	ACTORES / BENEFICIARIOS
05-noviembre-2025	RURAL	1	CONCEPCIÓN	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO FELIPE CORDERO	ESCUELA RURAL BETANIA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	1	EL PLAYÓN	COLEGIO SAN FRANCISCO DE ASIS	COLEGIO SAN FRANCISCO DE ASIS	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	2	CEPITÁ	COLEGIO PEDRO FERMIN DE VARGAS	COLEGIO PEDRO FERMIN DE VARGAS	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	2	ENCINO	COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO	COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	2	JORDÁN	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	ESCUELA RURAL POZO POMARROSO	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	2	MOGOTES	CENTRO EDUCATIVO EL OASIS	ESCUELA RURAL ARENAL	ACTORES / BENEFICIARIOS

SEMANA DEL 4 AL 7 DE NOVIEMBRE 2025						
FECHA	RURAL / URBANO	ZONA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	3	SIMACOTA	INSTITUCION EDUCATIVA EL GUAYABAL	ESCUELA RURAL SANTA ANA.	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	3	SAN VICENTE DE CHUCURÍ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA COLORADA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA COLORADA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	3	SABANA DE TORRES	INSTITUCION EDUCATIVA EL TAGUI	ESCUELA RURAL LA GOMEZ	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	4	BOLÍVAR	COLEGIO INTEGRADO SIMON BOLIVAR	COLEGIO INTEGRADO SIMON BOLIVAR	BENEFICIARIOS
	RURAL	4	GUAPOTÁ	CENTRO EDUCATIVO MORARIO	ESCUELA RURAL CALLEJONA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	4	GÜEPSA	COLEGIO SANTO DOMINGO SAVIO	ESCUELA RURAL SAN ISIDRO	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	4	CHIPATÁ	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO AGATA	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO AGATA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	4	LANDÁZURI	COLEGIO JOSE MARIA LANDAZURI	ESCUELA RURAL PARCELACION LA ARGENTINA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	4	LA BELLEZA	COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO	ESCUELA. RURAL LA PLAYA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	4	SAN BENITO	INSTITUCION EDUCATIVA LA CARRERA	ESCUELA RURAL NOVILLERO	ACTORES / BENEFICIARIOS
06-noviembre-2025	RURAL	1	CERRITO	ESCUELA NORMAL SUPERIOR SADY TOBON CALLE	ESCUELA RURAL HUMALA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	1	CHARTA	INSTITUTO AGRICOLA	ESCUELA RURAL EL ALIÑADERO	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	1	TONA	COLEGIO LUZ DE LA ESPERANZA	ESCUELA RURAL SALADITO	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	2	CURITÍ	COLEGIO INTEGRADO EDUARDO CAMACHO GAMBA	ESCUELA RURAL EL COMUN	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	2	JORDÁN	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	ESCUELA RURAL HATOVIEJO	BENEFICIARIOS
	RURAL	2	VALLE DE SAN JOSÉ	INSTITUCION EDUCATIVA EL MORRO	ESCUELA RURAL LLANO HONDO	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	4	GAMBITA	COLEGIO LUIS A. CALVO	COLEGIO LUIS A. CALVO	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	4	GUADALUPE	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO	ESCUELA RURAL PERICOS Y LOROS	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	4	LANDÁZURI	COLEGIO LAS FLORES	COLEGIO LAS FLORES	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	4	BARBOSA	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO	ESCUELA URBANA GAITAN	ACTORES / BENEFICIARIOS

SEMANA DEL 10 AL 17 DE NOVIEMBRE 2025						
FECHA	RURAL / URBANO	ZONA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	ACTORES / BENEFICIARIOS
10-noviembre-2025	URBANO	1	LEBRÍJA	COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES	CENTRO PILOTO EDUCATIVO CUZAMAN	ACTORES / BENEFICIARIOS

SEMANA DEL 10 AL 17 DE NOVIEMBRE 2025						
FECHA	RURAL / URBANO	ZONA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	ACTORES & BEFICIARIOS
	RURAL	1	LOS SANTOS	INSTITUCION EDUCATIVA LA FUENTE	ESCUELA RURAL EL TABACAL	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	1	VETAS	COLEGIO SAN JUAN NEPOMUCENO	ESCUELA RURAL BORRERO	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	1	SURATÁ	INSTITUTO SAN ISIDRO DE CACHIRI	INSTITUTO SAN ISIDRO DE CACHIRI	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	2	CEPITÁ	COLEGIO PEDRO FERMIN DE VARGAS	ESCUELA RURAL COSCUTA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	2	COROMORO	COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO RAFAEL LEON AMAYA	COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO RAFAEL LEON AMAYA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	2	CURITÍ	COLEGIO INTEGRADO EDUARDO CAMACHO GAMBA	ESCUELA RURAL PALMIRA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	2	MOGOTES	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PITIGUAO	ESCUELA RURAL TUBUGA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	3	EL CARMEN DE CHUCURÍ	INSTITUCION EDUCATIVA CIRALES	INSTITUCION EDUCATIVA CIRALES	ACTORES / BENEFICIARIOS
	URBANO	3	SAN VICENTE DE CHUCURÍ	COLEGIO INTEGRADO CAMILO TORRES	ESCUELA URBANA ANGOSTURAS	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	3	SABANA DE TORRES	INSTITUCION EDUCATIVA EL TAGUI	ESCUELA RURAL LA GOMEZ	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	3	PUERTO PARRA	COLEGIO ALFONSO LOPEZ	COLEGIO ALFONSO LOPEZ	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	4	GUAPOTÁ	CENTRO EDUCATIVO MORARIO	ESCUELA RURAL CARARE	ACTORES / BENEFICIARIOS
11-noviembre-2025	RURAL	1	LEBRÍJA	COLEGIO PORTUGAL	COLEGIO PORTUGAL	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	2	COROMORO	COLEGIO FLORENTINO GONZALEZ	ESCUELA RURAL ARRAYANA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	2	BARICHARA	INSTITUCION EDUCATIVA PARAMITO	INSTITUCION EDUCATIVA PARAMITO	BENEFICIARIOS
	RURAL	2	ENCINO	COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO	ESCUELA RURAL LA CABUYA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	2	VALLE DE SAN JOSÉ	INSTITUCION EDUCATIVA EL MORRO	ESCUELA RURAL LA LAGUNA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	2	SOCORRO	COLEGIO ALBERTO SANTOS BUITRAGO	ESCUELA RURAL ALTO DE CHOCHOS	ACTORES
	RURAL	3	EL CARMEN DE CHUCURÍ	INSTITUCION EDUCATIVA EL CENTENARIO	INSTITUCION EDUCATIVA EL CENTENARIO	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	3	SAN VICENTE DE CHUCURÍ	INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE	CENTRO EDUCATIVO LA ALBANIA	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	4	GUADALUPE	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO	ESCUELA RURAL MARARAY	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	4	LA BELLEZA	COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO	ESCUELA. RURAL SAN CAYETAN	ACTORES / BENEFICIARIOS
12-noviembre-2025	RURAL	1	CAPITANEJO	INSTITUCION EDUCATIVA LOS MOLINOS	ESCUELA RURAL MONTECILLO	ACTORES / BENEFICIARIOS
	RURAL	3	CIMITARRA	INSTITUCION EDUCATIVA EL	ESCUELA RURAL EL PARAISO	BENEFICIARIOS

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 6 de 128

SEMANA DEL 10 AL 17 DE NOVIEMBRE 2025						
FECHA	RURAL / URBANO	ZONA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	ACTORES / BENEFICIARIOS
				CRUCE DE SANTA ROSA		
	RURAL	3	SIMACOTA	INSTITUCION EDUCATIVA EL GUAYABAL	ESCUELA RURAL LA COLORADA	ACTORES / BENEFICIARIOS

REGISTRO FOTOGRAFICO

20- OCTUBRE -2025

FECHA: 20 Octubre 2025		**ÁREA: Urbana**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Cerrito**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **ESCUELA NORMAL SUPERIOR SADY TOBON CALLE**			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA NORMAL SUPERIOR SADY TOBON CALLE			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: **Marina Merchán González**			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x





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 7 de 128





FECHA: 20 Octubre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Concepción**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO FELIPE CORDERO			
SEDE EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO FELIPE CORDERO			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: **Leidy Juliana Monrroy**			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x





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 8 de 128

FECHA: 20/10/2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: BOLIVAR**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO AGROPECUARIO SILVANO VELASCO			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO AGROPECUARIO SILVANO VELASCO			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: EDILSON SANABRIA ROMERO			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

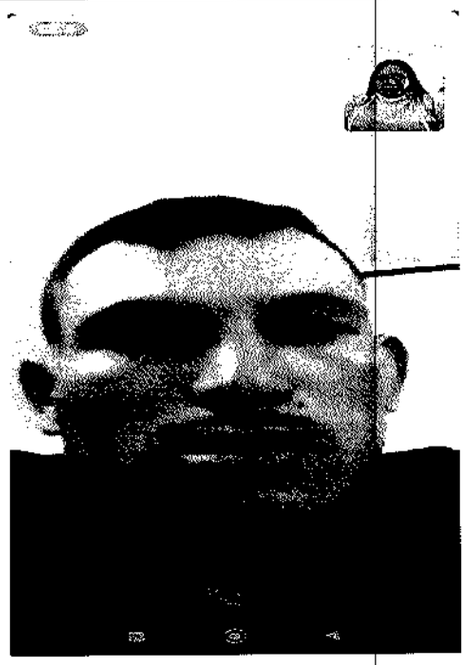








CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 9 de 128





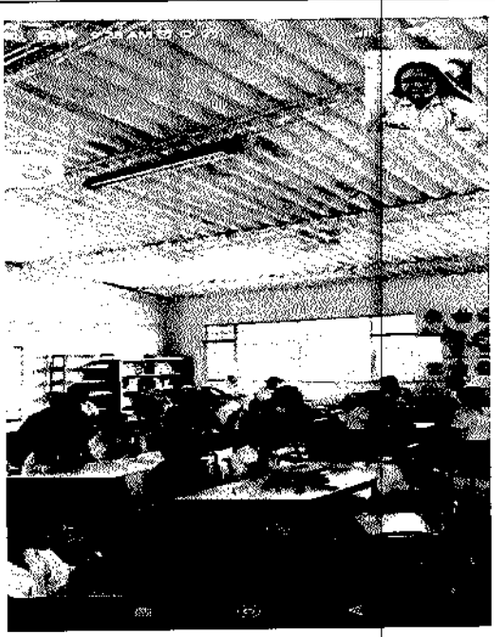


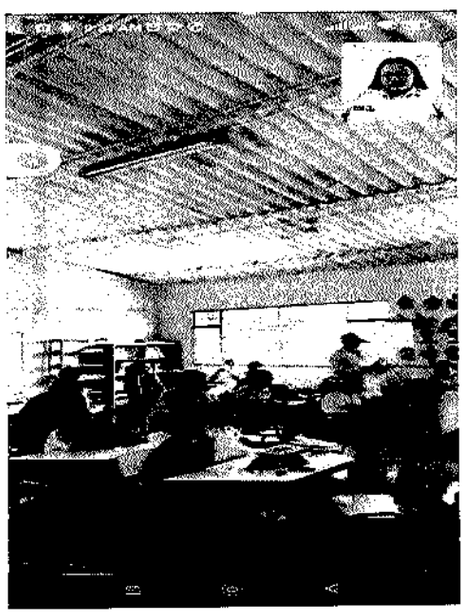


FECHA: 20/10/2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: GUEPSA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO SANTO DOMINGO SAVIO			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL LA TEJA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: FLOR ELVA AMADO PARRA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

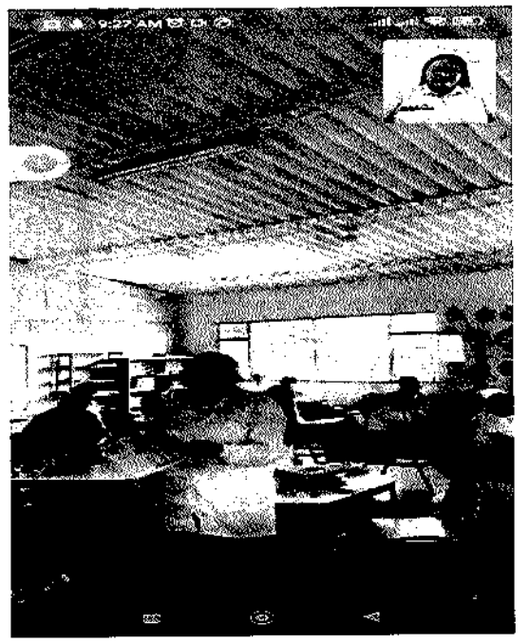




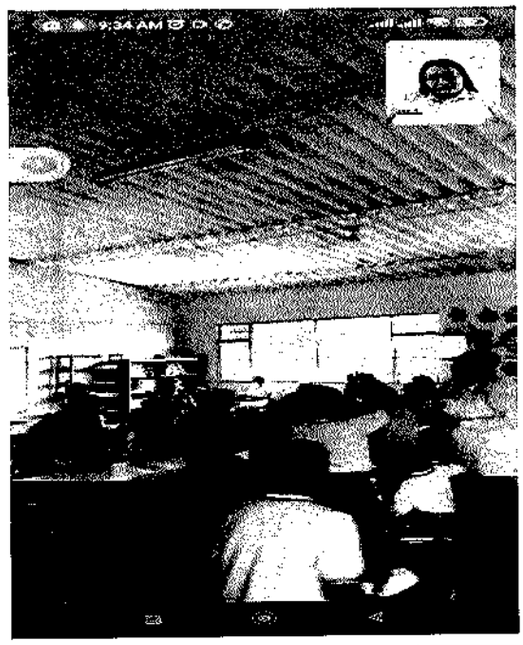












FECHA: 20-10-2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 3		**MUNICIPIO: SABANA DE TORRES**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUCION EDUCATIVA EL PEDRAL			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL EL PEDRAL			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: MARLENE VILLEGAS			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	X	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X



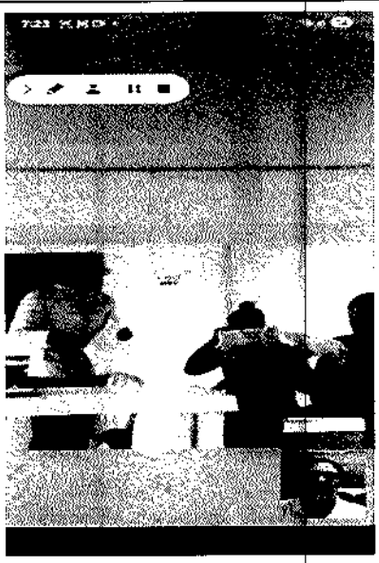






21- OCTUBRE -2025

FECHA: 21 de octubre de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: CONFINES -SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL LA CALDERA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: CELIDETH GONZALEZ ORTIZ			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

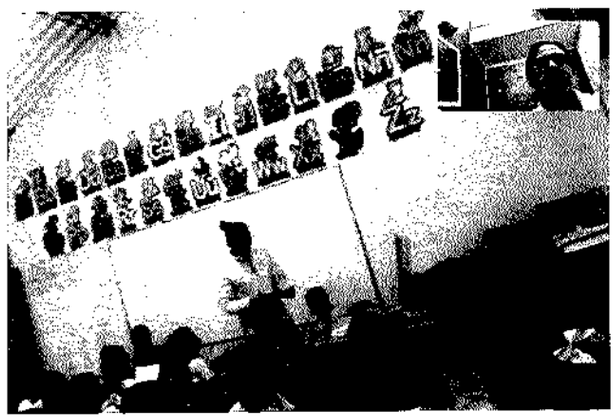






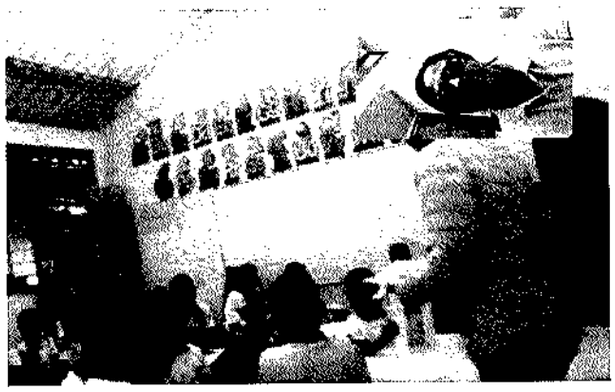






CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo	Gestión administrativa y financiera		
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 14 de 128

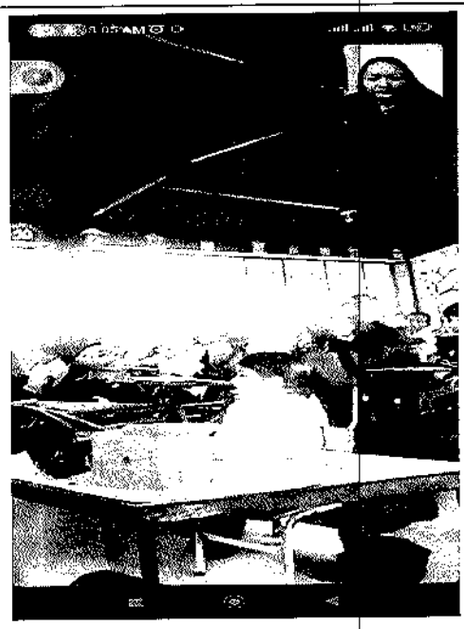




FECHA: 21/10/2025		**ÁREA: URBANO**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: GUADALUPE**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO			
SEDE EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: OLGA AZUCENA TAVERA CUADROS			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

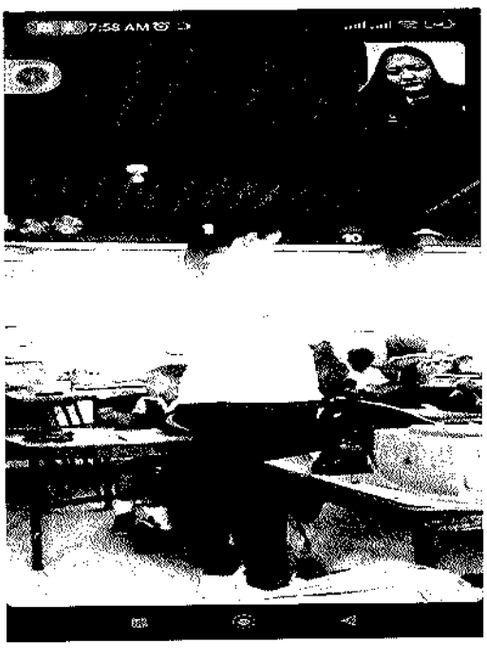
















FECHA: 21 Octubre de 2025		**ÁREA: Urbana**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Lebrija**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES**			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Otilia Serrano Torres			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	X	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X

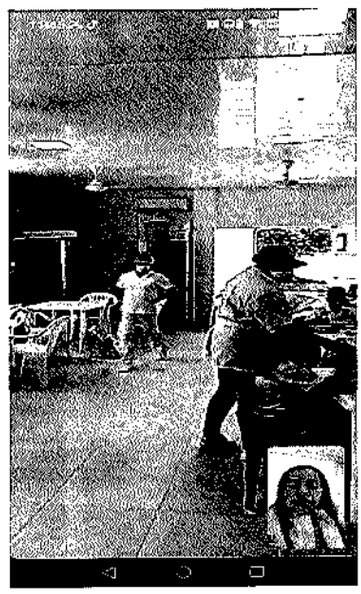




CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
CONSORCIO AS SANTANDER 2026	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 17 de 128

FECHA: 21-10-2025		**ÁREA: URBANA**	
ZONA: 3		**MUNICIPIO: PUERTO WILCHES**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO			
SEDE EDUCATIVA: CONCENTRACION ESCOLAR GABRIELA MISTRAL			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Marlene Villegas			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x





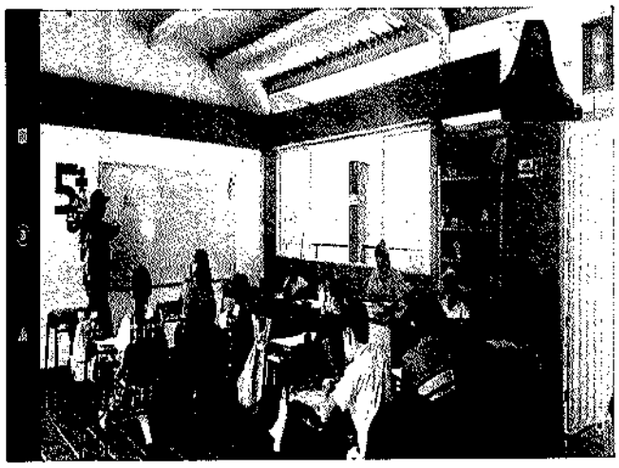


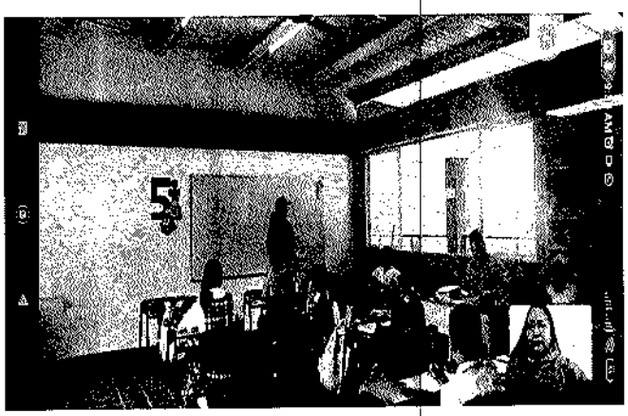


CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 18 de 128

FECHA: 21/10/2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: SUAITA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO INTEGRADO DE ENSEÑANZA MEDIA COMERCIAL			
SEDE EDUCATIVA: INSTITUTO INTEGRADO DE ENSEÑANZA MEDIA COMERCIAL			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: LUZ ADRIANA LOMBANA TORRES			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**











22- OCTUBRE -2025

FECHA: 22 de octubre de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: COROMORO -SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO FLORENTINO GONZALEZ			
SEDE EDUCATIVA COLEGIO FLORENTINO GONZALEZ			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: OMAIRA ESTEVEZ VELANDIA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

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 20 de 128









FECHA: 22-10-2025		**ÁREA: URBANA**	
ZONA: 3		**MUNICIPIO: SABANA DE TORRES**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO MADRE DE LA ESPERANZA			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO MADRE DE LA ESPERANZA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: SLENDY PINZON			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	X	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X









FECHA: 22 Octubre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: San José de Miranda**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUCION EDUCATIVA EL ESPINAL			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL YERBABUENA BAJA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Johana Ortíz Gómez			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x

CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Bucaramanga: Calle 34 No. 10-29 piso 6
Teléfono: 6022546128 - 57 317 6770374
Licitaciones@asdelvalle.com
WWW.ASDELVALLE.COM





FECHA: 22 Octubre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Santa Bárbara**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **INSTITUTO TECNICO AGRICOLA RAFAEL ORTIZ GONZALEZ**			
SEDE EDUCATIVA: CENTRO EDUCATIVO LA CEBA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: **Yudy Milena Reatiga Pérez Oríz**			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x









27- OCTUBRE -2025

FECHA: 27 octubre de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 3		**MUNICIPIO: Puerto Parra**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Colegio Las Montoyas			
SEDE EDUCATIVA: Colegio Las Montoyas			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: GLADYS ESTELLA GOMEZ			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	X	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X





CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
CONSORCIO AS SANTANDER 2026	Proceso de apoyo	Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio		
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 24 de 128





FECHA: 27 de octubre de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: CHIMA -SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CHAPALA			
SEDE EDUCATIVA : : INSTITUCIÓN EDUCATIVA CHAPALA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: ALFREDO URIBE CENTENO			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**






Aldredo Operador
0:20







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 26 de 128





FECHA: 27/10/2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: SUAITA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: LUZ ADRIANA LOMBANA TORRES			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

















FECHA: 27/10/2025		**ÁREA: URBANO**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: VELEZ**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO UNIVERSITARIO			
SEDE EDUCATIVA: CENTRO DOCENTE CIRO SANTANDER			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: JAZMIN CEPEDA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**





CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Bucaramanga: Calle 34 No. 10-29 piso 6
Teléfono: 6022546128 - 57 317 6770374
Licitaciones@asdelvalle.com
WWW.ASDELVALLE.COM









28- OCTUBRE -2025

FECHA: 28 de octubre de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: CHIMA -SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVACOLEGIO INMACULADA CONCEPCIÓN			
SEDE EDUCATIVA ESCUELA RURAL CARURE			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: MARIA MEJIA OCHOA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**









FECHA: 28 de octubre de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: ONZAGA -SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PADUA			
SEDE EDUCATIVA : CENTRO EDUCATIVO ALTAMIRA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: YENY CAROLINA SILVA VELANDIA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**









FECHA: 28 octubre de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 3		**MUNICIPIO: SAN VICENTE DE CHUCURIR**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **Colegio Integrado Camilo Torres**			
SEDE EDUCATIVA: Colegio Integrado Camilo Torres			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Silvia Juliana Ortiz			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	X	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X









CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
CONSORCIO AS SANTANDER 2026	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 33 de 128

FECHA: 28 Octubre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Santa Bárbara**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **INSTITUTO TECNICO AGRICOLA RAFAEL ORTIZ GONZALEZ**			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL LOS VOLCANES			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Zulay García Quintero			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x









29- OCTUBRE -2025

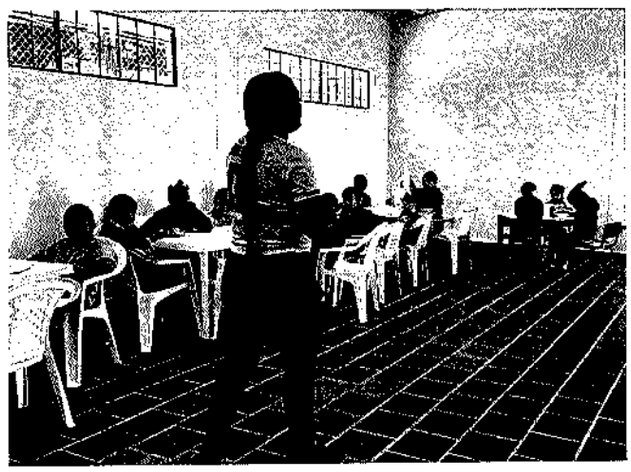
CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 34 de 128

FECHA: 29 Octubre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: California**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **COLEGIO INTEGRADO SAN ANTONIO**			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL LA BAJA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Daniela Arias			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x



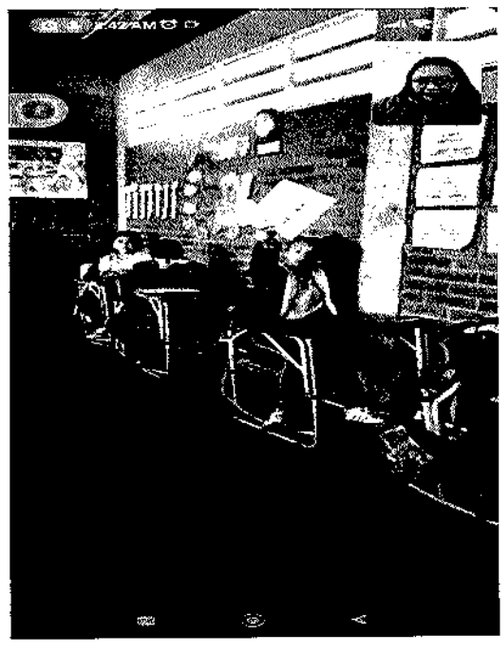






FECHA: 29/10/2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: GUAVATA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUCION EDUCATIVA TRES ESQUINAS LOS PATIOS			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL SAN RAFAEL			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: MARITZA HERNANDEZ			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**



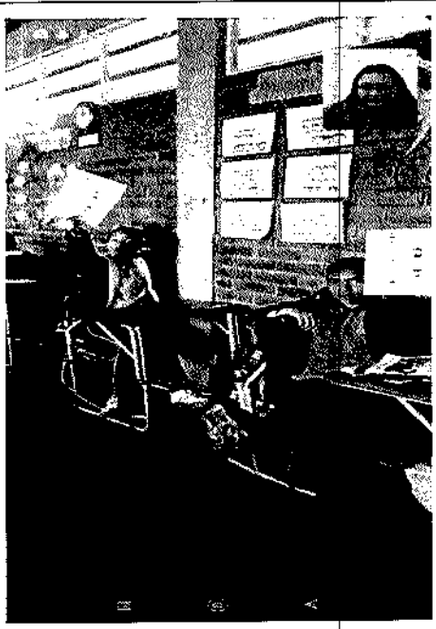


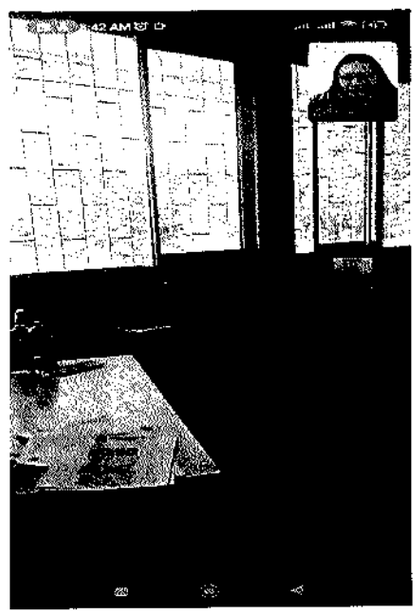










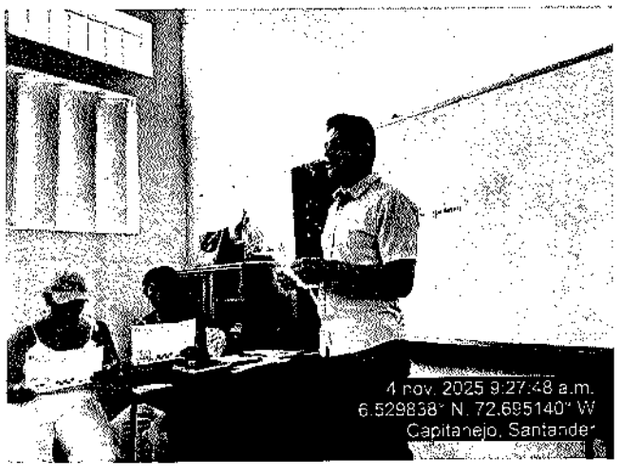


04- NOVIEMBRE -2025

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 37 de 128

FECHA: 04 Noviembre 2025		**ÁREA: Urbano**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Capitanejo**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO DIVINO NIÑO			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO DIVINO NIÑO			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Jefferson Angarita			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x





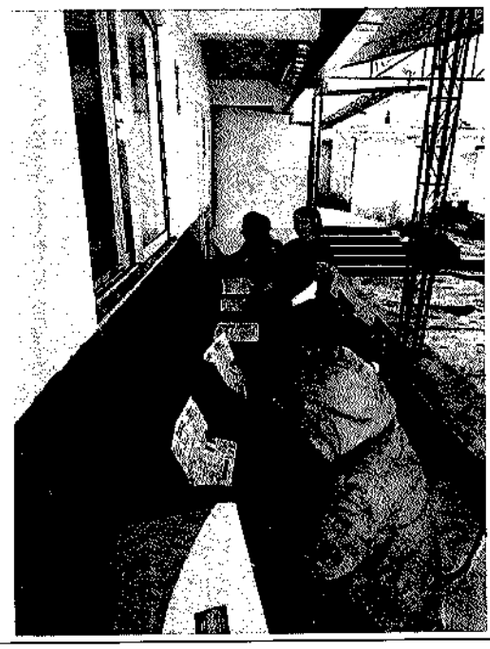




CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 38 de 128

FECHA: 04 Noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Cerrito**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **ESCUELA NORMAL SUPERIOR SADY TOBON CALLE**			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL SERVITA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: **Marina Merchán González**			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x







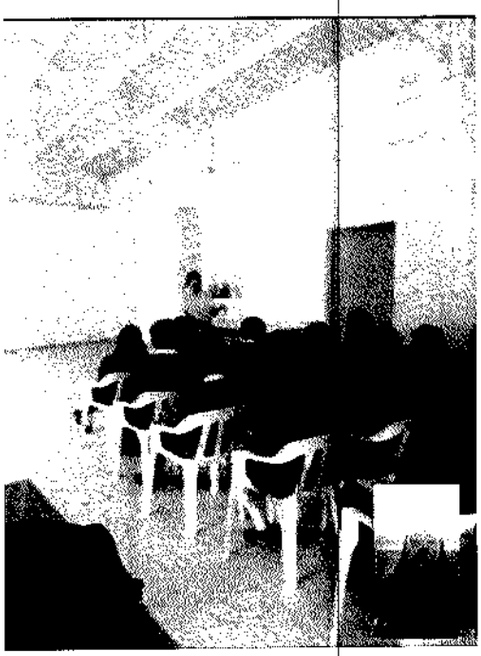


CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
CONSORCIO AS SANTANDER 2026	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 39 de 128

FECHA: 04 Noviembre de 2025		**ÁREA: URBANO**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Concepción**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CONCEPCION**			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CONCEPCION			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Leidy Juliana Monroy			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x





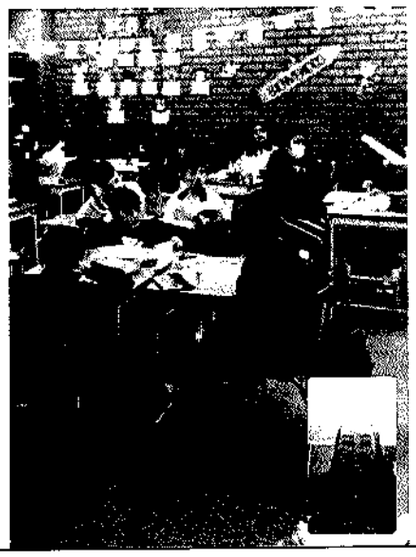




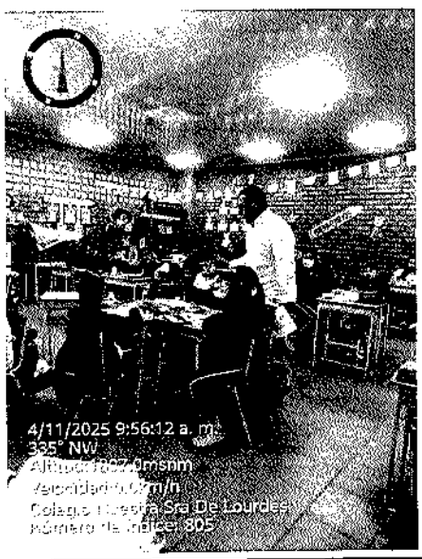
CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 40 de 128

FECHA: 04 Noviembre de 2025		**ÁREA: Urbano**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Betulia**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LOURDES			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO DEPARTAMENTAL INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LOURDES			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Rafael Gómez			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	X	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X



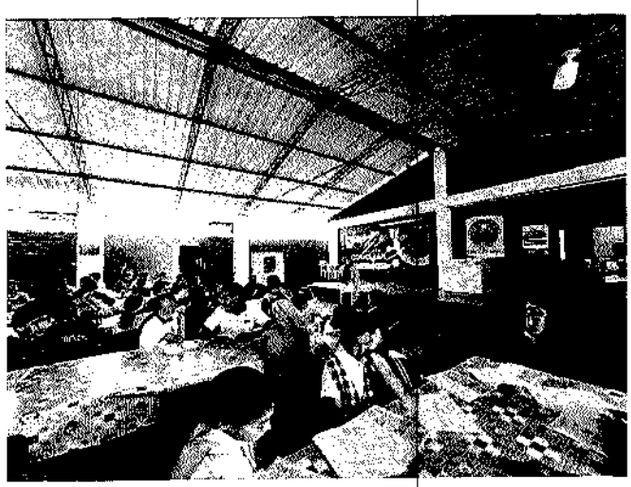






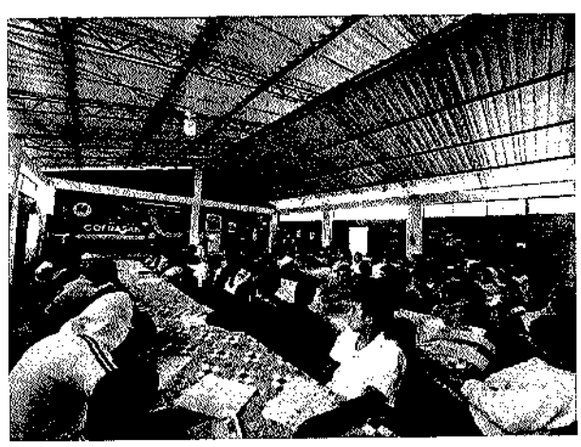
CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 41 de 128

FECHA: 04 Noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Suratá**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO FRANCISCO SAN JUAN			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO FRANCISCO SAN JUAN			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: **Erika Figueroa**			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x









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 42 de 128

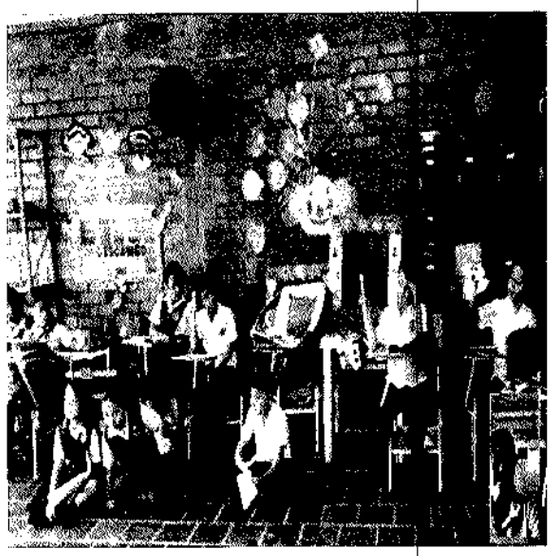
FECHA: 4 NOVIEMBRE de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: CHIMA -SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO INMACULADA CONCEPCIÓN			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO INMACULADA CONCEPCIÓN			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: MARIA MEJIA OCHOA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**









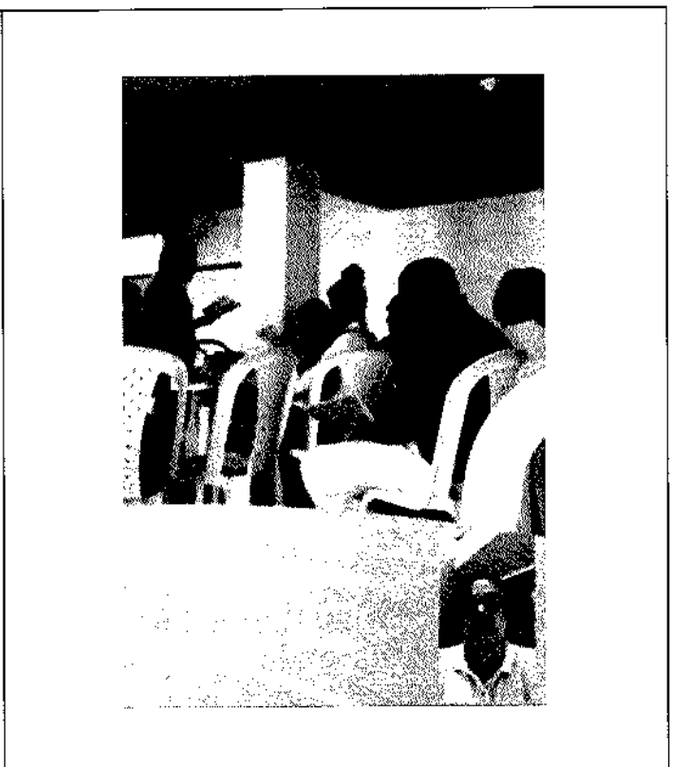






FECHA: 4 NOVIEMBRE de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: VALLE DE SAN JOSÉ -SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CONCENTRACION DE DESARROLLO RURAL			
SEDE EDUCATIVA: CONCENTRACION DE DESARROLLO RURAL			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: INGRITH NATALY MARTINEZ LOPEZ			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**















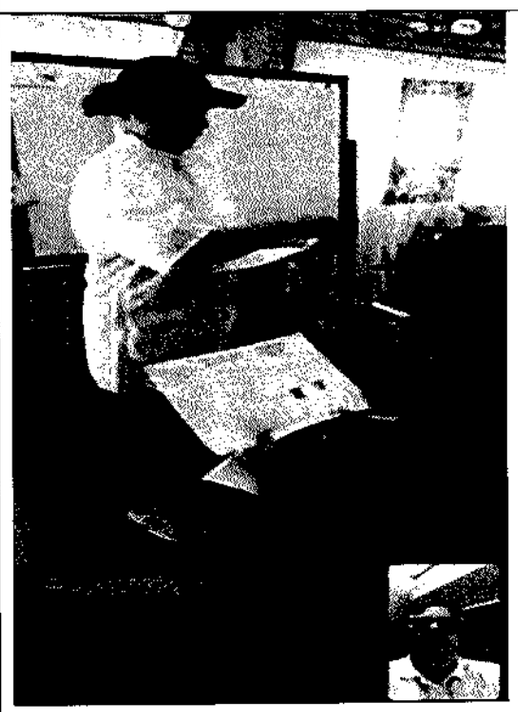


FECHA: 4 NOVIEMBRE de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: CABRERA -SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO DE CABRERA			
SEDE EDUCATIVA : COLEGIO INTEGRADO CABRERA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: MARISELLA HERNANDEZ ROJAS			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**









2625-0









FECHA: 04 de noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 3		**MUNICIPIO: Puerto Parra**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Colegio Integrado Puerto Parra			
SEDE EDUCATIVA: Colegio Integrado Puerto Parra			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Gladys Stella Gómez Supervisora			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X





FECHA: 04 de noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 3		**MUNICIPIO: Sabana de Torres**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Colegio Integrado Madre de La Esperanza			
SEDE EDUCATIVA: Escuela Urbana Aeropuerto			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: SLENDY PINZON			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X

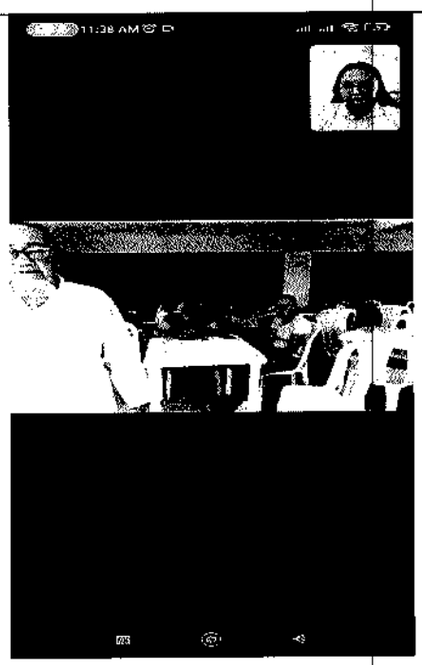




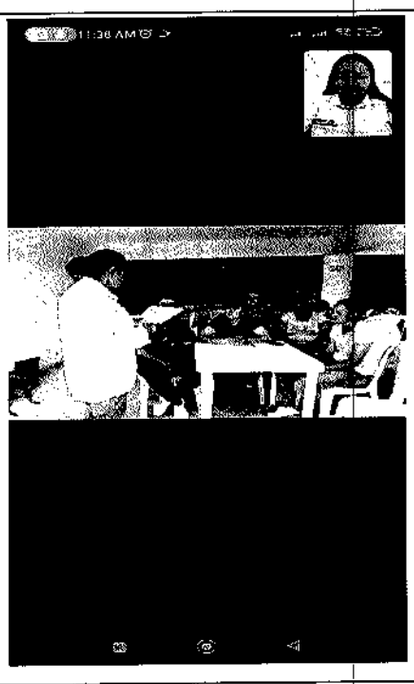




FECHA: 04/11/2025		**ÁREA: URBANO**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: AGUADA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO ROEL Y VELASCO			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO ROEL Y VELASCO			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: GLORIA INES SILVA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**









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 51 de 128









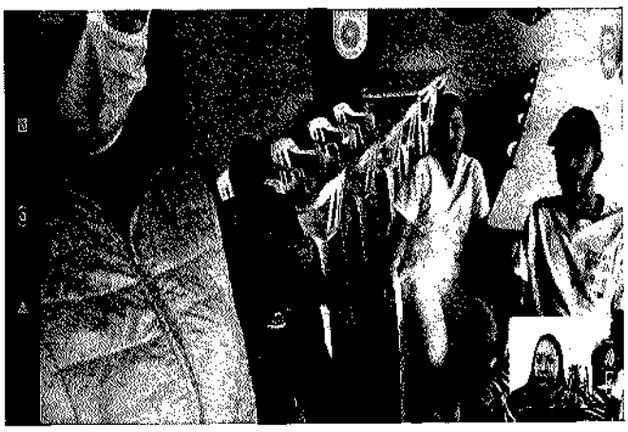
FECHA: 04/11/2025		**ÁREA: URBANO**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: LA PAZ**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO PABLO VI			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO PABLO VI			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: JUDITH TORRES TIRADO			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

2625









26296









26247

05- NOVIEMBRE -2025

FECHA: 05 Noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Concepción**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO FELIPE CORDERO**			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL BETANIA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: **Leidy Monroy**			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x









CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
CONSORCIO AS SANTANDER 2026	Proceso de apoyo	Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 55 de 128

FECHA: 05 Noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: El Playón**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **COLEGIO SAN FRANCISCO DE ASIS**			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO SAN FRANCISCO DE ASIS			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: **Lizeth Vanesa Pinzón**			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x









2624

FECHA: 5 NOVIEMBRE de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: CEPITÁ -SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO PEDRO FERMÍN DE VARGAS			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO PEDRO FERMÍN DE VARGAS			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: MABEL ROCIO BAYONA PARRA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**















FECHA: 5 NOVIEMBRE de 2025	**ÁREA: RURAL**
ZONA: Dos (2)	**MUNICIPIO: ENCINO -SANTANDER**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO TECNICO APROPECUARIO	
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO TECNICO APROPECUARIO	
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: LUZ MARINA LEÓN DUEÑAS	

CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**









25252









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 60 de 128

FECHA: 5 NOVIEMBRE de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: JORDAN -SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL POMARROZO			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: NAYLA MARCELA AQUICHIRE ARDILA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**





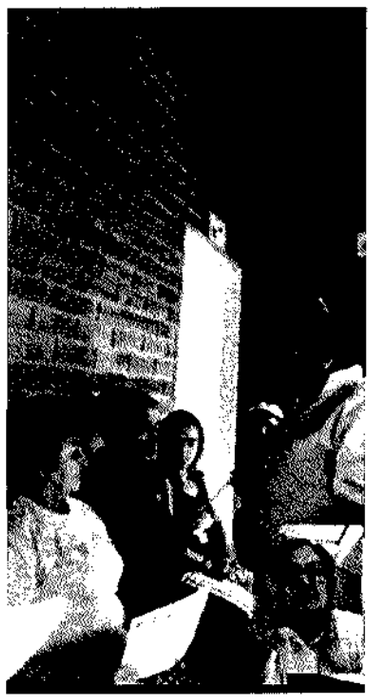




CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
CONSORCIO AS SANTANDER 2026	Proceso de apoyo	Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 61 de 128

FECHA: 5 NOVIEMBRE de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: MOGOTES -SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CENTRO EDUCATIVO EL OASIS			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL ARENAL			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: SONIA VARELA VELANDA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**









16255

BENEFICIARIOS









CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
CONSORCIO AS SANTANDER 2026	Proceso de apoyo	Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 63 de 128

FECHA: 05 de noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 3		**MUNICIPIO: SIMACOTA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **Institución Educativa EL Guayabal**			
SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Santa Ana			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: **Liceth Grajales Supervisora**			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	X	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X









CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
CONSORCIO AS SANTANDER 2026	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 64 de 128

FECHA: 05 de noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 3		**MUNICIPIO: SAN VICENTE DE CHUCURI**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Institución Educativa La Colorada			
SEDE EDUCATIVA: Institución Educativa La Colorada			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Paola Andrea Silva			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	X	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X









CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
CONSORCIO AS SANTANDER 2026	Proceso de apoyo	Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 65 de 128

FECHA: 05 de noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 3		**MUNICIPIO: SABANA DE TORRES**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **Institución Educativa El Tagui**			
SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural La Gómez			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: **Slendy Pinzón Supervisora**			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X





FECHA: 05/11/2025		**ÁREA: URBANO**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: BOLIVAR**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO SIMON BOLIVAR			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO SIMON BOLIVAR			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: EDILSON SANABRIA ROMERO			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES		**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**









FECHA: 05/11/2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: GUAPOTA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CENTRO EDUCATIVO MORARIO			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL CALLEJONA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: DEYSI RODRIGUEZ - SUPERVISORA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**









CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
CONSORCIO AS SANTANDER 2026	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 68 de 128









FECHA: 05/11/2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: GUEPSA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO SANTO DOMINGO SAVIO			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL SAN ISIDRO			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: FLOR ELVA AMADO			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**









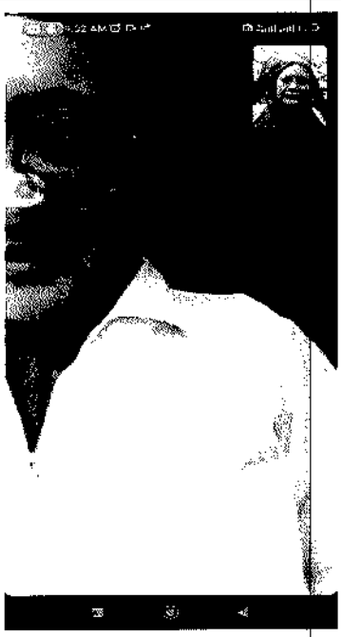




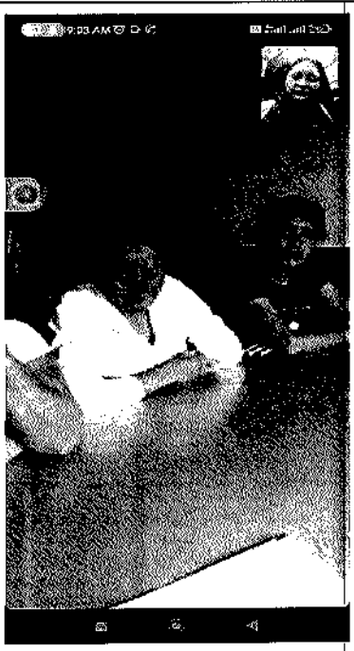




FECHA: 05/11/2025		**ÁREA: URBANO**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: CHIPATA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO AGATA			
SEDE EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO AGATA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: LAURA TORRES			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

















FECHA: 05/11/2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: LANDAZURI**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO JOSE MARIA LANDAZURI			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL PARCELACION LA ARGENTINA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: ERIKA NAYIBE ARIZA FORERO - SUPERVISORA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**











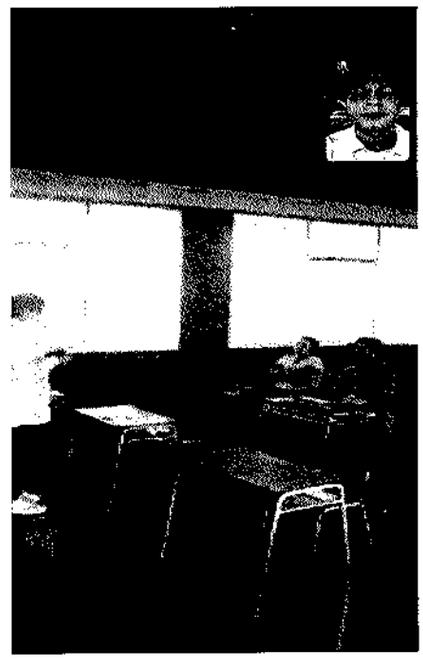






FECHA: 05/11/2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: LA BELLEZA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL LA PLAYA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: DIANA MARCELA RONCANCIO FARFAN - SUPERVISORA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

















FECHA: 05/11/2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: SAN BENITO**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUCION EDUCATIVA LA CARRERA			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL NOVILLERO			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: NEILA AMADO MATEUS- SUPERVISORA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**



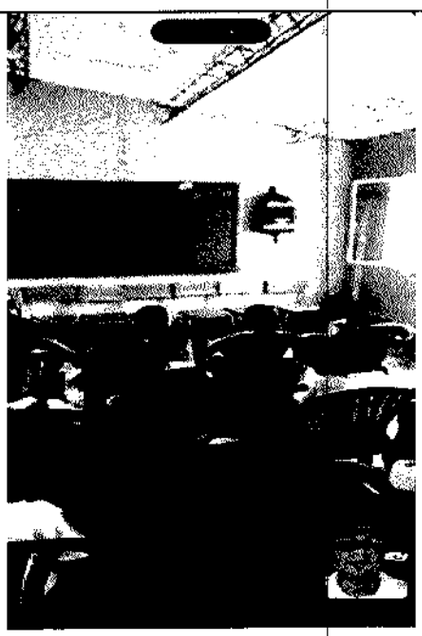














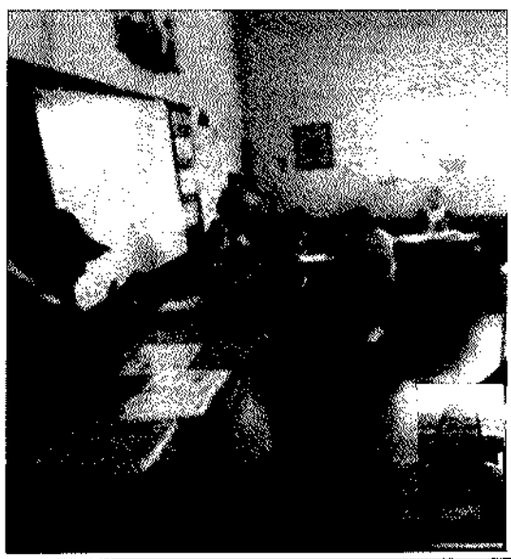
CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
CONSORCIO AS SANTANDER 2026	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 79 de 128

FECHA: 06 Noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Cerrito**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **ESCUELA NORMAL SUPERIOR SADY TOBON CALLE**			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL HUMALA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: **Luz Marina Merchan.**			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	X	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X









262673

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 80 de 128

FECHA: 06 Noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Charta**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO AGRICOLA			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL EL ALIÑADERO			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Nidia Hernández			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x



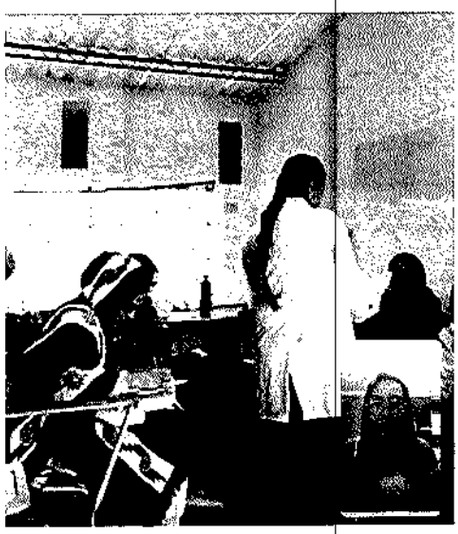






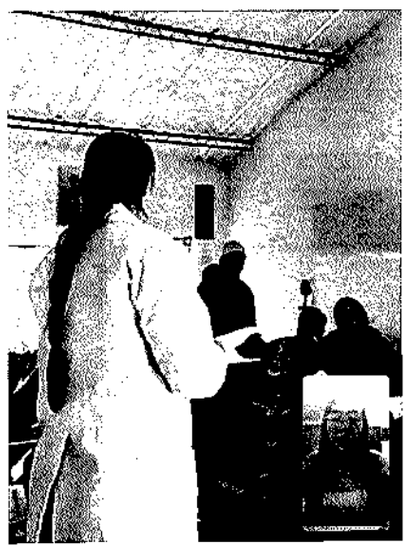
CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 81 de 128

FECHA: 06 Noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Tona**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **COLEGIO LUZ DE LA ESPERANZA**			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL SALADITO			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: **Zulay García**			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x









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 82 de 128

FECHA: 6 NOVIEMBRE de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: CURITÍ -SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO EDUARDO CAMACHO GAMBA			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL EL COMÚN			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: CONSUELO CEDIEL NEIRA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

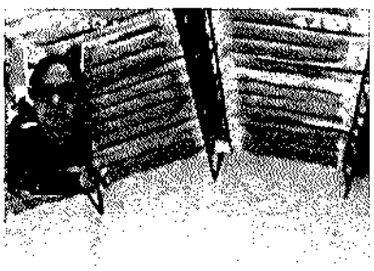




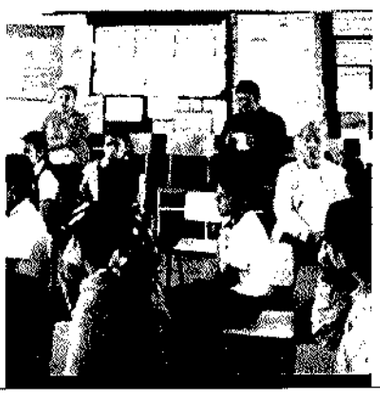
CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 83 de 128











FECHA: 6 NOVIEMBRE de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: JORDAN -SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO NUESTRA SRA. DE FÁTIMA			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL HATO VIEJO			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: NAYLA MARCELA ALQUICHIRRE			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES		**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**







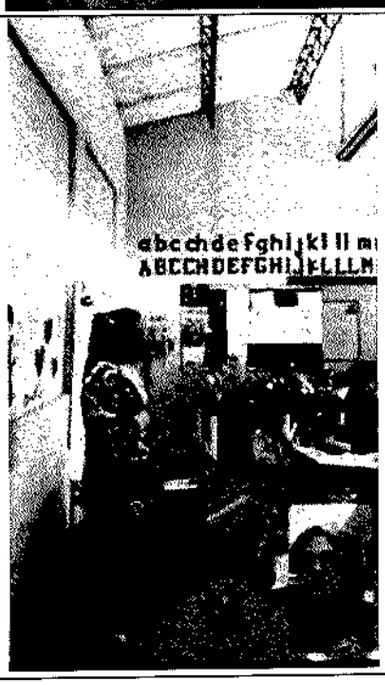


CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo	Gestión administrativa y financiera		
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 85 de 128

FECHA: 6 NOVIEMBRE de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: VALLE DE SAN JOSÉ-SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL MORRO			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL LLANO HONDO			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: INGRIT NATALY MARTINEZ			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**



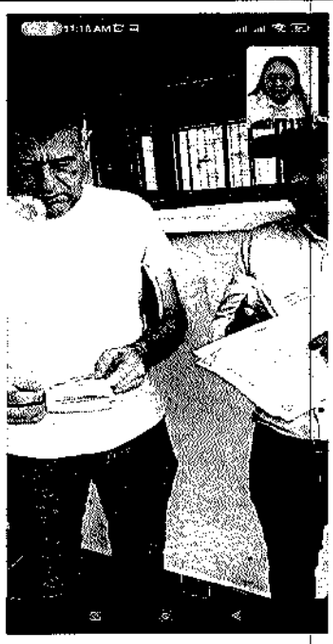






CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 86 de 128

FECHA: 06/11/2025		**ÁREA: URBANO**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: GAMBITA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO LUIS A. CALVO			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO LUIS A. CALVO			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A PERSONAL MANIPULADOR			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**









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 87 de 128









FECHA: 06/11/2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: GUADALUPE**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL PERICOS Y LOROS			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: OLGA AZUCENA TAVERA CUADROS			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

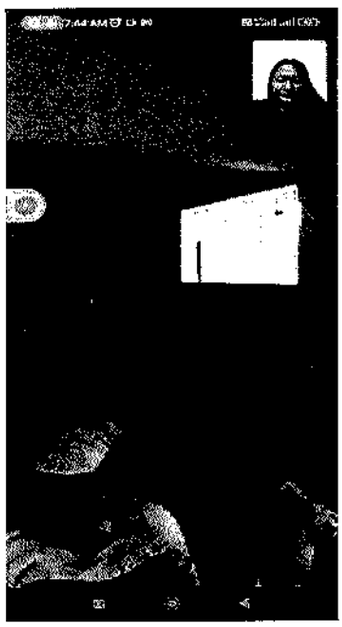




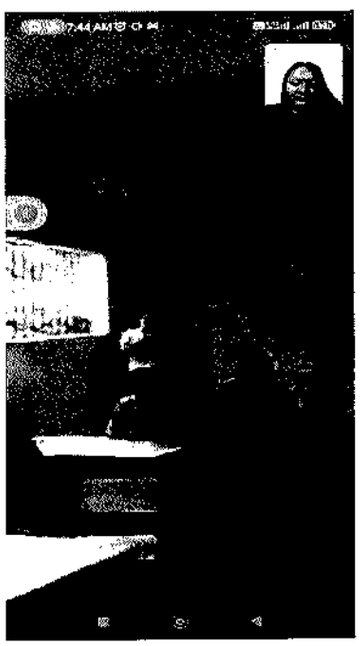












CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 90 de 128

FECHA: 06/11/2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: LANDAZURI**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO LAS FLORES			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO LAS FLORES			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: ERIKA NAYIBE ARIZA FORERO			
NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA ACOMPAÑAMIENTO: LENY MARCELA CRIOLLO			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A PERSONAL MANIPULADOR			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

















FECHA: 06/11/2025		**ÁREA: BARBOSA**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: GAMBITA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA URBANA GAITAN			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A PERSONAL MANIPULADOR			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**











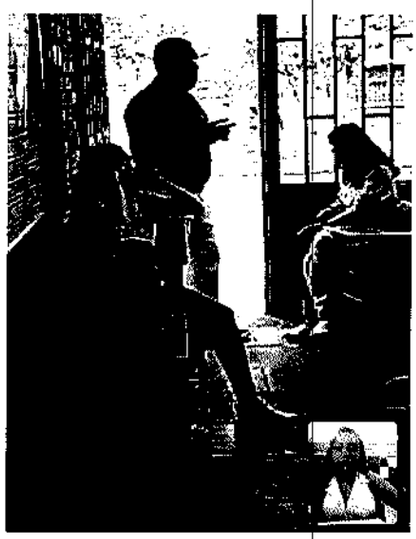






10- NOVIEMBRE -2025

FECHA: 10 Noviembre de 2025		**ÁREA: Urbano**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Lebrija**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES**			
SEDE EDUCATIVA: CENTRO PILOTO EDUCATIVO CUZAMAN			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Otilia Serrano Torres			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x









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 95 de 128

FECHA: 10 Noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Los Santos**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUCION EDUCATIVA LA FUENTE			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL EL TABACAL			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Claudia Juliana Díaz			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x



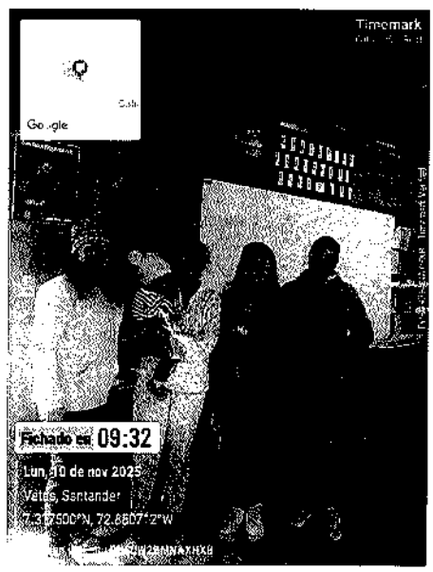






FECHA: 10 Noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Vetas**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **COLEGIO SAN JUAN NEPOMUCENO**			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL BORRERO			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Diana Carolina Moncada			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x









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 97 de 128

FECHA: 10 Noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Suratá**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO SAN ISIDRO DE CACHIRI			
SEDE EDUCATIVA: INSTITUTO SAN ISIDRO DE CACHIRI			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Maria Elsa Vega			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x





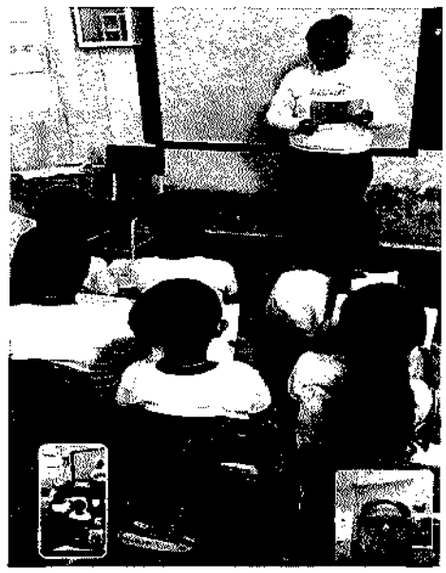




CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 98 de 128

FECHA: 10 NOVIEMBRE de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: CEPITÁ-SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO PEDRO FERMIN DE VARGAS			
SEDE EDUCATIVA: ESSCUELA RURAL COSCUTA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: MABEL ROCIO BAYONA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**









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 99 de 128







FECHA: 10 NOVIEMBRE de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: COROMORO -SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO TÉCNICO AGROPECUARIO RAFAEL LEÓN AMAYA			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO TÉCNICO AGROPECUARIO RAFAEL LEÓN AMAYA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: ANA LUCIA GUERRERO DIAZ			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**









CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
CONSORCIO AS SANTANDER 2026	Proceso de apoyo	Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 101 de 128







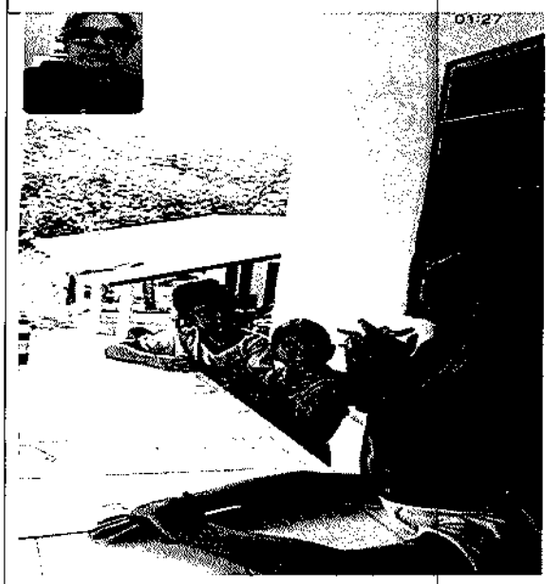


FECHA: 10 NOVIEMBRE de 2025	**ÁREA: RURAL**
ZONA: Dos (2)	**MUNICIPIO: CURITÍ -SANTANDER**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO EDUARDO CAMACHO GAMBA	
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL PALMIRA	
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: CONSUELO CEDIEL NEIRA	

CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

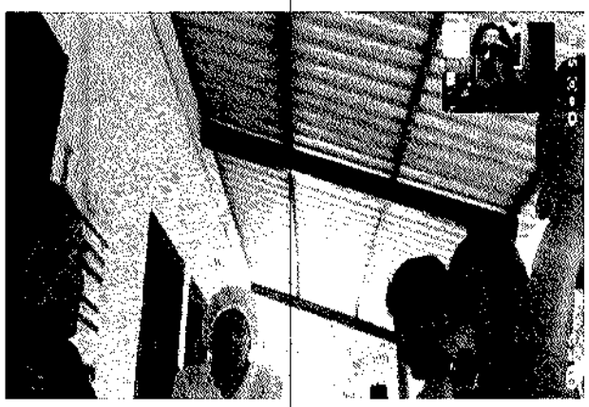




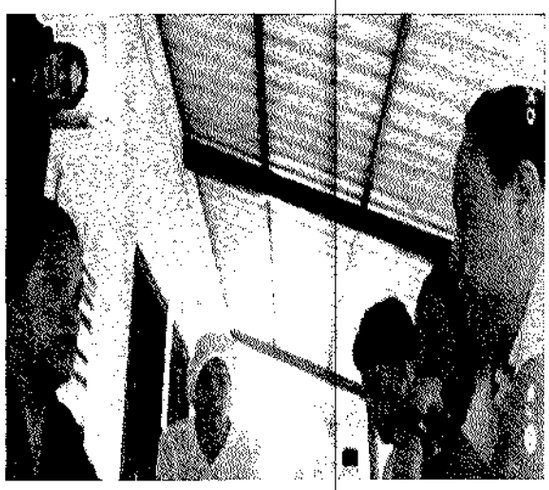




CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo	Gestión administrativa y financiera		
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 103 de 128









FECHA: 10 NOVIEMBRE de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: MOGOTES -SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUCIÓN EDUCTIVA PITIGUAO			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL TUBUGA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: SONIA VALERIA VELANDIA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**





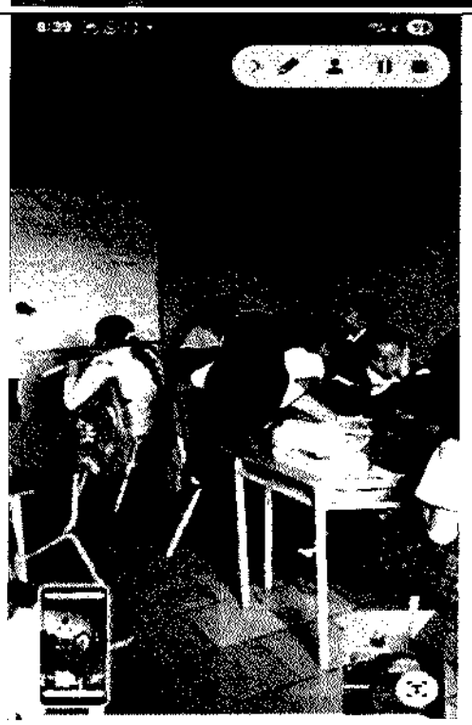












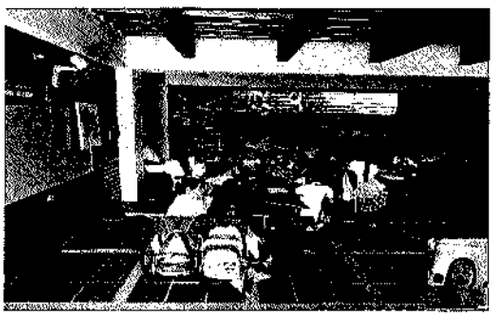
CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 106 de 128

FECHA: 10 de noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 3		**MUNICIPIO: EL CARMEN DE CHUCURI**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO EDUCATIVA CIRALES			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO EDUCATIVA CIRALES			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Luz Amanda Plata Santos Supervisora			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X









26300

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 107 de 128

FECHA: 10 de noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 3		**MUNICIPIO: SAN VICENTE DE CHUCURI**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **COLEGIO INTEGRADO CAMILO TORRES**			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA URBANA ANGOSTURAS			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: **Paola Andrea Silva Supervisora**			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X



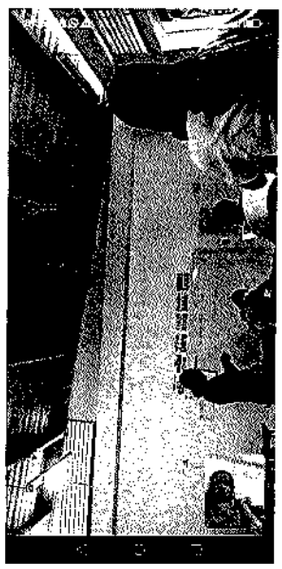






CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 108 de 128

FECHA: 10 de noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 3		**MUNICIPIO: PUERTO PARRA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **Colegio Alfonso López**			
SEDE EDUCATIVA: Colegio Alfonso López			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: **Gladys Bersinger Supervisora**			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X









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 109 de 128

FECHA: 10/11/2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: GUAPOTA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CENTRO EDUCATIVO MORARIO			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL CARARE			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: DEISY RODRIGUEZ – SUPERVISORA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

















11- NOVIEMBRE-2025

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
CONSORCIO AS SANTANDER 2026	Proceso de apoyo	Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio		
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 111 de 128

FECHA: 11 Noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Lebríja**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO PORTUGAL			
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO PORTUGAL			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Otilia Serrano Torres			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x









CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
CONSORCIO AS SANTANDER 2026	Proceso de apoyo	Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 112 de 128

FECHA: 11 NOVIEMBRE de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: COROMORO-SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO FLORENTINO GONZALEZ			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL ARAYANA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: OMAIRA ESTEVEZ VELANDIA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**





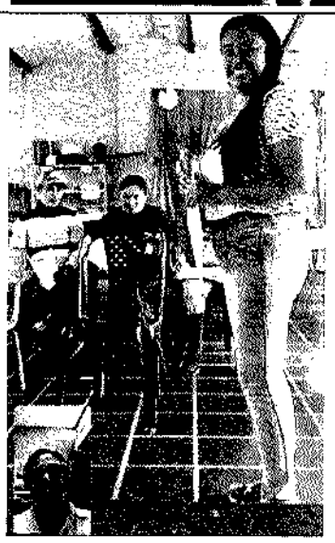










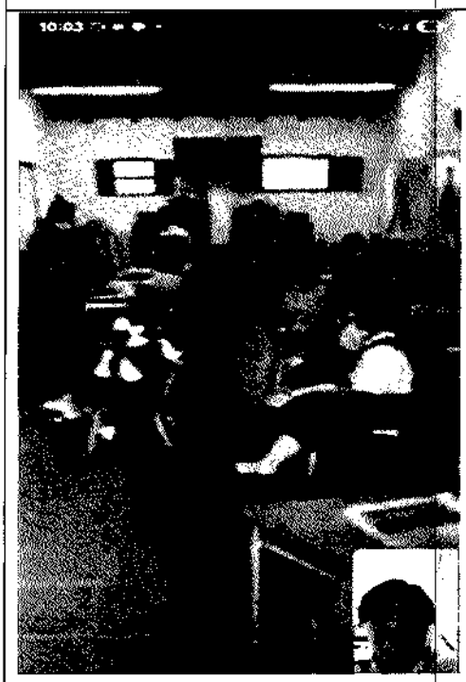


FECHA: 11 NOVIEMBRE de 2025	**ÁREA: RURAL**
ZONA: Dos (2)	**MUNICIPIO: BARICHARA-SANTANDER**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTUTUCIÓN EDUCATIVA PARAMITO	
SEDE EDUCATIVA : INSTUTUCIÓN EDUCATIVA PARAMITO	
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: MARIA ISABEL CARVAJAL CORREDOR	

CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES		**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**









FECHA: 11 NOVIEMBRE de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: ENCINO-SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO TÉCNICO AGROPECUARIO			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL CABUYA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: LUZ MARINA LEÓN DUEÑAS			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

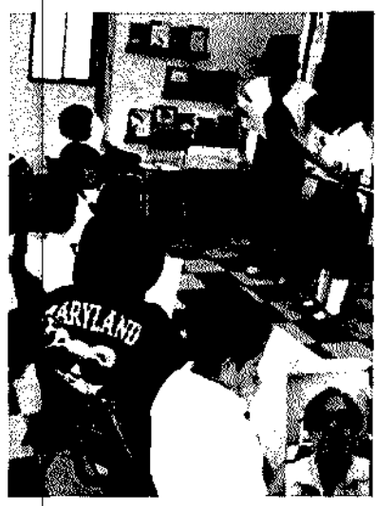








20609



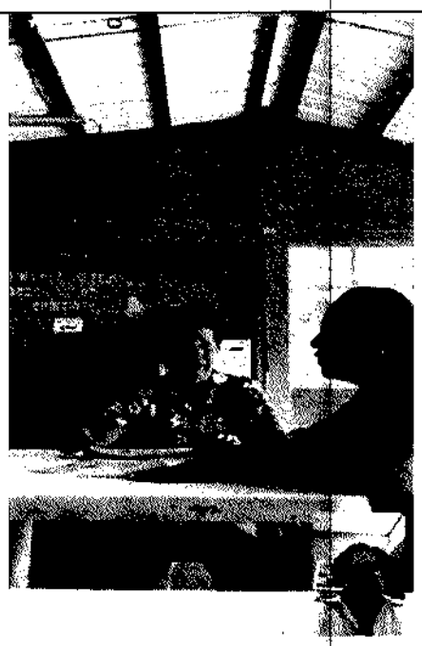

FECHA: 11 NOVIEMBRE de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: VALLE DE SAN JOSÉ -SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL MORRO			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL LA LAGUNA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: INGRIT NATALY MARTINEZ			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

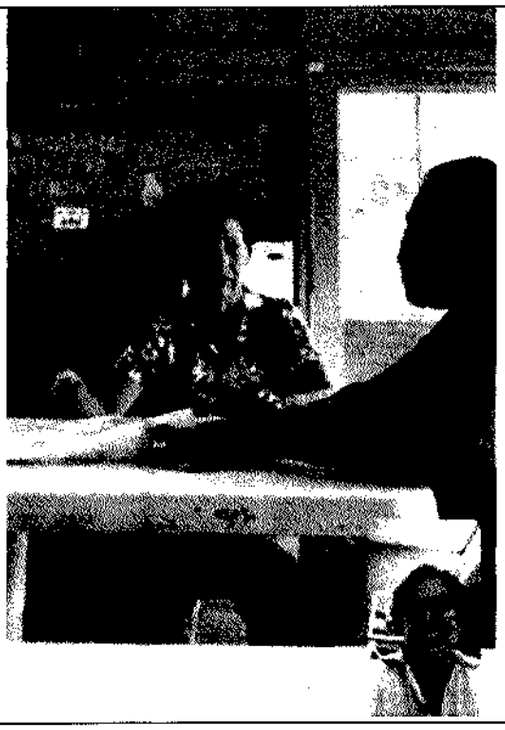


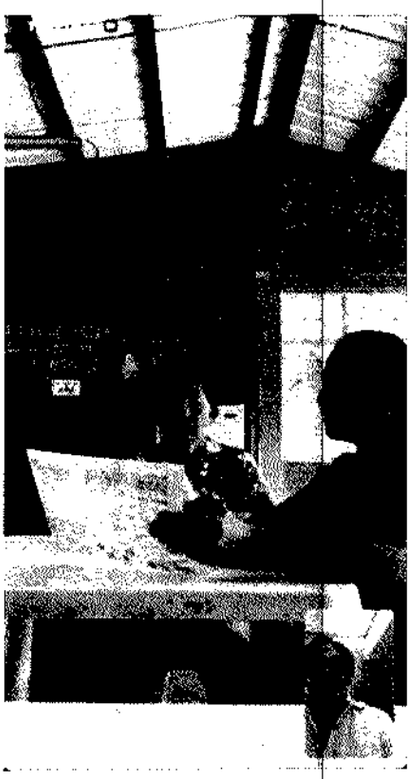


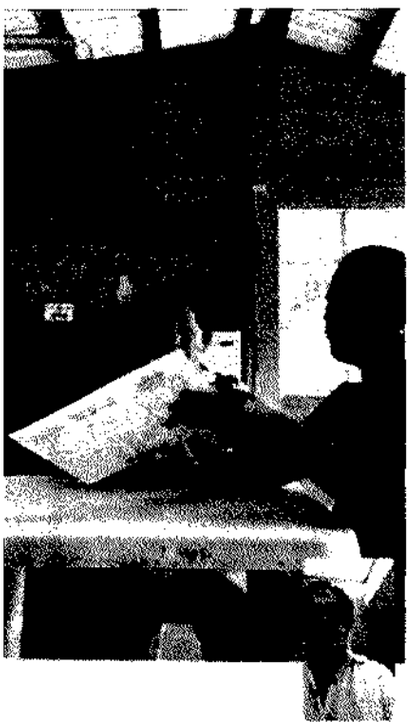












FECHA: 11 NOVIEMBRE de 2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: Dos (2)		**MUNICIPIO: SOCORRO-SANTANDER**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO ALBERTO SANTOS BUITRAGO			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL ALTO DE CHOCHOS			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: MARGARITA OSORIO MAYORGA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	



FECHA: 11 de noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 3		**MUNICIPIO: EL CARMEN DE CHUCURI**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUCION EDUCATIVA EL CENTENARIO			
SEDE EDUCATIVA: INSTITUCION EDUCATIVA EL CENTENARIO			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Luz Amanda Plata supervisora			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X









FECHA: 11 de noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 3		**MUNICIPIO: SAN VICENTE DE CHUCURI**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE**			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA URBANA ALBANIA			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: Paola Andrea Silva			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X

26314









FECHA: 11/11/2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: GUAPOTA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL MARARAY			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: OLGA TAVERA			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**x**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

26315



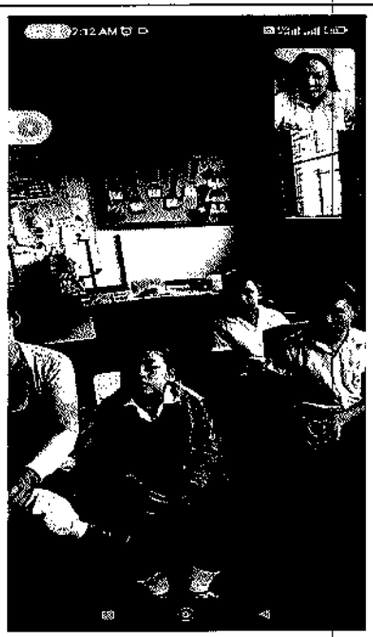














FECHA: 11/11/2025		**ÁREA: RURAL**	
ZONA: 4		**MUNICIPIO: LA BELLEZA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA. RURAL SAN CAYETAN			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: DIANA RONCANCIO			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	**X**	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	**X**

20817









26318









26819

12 – NOVIEMBRE – 2025

FECHA: 12 Noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 1		**MUNICIPIO: Capitanejo**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **INSTITUCION EDUCATIVA LOS MOLINOS**			
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL MONTECILLO			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: **Jefferson Andrés Angarita**			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	x



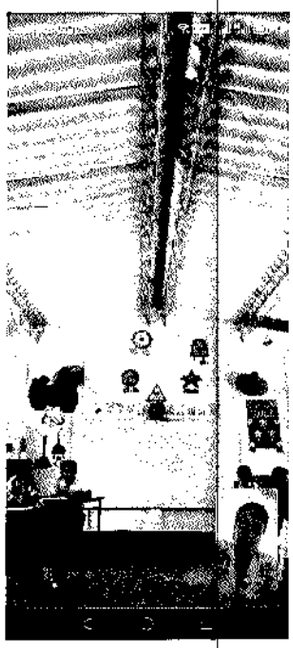






26320

FECHA: 12 de noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 3		**MUNICIPIO: CIMITARRA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **Institución Educativa El Cruce de Santa Rosa**			
SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural El Paraíso			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: **Alejandra Ozuna Supervisora**			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES		**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X



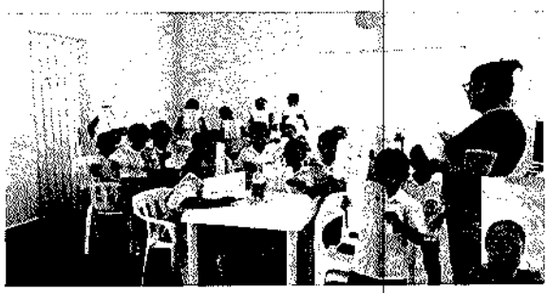


FECHA: 12 de noviembre de 2025		**ÁREA: Rural**	
ZONA: 3		**MUNICIPIO: SIMACOTA**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: **Institución Educativa Guayabal**			
SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural La Colorada			
NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN: **Liceth Grajales Supervisora**			
CAPACITACIÓN DIRIGIDA A ACTORES	x	**CAPACITACIÓN DIRIGIDA A BENEFICIARIOS**	X

26321









PORCENTAJE DE ACOMPAÑAMIENTO

ACOMPAÑAMIENTO VIRTUAL ACTORES/BENEFICIARIOS	
PERIODO	**% DE CUMPLIMIENTO**
17 de septiembre al 16 de octubre de 2025	1,47%
17 de octubre y el 16 de noviembre de 2025	14, 48%
Total	**15,95%**
Pendiente	**35.05%**

En cuanto al acompañamiento presencial, se encuentra pendiente el 50%, el cual será desarrollado conforme al cronograma del operador.

Atentamente,

CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
REPRESENTANTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado: Mayerli Guzmán Castrillón – Inspector de campo
Revisado por: Luisa Pallares Diaz –Coordinadora Técnica

26322

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

SUBSANACIÓN OBLIGACIÓN TÉCNICA N°32

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

26323

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

Anexo N° 49.1 - REPORTE DE SEGUIMIENTO A OBLIGACIÓN TÉCNICA NO. 32

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 **2**

REPORTE DE VERIFICACIÓN DE LOS VEHICULOS MINIMOS REQUERIDOS Y VEHICULOS ADICIONALES AUTORIZADOS

Dando cumplimiento a la OBLIGACION TECNICA, numeral 32, *"Hacer seguimiento durante la ejecución del contrato a los vehículos mínimos requeridos y los vehículos adicionales autorizados, verificando permanentemente que mantengan las condiciones inicialmente aprobadas y dejando constancia de ello en los formatos aprobados por la entidad. Presentar un informe mensual que detalle la verificación y el seguimiento realizado conforme a lo reportado en los formatos aprobados."*, el Consorcio AS Santander 2026 presenta el informe de seguimiento realizado.

En primer lugar, se relacionan los vehículos aprobados en la fase de alistamiento para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, discriminando las placas de los doce (12) vehículos furgonados cerrados y los ocho (8) vehículos furgonados refrigerados:

FURGONADOS CERRADOS			
JUN 953	WLV 668	JYO 711	JTX 334
KNZ 613	EYX 130	NHU 053	LCL 886
NXR 071	LCN 273	LPL 522	LPL 524
FURGONADOS REFRIGERADOS			
LPL 521	LPM 047	WOM 510	WFG 686
GQW 386	LPL 136	LPL 543	WFG 689

Así mismo, mediante el acompañamiento semanal de una ruta de transporte de víveres en cada una de las cuatro zonas, se diligencia el formato AN-FO-019 de acompañamiento a rutas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el cual se verifican las condiciones de distribución de las raciones preparadas en sitio (RPS) y raciones industrializadas (RI). La revisión incluye aspectos del personal transportador y manipulador, garantizando dotación adecuada, formación y certificaciones médicas; evalúa el transporte y la distribución, verificando que los vehículos cumplan con requisitos higiénico-sanitarios, capacidad, identificación y registros de despacho; y revisa la documentación del vehículo, incluyendo concepto sanitario, SOAT, matrícula, certificados técnicos y registros de fumigación y desinfección.

Para el periodo comprendido entre el 17/10/2025 y el 16/11/2025, se realizó la verificación de los vehículos evidenciados en los acompañamientos, los cuales se relacionan a continuación:

RELACIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS CON EVIDENCIA DE VEHICULOS MINIMOS Y ADICIONALES AUTORIZADOS EN EL PERIODO DEL 17 DE OCTUBRE AL 16 DE NOVIEMBRE DE 2025					
FECHA	**ZONA**	**BODEGA**	**RUTA/MUNICIPIO**	**PLACA VEHICULO**	**VEHICULO AUTORIZADO**
17/10/2025	1	Piedecuesta	Rionegro	WFG 686	Si
25/10/2025	1	Piedecuesta	Lebrija	KNZ 613	Si
24/10/2025	2	Socorro	Ocamonte	LPL 522	Si
23 y 24/10/25	3	Piedecuesta	Puerto Wilches	NHU 053	Si
30/10/2025	1	Piedecuesta	El Playón	NHU 053	Si

RELACIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS CON EVIDENCIA DE VEHICULOS MINIMOS Y ADICIONALES AUTORIZADOS EN EL PERIODO DEL 17 DE OCTUBRE AL 16 DE NOVIEMBRE DE 2025					
FECHA	ZONA	BODEGA	RUTA/MUNICIPIO	PLACA VEHICULO	VEHICULO AUTORIZADO
31/10/2025	2	Socorro	Charalá	LCL 886	Si
30/10/2025	4	Socorro	Oiba	LPL 522	Si
7/11/2025	2	Socorro	Pinchote	LPL 522	Si
14/11/2025	1	Capitanejo	Encino	JUN 953	Si
13 y 14/11/25	3	Piedecuesta	San Vicente Chucuri	KNZ 613	Si
14/11/2025	4	Barbosa	Chipatá – La Paz	WFG 689	Si

RELACIÓN DE VEHICULOS NO ACUTORIZADOS:

RELACIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO A RUTAS CON EVIDENCIA DE VEHICULOS MINIMOS Y ADICIONALES NO AUTORIZADOS EN EL PERIODO DEL 17 DE OCTUBRE AL 16 DE NOVIEMBRE DE 2025					
FECHA	ZONA	BODEGA	RUTA/MUNICIPIO	PLACA VEHICULO	VEHICULO AUTORIZADO
18/10/2025	2	Socorro	Coromoro	TRL 279	No
17/10/2025	4	Barbosa	Guavatá	FSU 296	No
24/10/2025	4	Barbosa	Barbosa	SUF 427	No
30 y 31/10/25	3	Piedecuesta	Carmen de Chucuri	WLW 738	No
7/11/2025	1	Capitanejo	Concepción	NNL 180	No
6 y 7/11/25	3	Piedecuesta	Puerto Parra	WNV 756	No
7/11/2025	4	Barbosa	Güepsa	FSU 296	No
14/11/2025	2	Socorro	Villanueva – Jordán	FWL 739	No

Atentamente,

CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
REPRESENTANTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Grase Pérez M. - Coordinador técnico Grase Pérez M.
Revisado por: Soley Ayala Pardo

26326

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ANEXO N° 50 - INFORME TÉCNICO DE VISITAS DE SEGUIMIENTO A BODEGAS

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

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

INFORME TÉCNICO DE VISITAS SEGUIMIENTO A BODEGA DE ALMACENAMIENTO DEL OPERADOR CONSORCIO 82-M SANTANDER

Dando cumplimiento a la OBLIGACION TECNICA, numeral 34, "Hacer seguimiento mensual durante la ejecución del contrato a todas bodegas de almacenamiento destinadas a la operación del programa de alimentación escolar, verificando permanentemente que mantengan las condiciones inicialmente aprobadas y dejando constancia de ello en los formatos aprobados por la entidad. Presentar un informe mensual que detalle la verificación y el seguimiento realizado conforme a lo reportado en los formatos aprobados.", el Consorcio As Santander 2026, da a conocer el seguimiento mensual de la prestación del Servicio de Alimentación Escolar en el Departamento del Santander, para el periodo del 17/10/2025 al 16/11/2025:

En el presente informe técnico se realiza una descripción de las visitas técnicas realizadas por parte del equipo de profesional de interventoría del Consorcio AS Santander 2026 a las bodegas de operación del consorcio 82-M Santander , ubicadas en Piedecuesta (Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina), Socorro (Carrera 14#19-45 Barrio Jaboncillo), Barbosa (Km 4 vía Barbosa - Bucaramanga vereda Santa Rosa Lote 6) y Capitanejo (carrera 4 # 7 - 102) durante el periodo del 17 de octubre al 16 de noviembre, se verifico el cumplimiento de los lineamientos técnicos, administrativos y las obligaciones del contrato No. CO1.PCCNTR.82528066, se constató las condiciones de almacenamiento, calidad del producto almacenado para las modalidades de RI y RPS, manejo administrativo y condiciones de la bodega.

Se relaciona listado de visitas mensuales a bodegas:

FECHA	BODEGA	NRO DE NO CONFORMIDADES	ESTADO
24/10/2025	Piedecuesta	26	Abierto
29/10/2025	Socorro	18	Abierto
29/10/2025	Barbosa	14	Abierto
31/10/2025	Capitanejo	14	Abierto

El objetivo del formato aplicado FORMATO VISITA VERIFICACIÓN BODEGA DE ALMACENAMIENTO código PDAE-F-043-B es evaluar las condiciones físicas, sanitarias, operativas y documentales de las bodegas de almacenamiento utilizadas para el manejo de alimentos del PAE en los 82 municipios no certificados del departamento de Santander, con el fin de garantizar la inocuidad, calidad y seguridad alimentaria de los productos destinados a la población beneficiaria.

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Se evalúo la infraestructura general de la bodega, incluyendo ubicación, diseño, construcción, ventilación, iluminación, señalización y protección contra agentes contaminantes. Se verifica que las instalaciones cumplan con los requisitos mínimos para garantizar la inocuidad de los alimentos y la seguridad del personal.

Se evidencio que las edificaciones poseen una adecuada separación física entre las áreas de almacenamiento y administrativas y se dispone de servicios sanitarios (separados hombres de mujeres).

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS



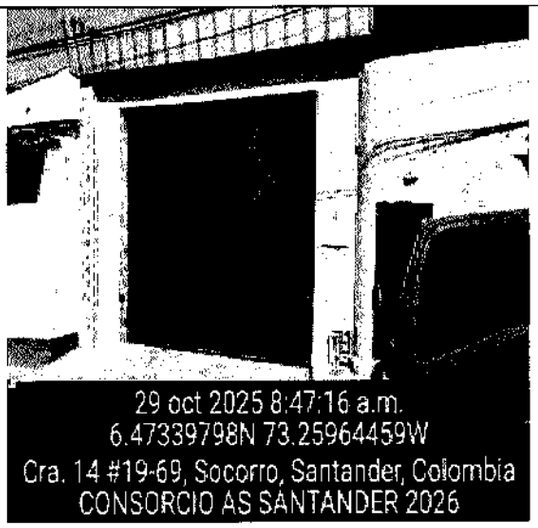


Imagen 2: Bodega Socorro

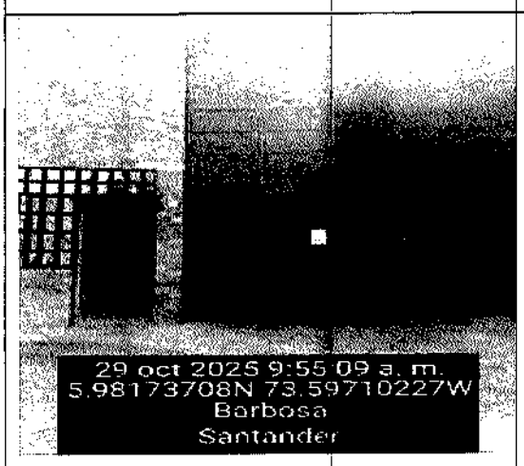


Imagen 3: Bodega Barbosa



Imagen 4: Bodega Capitanejo

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

Se inspeccionan las condiciones de limpieza general, el abastecimiento de agua potable, y la disposición adecuada de residuos líquidos y sólidos. También se revisan los programas de control de plagas, limpieza y desinfección, y el estado de las instalaciones sanitarias, asegurando que se minimicen los riesgos de contaminación cruzada.

En todas las bodegas se evidencio los lugares destinados para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos estos se encuentran protegidos y aislados del área de almacenamiento de productos.

Se evidencia que las bodegas cuentan con servicios sanitarios, 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.

Durante las visitas se evidencio no conformidades relacionadas al no contar con los programas, planes y formatos destinados al programa de saneamiento.

III. PERSONAL MANIPULADOR

Se realizó una verificación del personal manipulador y operarios de las bodegas de almacenamiento del operador Consorcio 82-M Santander, se verifico los soportes del control y reconocimiento médico a cada manipulador de alimentos y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), este debe realizarse por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. Del mismo modo se verificó que todos los empleados que manipulan los alimentos cumplieran con su dotación u uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente, así mismo se verifico que contaran con dotación de los elementos de protección requeridos (guantes y botas de seguridad) de material sanitario.

Durante la verificación documental se evidencio que no se encuentra un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos.

IV. CONDICIONES DE BODEGA Y EQUIPOS

Se revisa el diseño interno de las bodegas, la distribución de áreas, y el estado de los equipos y utensilios utilizados en el almacenamiento. Se evalúa si estos elementos permiten una operación eficiente, segura y conforme a los estándares técnicos establecidos.

Durante las visitas técnicas de seguimiento se evidencio que las bodegas del operador los alimentos perecederos de alto riesgo tales como carnes, derivados cárnicos, son conservados a temperaturas indicadas por el fabricante según su naturaleza (refrigerados 0°C a 4°C+/- 2) o congelación (menor o igual a -18°C).

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

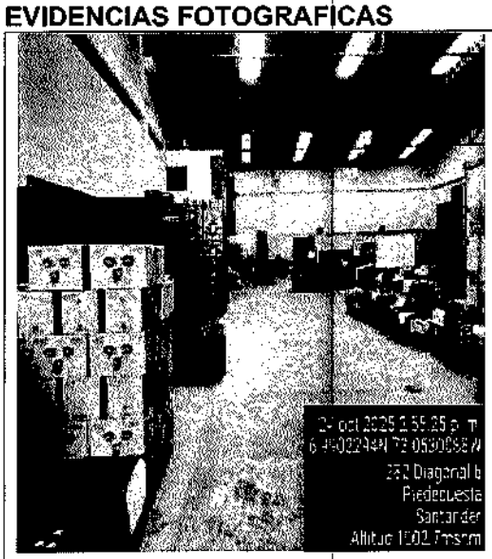


Imagen 5: Almacenamiento materia prima Piedecuesta



Imagen 6: Almacenamiento Bodega Socorro



Imagen 7: Almacenamiento proteínas Bodega Barbosa



Imagen 8: Almacenamiento materia prima Capitanejo

V. REQUISITOS HIGIÉNICOS

Se realizó verificación de materias primas e insumos, el estado del empaque y rotulado, las condiciones de almacenamiento del producto terminado y los medios de transporte utilizados. Se busca garantizar que los alimentos mantengan su calidad e inocuidad durante todo el proceso logístico.

Se evidencio que no cuentan con procedimientos o registros para control de calidad de materias primas por lo cual se generó la no conformidad en las bodegas.

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Se verifica la existencia y aplicación de sistemas de control de calidad, incluyendo registros, procedimientos y mecanismos de seguimiento que aseguren la trazabilidad y conformidad de los productos almacenados.

Los cuales en las bodegas no se evidenciaron manuales de procedimiento para mantenimiento preventivo o correctivo de equipos, programa de calibración de equipos e instrumentos de medición por lo cual se procedió a registrar las no conformidades en cada bodega del operador.

VII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

Se revisa la documentación técnica, sanitaria y operativa que respalda las actividades de la bodega, incluyendo certificados, registros de limpieza, control de plagas, capacitaciones, y demás documentos exigidos por la normatividad vigente.

Se evidencio que las bodegas de operación **CONSORCIO 82-M SANTANDER** cuentan con el soporte del concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria competente, de acuerdo con el formato INVIMA.

VIII. COMPRA DE ALIMENTOS

Se evalúa los procesos de adquisición de alimentos, verificando que se realicen conforme a los criterios de calidad, trazabilidad, legalidad y pertinencia establecidos por el PAE y las entidades de control.

Se constato en cada una de las bodegas los alimentos almacenados corresponden con el ciclo de menús para la semana correspondiente a liberar.

NO CONFORMIDADES EVIDENCIADAS

BODEGA SOCORRO		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**OBSERVACION Y/O NO CONFORMIDAD**
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	No se encuentra aprobado el plan de alistamiento/saneamiento
9	El agua utilizada en la Bodega es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros.	No cuentan con formatos; aún no tienen aprobado el plan de alistamiento/saneamiento
10	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	Cuentan con certificado de lavado del tanque de agua, pero los formatos de registro aún no se aprueban
12	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	Plan de alistamiento aun en fase de aprobación/saneamiento
16	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	Cuentan con certificado de fumigación pero no tienen registros. Aún no aprueban formatos del plan de alistamiento/saneamiento
19	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la Bodega, equipos, superficies, manipuladores.	No se ha aprobado plan de saneamiento
20	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros	No cuentan con formatos para el registro. Aún no se aprueba plan de saneamiento
21	Se tienen claramente definidos los productos de limpieza y desinfección utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad.	Plan de saneamiento sin aprobación
36	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.	No se encuentran registros; aún no se aprueba plan de alistamiento
39	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas ,perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje	Se evidencian pisos agrietados en área dealmacenamiento de abarrotes
43	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio	Se evidencia techo con suciedad

50	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias	Se evidencia desprendimiento de lampara en área de RI
54	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	No cuentan con fichas aprobadas para el registro; pendiente aprobación plan de alistamiento
55	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos).	No se encuentra aprobado los formatos en la fase de alistamiento
64	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso.	No existe separación física de 60cm con respecto a paredes perimetrales
69	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	No se encuentran aprobados los formatos de la fase de alistamiento
70	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	No hay formatos aprobados para el registro de la actividad
73	Existen manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo	No se evidencian registros

BODEGA BARBOSA		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**OBSERVACION Y/O NO CONFORMIDAD**
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)	se evidencia maleza
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	no se evidencia programa sobre manejo y calidad del agua
9	El agua utilizada en la Bodega es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros.	No se evidencian registros; control diario de cloro residual
12	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	No se evidencia programa de manejo y disposicion de los residuos solidos
16	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	No se evidencia programa de control de plagas
19	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la Bodega, equipos, superficies, manipuladores.	No se evidencia el programa de limpieza y desinfección

20	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros	No se evidencia registro de limpieza y desinfección
21	Se tienen claramente definidos los productos de limpieza y desinfección utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad.	No se evidencia fichas tecnicas de los productos
27	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.	se evidencia personal manipulador sin botas Rona Gerardo Rodulfo
36	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.	No se evidencia plan de capacitación
55	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos).	No se evidencian procedimientos y registros para control de calidad de materia prima
69	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	No se evidencia manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento
70	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	No se evidencia programa de calibración de equipos
73	Existen manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo	No se evidencia registros de salud y seguridad en el trabajo
64	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso.	No existe separación física de 60cm con respecto a paredes perimetrales
69	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	No se encuentran aprobados los formatos de la fase de alistamiento
70	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	No hay formatos aprobados para el registro de la actividad
73	Existen manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo	No se evidencian registros

BODEGA CAPITANEJO		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**OBSERVACION Y/O NO CONFORMIDAD**
5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	PISOS DE TODAS LAS ÁREAS PRESENTAN DESNIVEL, CON BALDOSAS AGRIETADAS Y REPARCHADAS RUSTICAMENTE.

CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Bucaramanga: Calle 34 No. 10-29 piso 6
Teléfono: 6022546128 - 57 317 6770374
Licitaciones@asdelvalle.com
WWW.ASDELVALLE.COM

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	SE LLEVAN REGISTROS EN FORMATO IDENTIFICADO CON LOGO DEL CONSONSORCIO 82-M SANTANDER, SIN ESTAR AUTORIZADO "PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO" DEL OPERADOR.
12	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	SE LLEVAN REGISTROS EN FORMATO IDENTIFICADO CON LOGO DEL CONSONSORCIO 82-M SANTANDER, SIN ESTAR AUTORIZADO "PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO" DEL OPERADOR.
16	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	SE LLEVAN REGISTROS EN FORMATO IDENTIFICADO CON LOGO DEL CONSONSORCIO 82-M SANTANDER, SIN ESTAR AUTORIZADO "PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO" DEL OPERADOR.
19	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la Bodega, equipos, superficies, manipuladores.	SE LLEVAN REGISTROS EN FORMATO IDENTIFICADO CON LOGO DEL CONSONSORCIO 82-M SANTANDER, SIN ESTAR AUTORIZADO "PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO" DEL OPERADOR.
20	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros	SE LLEVAN REGISTROS EN FORMATO IDENTIFICADO CON LOGO DEL CONSONSORCIO 82-M SANTANDER, SIN ESTAR AUTORIZADO "PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO" DEL OPERADOR.
21	Se tienen claramente definidos los productos de limpieza y desinfección utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad.	NO TIENEN DOCUMENTO ESCRITO O DIGITAL DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN; COMO TAMPOCO TIENEN LOS ANEXOS DE LOS PRODUCTOS A UTILIZAR: FICHAS TÉCNICAS , CONCENTRACIONES, EMPLEO Y PERIODICIDAD.
22	Los productos de limpieza y desinfección utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados	SE OBSERVA DETERGENTE REEMPACADO, SIN CONSERVAR EL ETIQUETADO ORIGINAL DEL PRODUCTO.
36	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.	NO TIENEN DOCUMENTO ESCRITO O DIGITAL DEL PLAN DE CAPACITACIÓN; SIN EMBARGO, SE LLEVAN REGISTROS EN FORMATO IDENTIFICADO CON LOGO DEL CONSONSORCIO 82M SANTANDER.
39	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas ,perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje	PISOS DE TODAS LAS ÁREAS PRESENTAN DESNIVEL, CON BALDOSAS AGRIETADAS Y REPARCHADAS RUSTICAMENTE.
42	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	UNIONES ENTRE PARED-PARED ESTAN DISEÑADAS EN FORMA DE ÁNGULO RECTO.
45	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 y desinfección.	TECHOS FALSOS CUENTAN CON ACCESO A CAMARA SUPERIOR, PERO NO CUENTAN CON PLATAFORMA (ESCALERA O ANDAMIO) QUE PERMITA ALCANZAR EL PUNTO DE ACCESO PARA REALIZAR LA INSPECCIÓN.

69	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	NO SE EVIDENCIA MANUALES DE PROCEDIMIENTO PARA MANTENIMIENTO PREVENTIVO O CORRECTIVO DE EQUIPOS. SIN EMBARGO, SE LLEVAN REGISTROS EN FORMATO IDENTIFICADO CON LOGO DEL CONSONSORCIO 82-M SANTANDER.
70	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	NO TIENEN DOCUMENTO ESCRITO O DIGITAL DEL PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN. SIN EMBARGO, SE LLEVAN REGISTROS EN FORMATO IDENTIFICADO CON LOGO DEL CONSONSORCIO 82-M SANTANDER.
64	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso.	No existe separación física de 60cm con respecto a paredes perimetrales
69	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	No se encuentran aprobados los formatos de la fase de alistamiento
70	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	No hay formatos aprobados para el registro de la actividad
73	Existen manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo	No se evidencian registros

BODEGA PIEDECUESTA		
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**OBSERVACION Y/O NO CONFORMIDAD**
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	No se evidencia programa sobre manejo y calidad del agua.
9	El agua utilizada en la Bodega es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros.	No se evidencian registros de control de cloro diario residual
12	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros	No se evidencia programa de manejo y disposición de residuo sólidos.
14	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas	Se evidencia lixiviados en el área de basuras, lo que genera olores, además de encontrarse bolsas de basuras sobre el suelo y de manera desordenada.
16	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	No se evidencia programa de control de plagas.
19	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la Bodega, equipos, superficies, manipuladores.	No se evidencia programa de limpieza y desinfección
20	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros	No se evidencia registro de la limpieza y desinfección
21	Se tienen claramente definidos los productos de limpieza y desinfección utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad.	No se evidencian fichas técnicas de los productos de aseo usados en la limpieza y desinfección.

22	Los productos de limpieza y desinfección utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados	Se evidencian productos de aseo almacenados en el área de fruver sin ningún tipo de protección y sin rotular.
26	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.	No se evidencia certificado médico de aptitud para manipular alimentos del personal en bodega
28	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme	Se evidencia personal manipulador por fuera de la bodega con la dotación.
30	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	Se evidencia manipulador Sandy López Calderón CC. 1098736404 en el área de abarrotes con maquillaje. Se evidencia personal manipulador con tapabocas en la barbilla.
31	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	El personal manipulador de bodega presentan uñas largas: Jesús, Jhonatan y Sandy.
36	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.	No se evidencia plan de capacitación
39	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas ,perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje	Se evidencian levantamiento de pintura, grietas en piso del área de almacenamiento de abarrotes.
41	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	Se evidencian paredes manchadas en el área de almacenamiento de materia prima y fruver.
43	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio	Se evidencia techo con lamina de icopor, material que dificulta las actividades de limpieza y desinfección
45	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 y desinfección.	Se evidencia que las laminas del techo son de fácil remoción y no permite una adecuada limpieza.
52	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	Se evidencian estibas y canastillas en almacenamiento y alistamiento con inadecuadas condiciones de limpieza.
55	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos).	No se evidencian procedimientos y registros para control de calidad de materias primas.
59	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas.	Se evidencian insumos de aseo almacenados en el área de almacenamiento de fruver sin rotular, sin reparación de la materia prima plátano.

CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Bucaramanga: Calle 34 No. 10-29 piso 6
Teléfono: 6022546128 - 57 317 6770374
Licitaciones@asdelvalle.com
WWW.ASDELVALLE.COM

69	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros.	No se evidencian manuales de procedimientos para servicio y mantenimiento.
70	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros	no se evidencia programa de calibración de equipos.
71	Se cuenta con los resultados microbiológicos por lote de los productos correspondientes al programa.	No se evidencian todos los microbiológicos de los alimentos de alto riesgo de la semana 4 en la modalidad RPS.
73	Existen manuales y registros referentes a la Salud y seguridad en el Trabajo	No se evidencia registro de salud y seguridad en el trabajo
74	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos	No se evidencian registros de entrega de dotación.

Desde esta interventoría se realizaron las siguientes acciones:

- **Requerimientos formales**: Se notificó al operador Consorcio 82-M Santander sobre las no conformidades encontradas en cada una de las visitas por medio de oficio enviado vía correo electrónico, solicitando planes de acción correctivos y sus respectivas reiteraciones.
- **Control de dotación y bioseguridad**: Se requirió la entrega de uniformes y elementos de protección personal en condiciones óptimas, conforme a la normatividad de salud ocupacional y seguridad alimentaria.

Recomendaciones

Las recomendaciones emitidas por la interventoría buscan fortalecer la gestión operativa del operador y garantizar el cumplimiento integral de la normatividad sanitaria vigente:

- **Adecuación de infraestructura:** Realizar las reparaciones necesarias en pisos, techos y paredes para asegurar superficies continuas, lisas, impermeables y de fácil limpieza, en concordancia con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
- **Condiciones de almacenamiento:** Optimizar la organización de productos mediante separación mínima de 60 cm respecto a paredes, uso de estibas en buen estado y limpieza permanente. Asegurar la rotulación completa de cada producto (nombre, lote, fecha de vencimiento) para garantizar trazabilidad y control de inventarios.
- **Programas de saneamiento básico:** Implementar y mantener actualizados los programas de control de agua potable, manejo de residuos sólidos, control de plagas y limpieza general, con registros verificables y formatos estandarizados que permitan evidenciar su ejecución periódica.
- **Capacitación continua:** Establecer un plan de formación permanente en temas de manipulación higiénica de alimentos, normatividad sanitaria, bioseguridad y uso correcto de dotación, asegurando la participación de todo el personal operativo.
- **Dotación y bioseguridad:** Garantizar la entrega oportuna de uniformes y elementos de protección personal en condiciones óptimas, promoviendo su uso obligatorio y supervisado en todas las actividades de almacenamiento y distribución.

Conclusiones

- Las bodegas inspeccionadas cumplen con condiciones mínimas de operación; sin embargo, se identifican no conformidades recurrentes en aspectos de saneamiento, documentación, infraestructura y capacitación, que deben ser corregidas de manera inmediata para asegurar la continuidad del servicio en condiciones seguras.
- La interventoría ha ejercido un control técnico exhaustivo, documentando hallazgos, notificando formalmente al operador y verificando la implementación de acciones correctivas, en estricto cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.
- Se requiere un compromiso sostenido del operador en la ejecución de planes de mejora, dado que la reincidencia en las no conformidades puede comprometer la calidad del servicio y la seguridad alimentaria.
- La interventoría continuará con un seguimiento permanente y sistemático, asegurando que las condiciones inicialmente aprobadas se mantengan y que las acciones correctivas se implementen de manera efectiva y verificable.

Atentamente,

CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Proyectado por: Grase Pérez M. - Coordinador técnico
Revisado por: Soley Ayala Pardo

26339

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ANEXO N°50.1 - SOPORTES DE SEGUIMIENTO A PUNTOS INTERMEDIOS

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

26340

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	
	LISTA DE CHEQUEO PUNTOS INTERMEDIOS DE RECEPCIÓN		
	Código: AN-FO-023	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024	PÁGINA 1 de 2

LISTA DE CHEQUEO PUNTOS INTERMEDIOS DE RECEPCIÓN

PROGRAMA:	Programa de Alimentacion Escolar PAE	HORA: 11:30	FECHA: 24-11-25
CONTRATISTA:	Consorcio 82-M Santander	FUNCIONARIO INTERVENTOR:	Andres Jose Mosquera
SITIO DE REVISIÓN:	Ocamonte - Santander	MUNICIPIO/DEPTO:	Ocamonte - Santander
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	Noemi Navarro Blanco	DOC. DE IDENTIDAD:	28.262132
DIRECCIÓN:	Carrera 6 # 4-47	MODALIDAD:	RPS. APS - R1

Item	ASPECTO A VERIFICAR	CALIF. (1/0)	Observaciones
1.	**CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO**		
1.1	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante el almacenamiento (canastillas sucias,)	0	Se evidencia canastillas sucias durante el almacenamiento
1.2	Los alimentos garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, perdida de vacio ,etc.)	1	
1.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
1.4	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
2.	**PERSONAL MANIPULADOR**	CALIF. (1/0)	Observaciones
2.1	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.	0	No se evidencia certificado medico de aptitud para la entrega del municipio
2.2	Todos el personal 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	
2.3	El personal manipulador realiza lavado de manos (hasta el codo) con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.	0	No se cuenta con jabon desinfectante para hacer el proceso de lavado de manos
2.4	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	
2.5	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6	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	
2.7	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	no existe plan de capacitacion continua y permanente de manipuladores de alimentos.
2.8	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	0	no existe avisos alusivos a la obligatoriedad
3.	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**	CALIF. (1/0)	Observaciones
3.1	Los alimentos se encuentran almacenados sobre canastillas, estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2	Las canastillas, estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	se evidencia algunas canastillas sucias
3.3	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	se evidencia productos pegados a la pared
3.4	Los productos plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos.	0	se evidencia detergente sin las etiquetas adecuadamente, sin rotulo que indique su toxicidad
3.5	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
3.7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. (Si aplica)	1	
3.8	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	0	no se cuenta con un area aislado para almacenamiento de Productos no conforme.

26347

4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección, plan de contingencia para corte de agua y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	No se cuenta con el programa de limpieza y desinfección y no hacen registros de actividades.
4.2	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	No se cuenta con el programa de manejo y disposicion de residuos solidos. y no hacen registro de actividades.
4.3	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	No se cuenta con el programa de control de plagas y no hacen registro de actividades.

5.	UBICACIÓN Y DISEÑO	CALIF. (1/0)	Observaciones
5.1	La edificación se localiza en sitio seco, no inundable, aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, criaderos de animales, etc.	1	
5.2	La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los espacios de almacenamiento y embalaje, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos. Sus accesos y alrededores mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.	1	
5.3	Los techos, paredes y puertas, se encuentran protegidos de tal forma que impiden la entrada de lluvia, suciedades u otros contaminantes	1	
5.4	Los techos, paredes y puertas, se encuentran protegidos del ingreso y refugio de plagas y animales.	1	
5.5	Se dispone de servicios sanitarios (separados hombres de mujeres) cuando aplique.	1	
5.6	Los servicios sanitarios se encuentran dotados de lavamanos, caneca con bolsa y tapa, papel higiénico, jabón desinfectante líquido y secador o toalla papel desechable.	0	No se evidencia Jabon desinfectante liquido
5.7	La bodega cuenta con un lugar específico para almacenamiento de residuos sólidos, aislado de las áreas de almacenamiento de producto.	0	No se cuenta con un lugar especifico para almacenamiento de residuos solidos
5.8	Cuenta con sistemas contraincendios (extintores vigentes, aspersores y/o mangueras).	0	Se evidencian extintores con fecha de recarga.
5.9	Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas y en buen estado y no presentan riesgo de corto circuito	1	
5.10	Los drenajes están protegidos con rejillas y las rejillas se encuentran en buen estado	0	No se cuenta con drenajes
5.11	Cuenta con un sistema de ventilación natural o artificial	1	
5.12	Cuenta con señalización de cada área, de acuerdo la Resolución 2674/2013 y contrato de operación	0	No se evidencia. Señalizacion de acuerdo a la Resolucion 2674/13
5.13	Cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección	0	No se cuenta con el concepto Sanitario o acta de inspeccion

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	36	<= 64,9% NO CONFORME X
PUNTAJE OBTENIDO	18	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACION
PORCENTAJE	50.00 %	90 % CONFORME

OBSERVACIONES: Durante el Listado de Chequeo fueron informados de recoplicon, se evidencia practicas de aseo en el area de almacenamiento de insumos o producto terminado.

Por parte del la Interventoría:	Por parte del Contratista - Operador
A: Gualdo José Mosquera Jaraba.	FIRMA:
NOMBRE: Gualdo José Mosquera Jaraba	NOMBRE: Nancy Nelly Blanco
C.C. 9-694-601.	C.C. 28'262.132 Ocaña.

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**

20242

FECHA: 24 DE OCTUBRE 2025		
BODEGA: X	**RUTA:**	**PLANTA:**
LUGAR: OCAMONTE-PUNTO INTERMEDIO / CARRERA 6#4-47		

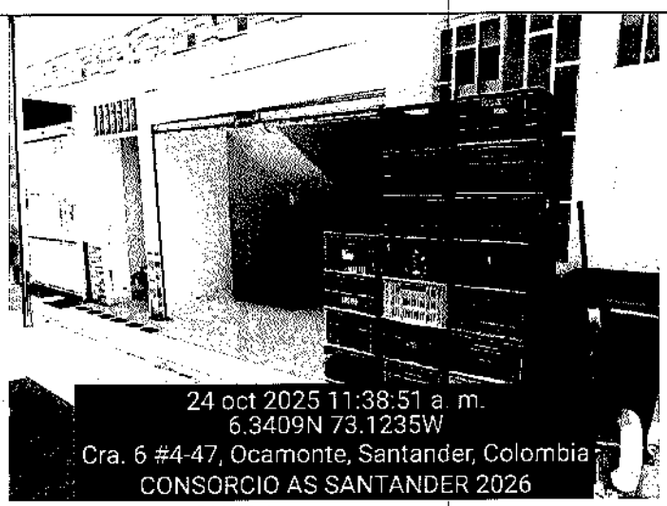


IMAGEN No. 1 FACHADA.

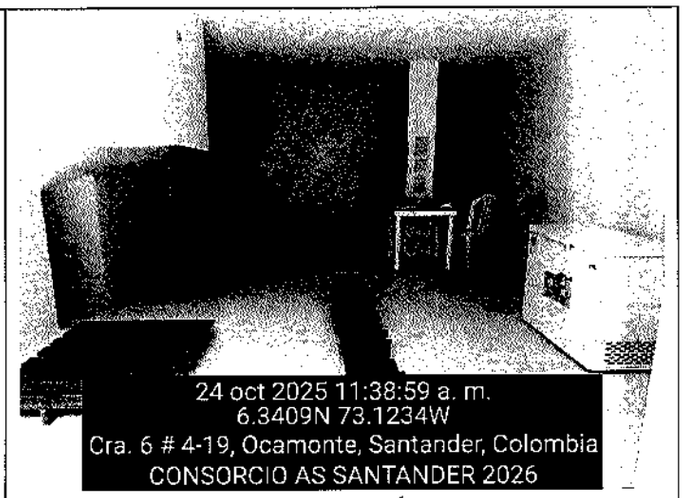


IMAGEN No. 2 INSTALACIONES FÍSICAS

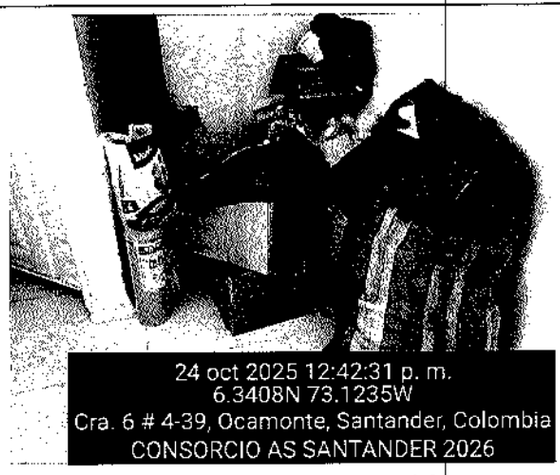


IMAGEN No. 3 MANEJO DE RESIDUOS

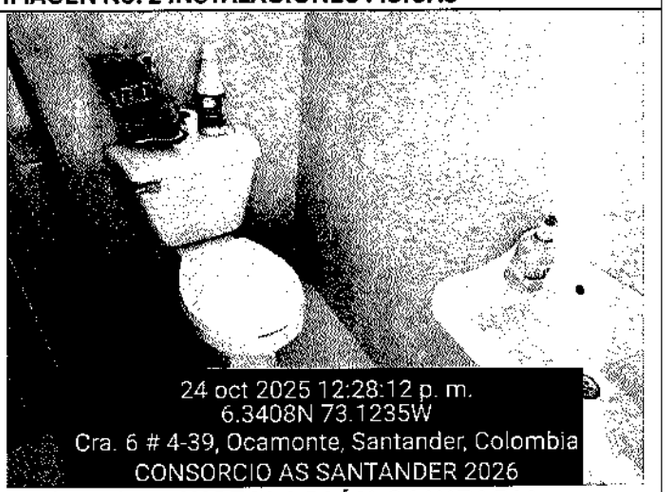


IMAGEN No. 4 INSTALACIÓN SANITARIA

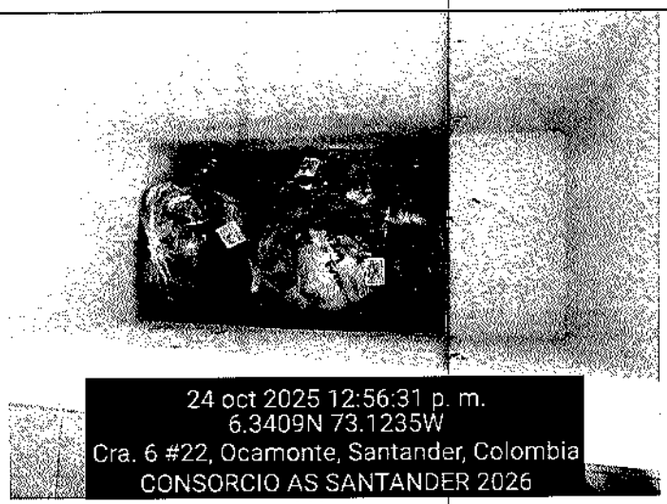


IMAGEN No.5 MATERIA PRIMA

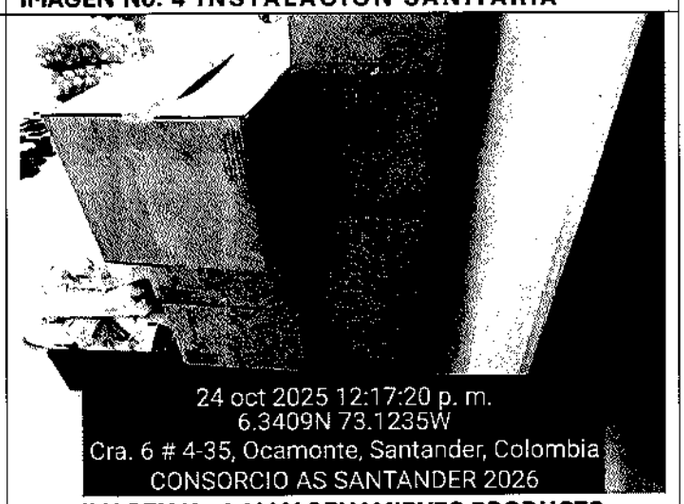


IMAGEN No.6 ALMACENAMIENTO PRODUCTO

26343

AS DEL VALLE	PROCESO MISIONAL	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	
	LISTA DE CHEQUEO PUNTOS INTERMEDIOS DE RECEPCIÓN		
	Código: AN-FO-023	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024	PÁGINA 1 de 2

LISTA DE CHEQUEO PUNTOS INTERMEDIOS DE RECEPCION

PROGRAMA: PAE Santander. | HORA: 11:am | FECHA: 25/10/2025.

CONTRATISTA: Consorcio 82-M Santander. | FUNCIONARIO INTERVENTOR: Miguel Angel Restrepo.

SITIO DE REVISIÓN: Comedor / Bodega. | MUNICIPIO/DEPTO: Lebrija / Santander.

NOMBRE DEL RESPONSABLE: Otilia Serrano | DOC. DE IDENTIDAD: 28.213.106.

DIRECCIÓN: Cl 13 #6-35 | MODALIDAD: RPS. RI.

Item	ASPECTO A VERIFICAR	CALIF. (1/0)	Observaciones
1.	**CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO**		
1.1	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante el almacenamiento (canastillas sucias,)	0	Se evidencian canastillas sucias.
1.2	Los alimentos garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, perdida de vacio ,etc.)	1	
1.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
1.4	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
2.	**PERSONAL MANIPULADOR**	CALIF. (1/0)	Observaciones
	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	
2.2	Todos el personal 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	
2.3	El personal manipulador realiza lavado de manos (hasta el codo) con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.	1	
2.4	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	
2.5	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6	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	
2.7	Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodologia, duración, cronograma y temas especificos 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	No se evidencia programa de capacitación.
2.8	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**	CALIF. (1/0)	Observaciones
1	Los alimentos se encuentran almacenados sobre canastillas, estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2	Las canastillas, estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	Se evidencian canastillas sucias.
3.3	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centimetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centimetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	En la zona de frutas y verduras no se respeta la distancia minima de Almacenamien
3.4	Los productos plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos.	1	
3.5	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
3.7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. (Si aplica)	1	
3.8	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	0	No se evidencia registro ni sitio de productos no conformes
4.	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección, plan de contingencia para corte de agua y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	No se cuenta con programa de limpieza y desinfeccion
4.2	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	No se cuenta con programa de manejo de residuos solidos.

26344

4.3	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	No se cuenta con programa de control de plagas.
5.	**UBICACIÓN Y DISEÑO**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
5.1	La edificación se localiza en sitio seco, no inundable, aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, criaderos de animales, etc.	1	
5.2	La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los espacios de almacenamiento y embalaje, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos. Sus accesos y alrededores mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.	0	Se evidencia sitio de almacenamiento de frover sin paredes en patio.
5.3	Los techos, paredes y puertas, se encuentran protegidos de tal forma que impiden la entrada de lluvia, suciedades u otros contaminantes	1	
5.4	Los techos, paredes y puertas, se encuentran protegidos del ingreso y refugio de plagas y animales.	1	
5.5	Se dispone de servicios sanitarios (separados hombres de mujeres) cuando aplique.	1	
5.6	Los servicios sanitarios se encuentran dotados de lavamanos, caneca con bolsa y tapa, papel higiénico, jabón desinfectante líquido y secador o toalla papel desechable.	1	
5.7	La bodega cuenta con un lugar específico para almacenamiento de residuos sólidos, aislado de las áreas de almacenamiento de producto.	1	
5.8	Cuenta con sistemas contraincendios (extintores vigentes, aspersores y/o mangueras).	1	
5.9	Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas y en buen estado y no presentan riesgo de corto circuito	1	
5.10	Los drenajes están protegidos con rejillas y las rejillas se encuentran en buen estado	1	
5.11	Cuenta con un sistema de ventilación natural o artificial	1	
5.12	Cuenta con señalización de cada área, de acuerdo la Resolución 2674/2013 y contrato de operación	0	No se cuenta con la señalización actual.
	Cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección	0	No se cuenta con concepto sanitario.
			RANGOS DE CALIFICACIÓN
	PUNTAJE ESPERADO	36	**<= 64,9% NO CONFORME**
	PUNTAJE OBTENIDO	25	**De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN**
	PORCENTAJE	69,44%	**90 % CONFORME**

OBSERVACIONES: Se evidencian canastillas en malas condiciones físicas e higienicas, No se cuenta con plan de saneamiento ni concepto sanitario vigente.

Por parte del la Interventoria:	Por parte del Contratista - Operador
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Miguel Angel Reatiga H.	NOMBRE: Dilia Serrano T
C.C. 1.096.952.633.	C.C. 28.213.106.

26345

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: X	**RUTA:**	**PLANTA:**
LUGAR: PUNTO INTERMEDIO LEBRIJA, CALLE 13#6-35 AL LADO DE LA CASA DE LA CULTURA		

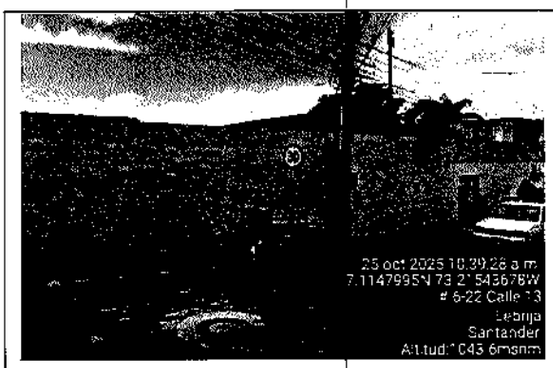


Imagen No. 1 Fachada



Imagen No. 2 Instalaciones físicas

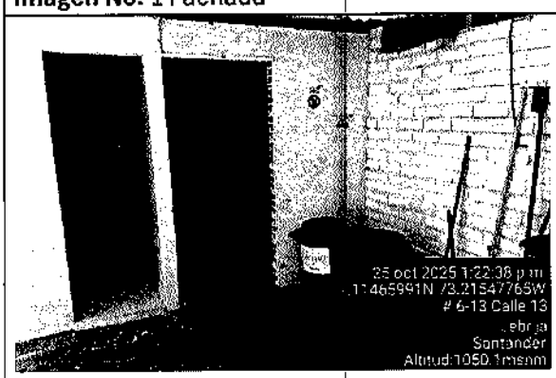


Imagen No. 3 Manejo y disposición de residuos solidos



Imagen No. 4 Limpieza y desinfección



Imagen No. 05 Materia prima



Imagen No. 06 Almacenamiento de producto

2634o

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	
	LISTA DE CHEQUEO PUNTOS INTERMEDIOS DE RECEPCIÓN		
	Código: AN-FO-023	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024	PÁGINA 1 de 2

LISTA DE CHEQUEO PUNTOS INTERMEDIOS DE RECEPCIÓN

PROGRAMA: PAE Santander		HORA: 8:30Am	FECHA: 30-10-2025
CONTRATISTA: Consorcio BZ-M Santander		FUNCIONARIO INTERVENTOR: Cristian Noriega	
SITIO DE REVISIÓN: Bodega		MUNICIPIO/DEPTO: Oiba / Santander	
NOMBRE DEL RESPONSABLE: Nilsa Aracely Mora		DOC. DE IDENTIDAD: 63 477 354	
DIRECCIÓN: Carrera 6 # 11-31		MODALIDAD: RPS - R1	

Item	ASPECTO A VERIFICAR		Observaciones
1.	**CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO**	**CALIF. (1/0)**	
1.1	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante el almacenamiento (canastillas sucias,)	0	Se evidencian canastillas sucias
1.2	Los alimentos garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, perdida de vacio ,etc.)	1	
1.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
1.4	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
2.	**PERSONAL MANIPULADOR**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
2.1	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	
2.2	Todos el personal 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	
2.3	El personal manipulador realiza lavado de manos (hasta el codo) con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.	1	
2.4	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	
2.5	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6	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	
2.7	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	No se evidencia el plan de capacitacion
2.8	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	1	
3.	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
3.1	Los alimentos se encuentran almacenados sobre canastillas, estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	
3.2	Las canastillas, estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	se evidencian las canastillas sucias
3.3	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	se evidencia que el almacenamiento de la materia prima no cuenta con la separacion minima de 60cm con respecto a las paredes
3.4	Los productos plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos.	1	
3.5	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
3.7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. (Si aplica)	1	
3.8	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	0	No se evidencian registros, ni actas

26345

4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección, plan de contingencia para corte de agua y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	no se evidencia el programa de limpieza y desinfección
4.2	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	no se evidencia el programa de manejo de residuos sólidos
4.3	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	no se evidencia el programa de control de plagas
5.	**UBICACIÓN Y DISEÑO**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
5.1	La edificación se localiza en sitio seco, no inundable, aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, criaderos de animales, etc.	1	
5.2	La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los espacios de almacenamiento y embalaje, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos. Sus accesos y alrededores mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.	1	
5.3	Los techos, paredes y puertas, se encuentran protegidos de tal forma que impiden la entrada de lluvia, suciedades u otros contaminantes	1	
5.4	Los techos, paredes y puertas, se encuentran protegidos del ingreso y refugio de plagas y animales.	1	
5.5	Se dispone de servicios sanitarios (separados hombres de mujeres) cuando aplique.	0	no cuentan con servicios sanitarios
5.6	Los servicios sanitarios se encuentran dotados de lavamanos, caneca con bolsa y tapa, papel higiénico, jabón desinfectante líquido y secador o toalla papel desechable.	0	no cuentan con servicios sanitarios
5.7	La bodega cuenta con un lugar específico para almacenamiento de residuos sólidos, aislado de las áreas de almacenamiento de producto.	1	
5.8	Cuenta con sistemas contraincendios (extintores vigentes, aspersores y/o mangueras).	1	
5.9	Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas y en buen estado y no presentan riesgo de corto circuito	1	
5.10	Los drenajes están protegidos con rejillas y las rejillas se encuentran en buen estado	1	
5.11	Cuenta con un sistema de ventilación natural o artificial	1	
5.12	Cuenta con señalización de cada área, de acuerdo la Resolución 2674/2013 y contrato de operación	1	
5.13	Cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección	0	no cuentan con acta de inspección sanitaria

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	36	< 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	25	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	69,44%	

OBSERVACIONES: Se llena a cabo visita técnica en la cual se evidencia que no cuentan con plan de saneamiento, servicios sanitarios, acta de inspección sanitaria y el almacenamiento de la materia prima no cuenta con la separación mínima de 60cm con respecto de las paredes.

Por parte del la Interventoría:		Por parte del Contratista - Operador	
FIRMA:		FIRMA:	Nilsa Arely Moncada
NOMBRE:	Cristian Libardo Noriega Sandoval	NOMBRE:	Nilsa A Mora C
C.C.	1101694106	C.C.	63477354

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: X	**RUTA: NA**	**PLANTA:NA**
LUGAR: Punto Intermedio Oiba		

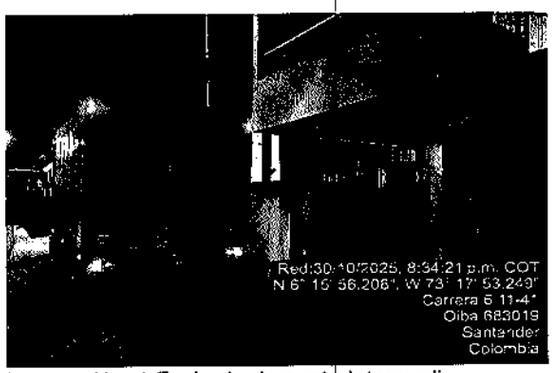


Imagen No. 1 Fachada de punto Intermedio



Imagen No. 2 Instalaciones físicas de punto intermedio

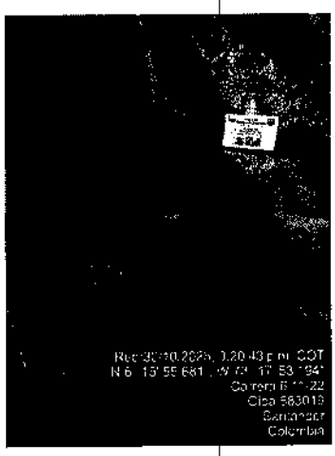


Imagen No. 3 Manejo y disposición de residuos

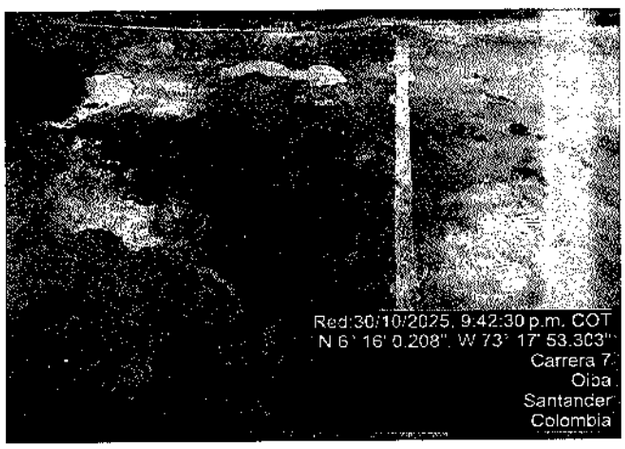


Imagen No. 4 Limpieza y desinfección

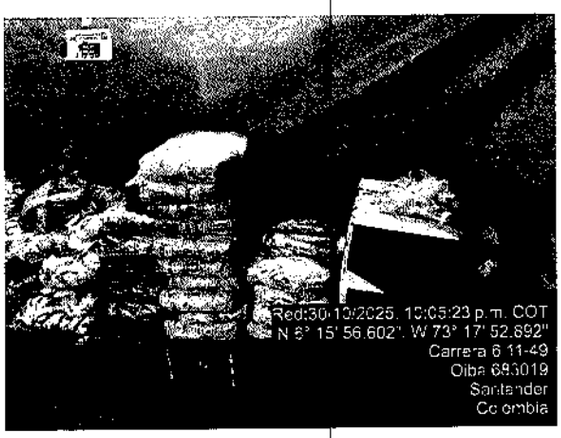


Imagen No. 05 Materia prima

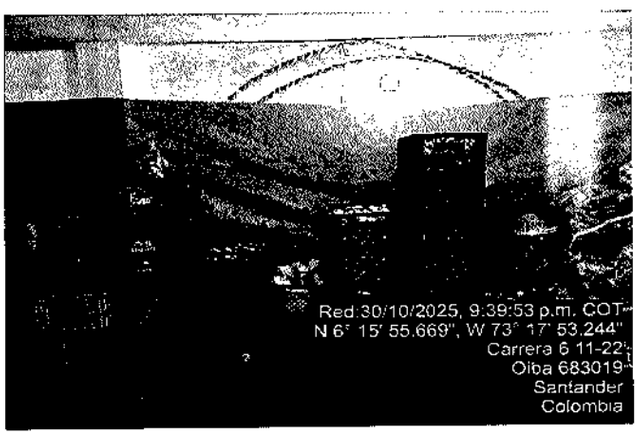


Imagen No. 06 Almacenamiento de producto

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	LISTA DE CHEQUEO PUNTOS INTERMEDIOS DE RECEPCIÓN	
	Código: AN-FO-023 | Versión: 01 | Fecha de emisión: 01/08/2024	PÁGINA 1 de 2

LISTA DE CHEQUEO PUNTOS INTERMEDIOS DE RECEPCIÓN

PROGRAMA: PAE Santander — HORA: 05:12 PM — FECHA: 30 - 10 - 2025

CONTRATISTA: Consorcio 82 M - Santander — FUNCIONARIO INTERVENTOR: Paola Suárez

SITIO DE REVISIÓN: Punto Intermedio El Playón — MUNICIPIO/DEPTO: El Playón

NOMBRE DEL RESPONSABLE: Luz Enith Patiño — DOC. DE IDENTIDAD: 1097305480

DIRECCIÓN: Manzana 3 Casa 94 Barrio Primero de Junio — MODALIDAD: APS

Item	ASPECTO A VERIFICAR	CALIF. (1/0)	Observaciones
1.	**CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO**		
1.1	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante el almacenamiento (canastillas sucias,)	0	Se evidencia canastillas sucias y cajas manchadas y regular estado.
1.2	Los alimentos garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, perdida de vacio ,etc.)	1	———
1.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	0	El área de almacenamiento presenta humedad en paredes, desprendimiento de pintura y suciedad en techos, con riesgo de contaminación.
1.4	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	———
2.	**PERSONAL MANIPULADOR**	CALIF. (1/0)	Observaciones
	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.	0	No se evidencia certificado medico de manipuladora Luz Patiño CC 1097305480 Yamia Guaque CC 1023507976 marisol Becerra CC 1097302468, Sergio Sanchez CC 1093305715 y Julian Gomez CC 1093306163
2.2	Todos el personal 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.	0	No se evidencia dotación de auxiliares de descargue Sergio Sanchez CC 1093305715 y Julian Gomez CC 1093306163 y dotacion incompleta de Marisol Becerra CC 1097302468.
2.3	El personal manipulador realiza lavado de manos (hasta el codo) con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.	0	NO se evidencia lavado de manos debido a la ausencia de agua.
2.4	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	NO se evidencia EPP de Marisol Becerra CC 1097302468 y auxiliares Sergio Sanchez y Julian Gom
2.5	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	0	Se evidencia a Marisol Becerra con cadena, aretes, anillo y reloj. CC 1097302468.
2.6	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	———
2.7	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	NO se evidencia Plan de capacitación y tampoco hay registros.
2.8	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	0	NO se evidencia avisos alusivos de buenas practicas higienicas y la area lavamanos es inexistente.
3.	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**	CALIF. (1/0)	Observaciones
	Los alimentos se encuentran almacenados sobre canastillas, estibas, anaqueles y/o estanterías.	1	———
3.2	Las canastillas, estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	Se evidencia canastillas sucias y estibas con polvo y cajas manchadas
3.3	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	Alimentos se almacenan pegados a la pared, no guardan distancia de 60cm
3.4	Los productos plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos.	0	Las sustancias de aseo se evidencian almacenadas en desorden, sin identificación según lineamientos.
3.5	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	———
3.6	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	———
3.7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. (Si aplica)	N.O	NO se evidencia Productos Frios.
3.8	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	0	El área de Producto NO conforme no esta identificada acorde a lineamientos.
4.	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección, plan de contingencia para corte de agua y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	NO se evidencia Programa de limpieza y desinfección, para ninguna área ni registros segun lineamientos.
4.2	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	NO se evidencia Programa de residuos solidos, ni disposición Final de los mismos con registros de actividades.

26348

4.3	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	No se evidencia Programa de plagas, ni registros; y se evidencia en el techo heces de raton y telarañas.
5.	**UBICACIÓN Y DISEÑO**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
5.1	La edificación se localiza en sitio seco, no inundable, aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, criaderos de animales, etc.	1	
5.2	La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los espacios de almacenamiento y embalaje, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos. Sus accesos y alrededores mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.	0	Las paredes se evidencian con humedad y manchas, cielo raso deteriorado y caido en algunas zonas, Presencia de contaminación en techo del Pasillo por heces de ro
5.3	Los techos, paredes y puertas, se encuentran protegidos de tal forma que impiden la entrada de lluvia, suciedades u otros contaminantes	0	No cumple en las condiciones adecuadas de protección frente al ingreso y refugio de plag
5.4	Los techos, paredes y puertas, se encuentran protegidos del ingreso y refugio de plagas y animales.	0	Se evidencia techo de icopor y esta caido y se genera riesgo de contaminación x plagas.
5.5	Se dispone de servicios sanitarios (separados hombres de mujeres) cuando aplique.	1	
5.6	Los servicios sanitarios se encuentran dotados de lavamanos, caneca con bolsa y tapa, papel higiénico, jabón desinfectante líquido y secador o toalla papel desechable.	0	La caneca del baño no tiene la bolsa adecuada conforme al residuo de Papel higienico que es color negro y no hay toalla dispensable
5.7	La bodega cuenta con un lugar específico para almacenamiento de residuos sólidos, aislado de las áreas de almacenamiento de producto.	0	Solo se evidencia canecas Para residuos organicos con bolsa verde y no hay inorganicos.
5.8	Cuenta con sistemas contraincendios (extintores vigentes, aspersores y/o mangueras).	1	
5.9	Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas y en buen estado y no presentan riesgo de corto circuito	1	
5.10	Los drenajes están protegidos con rejillas y las rejillas se encuentran en buen estado	0	No se evidencia sistema de drenaje en sala, habitaciones y Pasillo
5.11	Cuenta con un sistema de ventilación natural o artificial	1	
5.12	Cuenta con señalización de cada área, de acuerdo la Resolución 2674/2013 y contrato de operación	0	No se evidencia todas las areas señaliz adas acorde a lineamientos
5.13	Cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección	0	No se evidencia concepto sanitario acorde a lineamientos.
			RANGOS DE CALIFICACIÓN
	PUNTAJE ESPERADO	35	**<= 64,9% NO CONFORME**
	PUNTAJE OBTENIDO	11	**De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN**
	PORCENTAJE	31, 43%	**90 % CONFORME**

OBSERVACIONES: Se realiza acompañamiento a ruta : vehiculo placa NHU 059 con viveres para punto intermedio de entrega en el municipio el Playón, el cual es una casa adecuada como almacenamiento con evidencia de productos de R.I, CPSUMJT y almuerzo, las instalaciones no garantizan un buen almacenamiento evidenciando paredes con humedad manchadas, riesgo de contaminación por heces de roedores y sin plan.

Por parte del la Interventoría:	Por parte del Contratista - Operador
FIRMA:	FIRMA: Luz Enith Patiño Camacho
NOMBRE: Paola Suarez	NOMBRE: Luz Enith Patiño.
c.c. 1098691871	c.c. 1097305480

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: X	**RUTA:**	**PLANTA:**
LUGAR: PUNTO INTERMEDIO EL PLAYON		



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

26350

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	PROCESO MISIONAL	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	
	LISTA DE CHEQUEO PUNTOS INTERMEDIOS DE RECEPCIÓN		
	Código: AN-FO-023	Versión: 01	Fecha de emisión: 01/08/2024	PÁGINA 1 de 2

LISTA DE CHEQUEO PUNTOS INTERMEDIOS DE RECEPCIÓN

PROGRAMA: PAE SANTANDER		HORA: 8:26 a.m.	FECHA: 31-10-2025
CONTRATISTA: CONSORCIO B2-M SANTANDER		FUNCIONARIO INTERVENTOR: YOSIMAR DUARTE DUEÑA	
SITIO DE REVISIÓN: PUNTO INTERMEDIO DE RECEPCION EL CARMEN DE CHUCURI		MUNICIPIO/DEPTO: EL CARMEN DE CHUCURI SANTANDER	
NOMBRE DEL RESPONSABLE: LUZ AMANDA PINTO SANTOS		DOC. DE IDENTIDAD: 63 331 631	
DIRECCIÓN: CALLE 3 # 5-92		MODALIDAD: R.I, APS, CPS	

Item	ASPECTO A VERIFICAR		
1.	**CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
1.1	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante el almacenamiento (canastillas sucias,)	1	
1.2	Los alimentos garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, perdida de vacio ,etc.)	1	
1.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
1.4	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado.	1	
2.	**PERSONAL MANIPULADOR**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
1	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.	0	NO SE EVIDENCIA CERTIFICADO MEDICO OCTUBRE 2025, REALIZADOS POR EL CONSORCIO B2-M SANTANDER
2.2	Todos el personal 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	
2.3	El personal manipulador realiza lavado de manos (hasta el codo) con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.	1	
2.4	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	
2.5	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas	1	
2.6	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	
2.7	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	
2.8	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos	0	NO SE EVIDENCIA LITERAL BPM
3.	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
.1	Los alimentos se encuentran almacenados sobre canastillas, estibas, anaqueles y/o estanterias.	1	
3.2	Las canastillas, estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	1	
3.3	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
3.4	Los productos plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos.	1	
3.5	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	1	
3.6	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir.	1	
3.7	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. (Si aplica)	N.A	
3.8	Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final.	0	NO SE EVIDENCIA AREA DE PRODUCTO NO CONFORME
4.	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
4.1	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección, plan de contingencia para corte de agua y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO
4.2	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO

26357

4.3	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO
5.	**UBICACIÓN Y DISEÑO**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
5.1	La edificación se localiza en sitio seco, no inundable, aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, criaderos de animales, etc.	1	
5.2	La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los espacios de almacenamiento y embalaje, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos. Sus accesos y alrededores mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.	1	
5.3	Los techos, paredes y puertas, se encuentran protegidos de tal forma que impiden la entrada de lluvia, suciedades u otros contaminantes	1	
5.4	Los techos, paredes y puertas, se encuentran protegidos del ingreso y refugio de plagas y animales.	1	
5.5	Se dispone de servicios sanitarios (separados hombres de mujeres) cuando aplique.	0	SE EVIDENCIA UN SOLO BAÑO PARA HOMBRES Y MUJERES
5.6	Los servicios sanitarios se encuentran dotados de lavamanos, caneca con bolsa y tapa, papel higiénico, jabón desinfectante líquido y secador o toalla papel desechable.	1	
5.7	La bodega cuenta con un lugar específico para almacenamiento de residuos sólidos, aislado de las áreas de almacenamiento de producto.	1	
5.8	Cuenta con sistemas contraincendios (extintores vigentes, aspersores y/o mangueras).	1	
5.9	Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas y en buen estado y no presentan riesgo de corto circuito	1	
5.10	Los drenajes están protegidos con rejillas y las rejillas se encuentran en buen estado	1	
5.11	Cuenta con un sistema de ventilación natural o artificial	1	
5.12	Cuenta con señalización de cada área, de acuerdo la Resolución 2674/2013 y contrato de operación	0	SE EVIDENCIA LA FALTA DE SEÑALIZACION DE PUERTAS DE
.13	Cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	35	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	27	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	77,14%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES: SE REALIZO LISTA DE CHEQUEO PUNTO INTERMEDIO DE RECEPCION EL CARMEN DE CHUCURI DONDE SE EVIDENCIAN LA FALTA DE CATALOGOS DE SEÑALIZACION DE IGUAL QUE EL PLAN DE SANEAMIENTO

Por parte del la Interventoría:	Por parte del Contratista - Operador
FIRMA :	FIRMA: LA US HOLA LA CAMARA DE ADTA SANT
NOMBRE : YOSIMAR QUINTERO PUIN	NOMBRE:
C.C. 1096196598	C.C. 63331631 B/GO

2.4 El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de

26352

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: X	**RUTA:**	**PLANTA:**
LUGAR: PUNTO INTERMEDIO CARMEN DE CHUCURI		

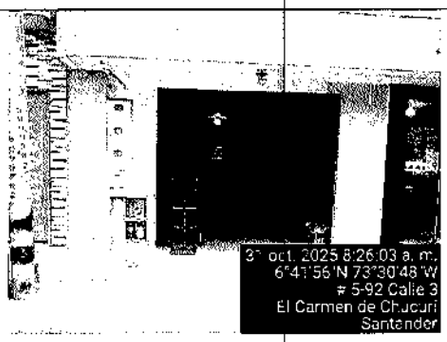


Imagen No. 1 Fachada



Imagen No. 2 Instalaciones físicas

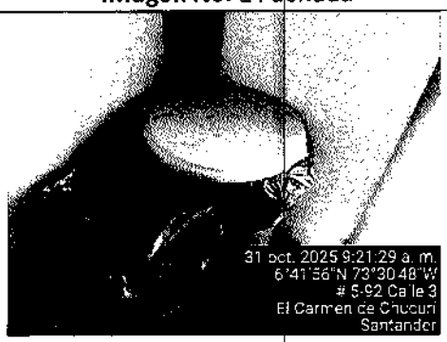


Imagen No. 3 Manejo y disposición de residuos solidos



Imagen No. 4 Limpieza y desinfección



Imagen No. 05 Materia prima



Imagen No. 06 Almacenamiento de producto

26354

4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CALIF. (1/0)	Observaciones
4.1	Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección, plan de contingencia para corte de agua y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	No se evidencia Programa de limpieza y desinfección ni implementacion del mismo.
4.2	Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	No se evidencia Programa de manejo y disposicion de residuos solidos ni implementacion del mismo.
4.3	Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad. Se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados, de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	0	No se evidencia Programa de control Plagas ni implementacion del mismo.
5.	UBICACIÓN Y DISEÑO	CALIF. (1/0)	Observaciones
5.1	La edificación se localiza en sitio seco, no inundable, aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, criaderos de animales, etc.	1	
5.2	La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los espacios de almacenamiento y embalaje, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos. Sus accesos y alrededores mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.	0	Se evidencia que el diseño y construccion de la edificacion permite el ingreso de polvo, lluvia, suciedad y animales domesticos.
5.3	Los techos, paredes y puertas, se encuentran protegidos de tal forma que impiden la entrada de lluvia, suciedades u otros contaminantes	0	Se evidencia puertas que no cuentan con la debida proteccion, permitiendo el ingreso de lluvia.
5.4	Los techos, paredes y puertas, se encuentran protegidos del ingreso y refugio de plagas y animales.	0	Se evidencia que las paredes y puertas, no se encuentran protegidos del ingreso de plagas.
.5	Se dispone de servicios sanitarios (separados hombres de mujeres) cuando aplique.	0	Se evidencia que los servicios sanitarios, no se encuentran separados por genero.
5.6	Los servicios sanitarios se encuentran dotados de lavamanos, caneca con bolsa y tapa, papel higiénico, jabón desinfectante líquido y secador o toalla papel desechable.	0	Se evidencia que los servicios sanitarios, no se encuentran dotados con lavamanos, papel higienico, jaban desinfectante o toalla desechable.
5.7	La bodega cuenta con un lugar específico para almacenamiento de residuos sólidos, aislado de las áreas de almacenamiento de producto.	0	No se evidencia espacio especifico para el almacenamiento de residuos.
5.8	Cuenta con sistemas contraincendios (extintores vigentes, aspersores y/o mangueras).	0	No se evidencia extintores, aspersores y/o mangueras.
5.9	Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas y en buen estado y no presentan riesgo de corto circulto	0	Se evidencia instalaciones electricas que se encuentran en inadecuado estado.
5.10	Los drenajes están protegidos con rejillas y las rejillas se encuentran en buen estado	0	Se evidencia drenaje sin rejilla de proteccion
5.11	Cuenta con un sistema de ventilación natural o artificial	1	
5.12	Cuenta con señalización de cada área, de acuerdo la Resolución 2674/2013 y contrato de operación	0	Se evidencia que las areas de la bodega, no se encuentran señalizadas.
5.13	Cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección	1	
			RANGOS DE CALIFICACIÓN
	PUNTAJE ESPERADO	35	<= 64,9% NO CONFORME
	PUNTAJE OBTENIDO	10	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACION
	PORCENTAJE	28.57%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES: Se realiza Visita de verificacion a punto Intermedio ubicado en el municipio de Ulmitara, evidenciando que este cuenta con concepto higienico Sanitario Favorable con requerimientos, el almacenamiento de los alimentos no realiza sobre estibas, las areas no se encuentran señalizadas, el Personal manipulador no cuenta con documentacion ni dotacion.

Por parte del la Interventoría:	Por parte del Contratista - Operador
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Weimar Lopez De Avila	NOMBRE: Mayoli Vargas
C.C. 1.052.083.221	C.C. 1099508975

26355

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: X	**RUTA:**	**PLANTA:**
LUGAR: PUNTO INTERMEDIO CIMITARRA, CARRERA 12E #8-45, BARRIO PRADOS DE OCCIDENTE		

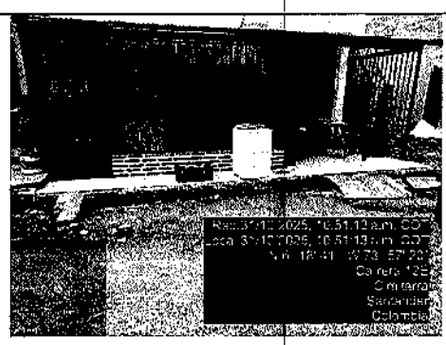


Imagen No. 1 Fachada



Imagen No. 2 Instalaciones físicas



Imagen No. 3 Manejo y disposición de residuos solidos

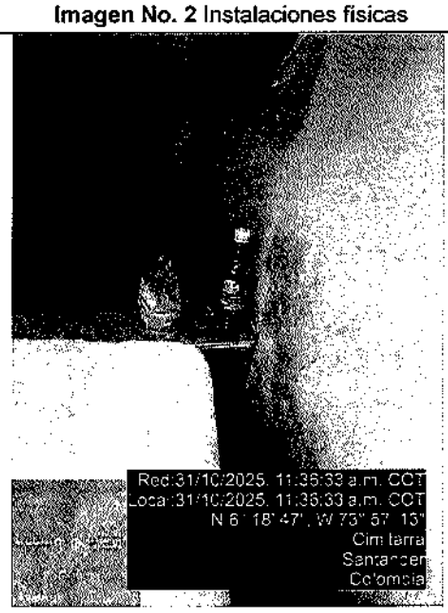


Imagen No. 4 Limpieza y desinfección



Imagen No. 05 Materia prima



Imagen No. 06 Almacenamiento de producto