26356

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: 1:50pm	FECHA: 31-10-2025
CONTRATISTA:	Consorcio 82-4 Santander	FUNCIONARIO INTERVENTOR:	Karen Manuela Rueda
SITIO DE REVISIÓN:	Charala - Santander	MUNICIPIO/DEPTO:	Charala - Santander
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	Maria Elcida Ruiz Merchon	DOC. DE IDENTIDAD:	28099473
DIRECCIÓN:	Calle 20 # 22 1mp	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 evidencia canastillas sucias y partidas durante el almacenamiento
1.2	Los alimentos garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, perdida de vacío ,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 manipular alimentos de enlace municipal
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 existe un Plan de capacitacion continuo y permanente en manipulacion de alimentos
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.	0	Se encuentran almacenados sobre mesones de concreto
3.2	Las canastillas, estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	se evidencia algunas canastillas sucias y partidas
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.	0	Se evidencia detergente 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 area aislada para almacenamiento de producto no conforme
4.	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**	CALIF. (1/0)	Observaciones

26357

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 cuenta con programa de limpieza y desinfección y no tiene registro 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 cuenta con programa de manejo y disposición de residuos sólidos y no tiene 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 cuenta con programa de plagas y no tiene 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.	0	La edificación no es todo diseñado y construida de manera que proteja los espacios de almacenamiento.
5.3	Los techos, paredes y puertas, se encuentran protegidos de tal forma que impidan la entrada de lluvia, suciedades u otros contaminantes	0	Se evidencia techo cortado.
5.4	Los techos, paredes y puertas, se encuentran protegidos del ingreso y refugio de plagas y animales.	0	Se evidencia que las puertas no se encuentra protegida.
5.5	Se dispone de servicios sanitarios (separados hombres de mujeres) cuando aplique.	0	No cuenta con servicio sanitario separado
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 cuenta servicio sanitario tampoco con bolsa y tapa.
5.7	La bodega cuenta con un lugar específico para almacenamiento de residuos sólidos, aislado de las áreas de almacenamiento de producto.	0	No cuenta con sitio adecuado para almacenamiento de residuos sólidos.
5.8	Cuenta con sistemas contraincendios (extintores vigentes, aspersores y/o mangueras).	0	No cuenta con extintor vigente.
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	1	
			RANGOS DE CALIFICACION
	PUNTAJE ESPERADO	36	**<= 64,9% NO CONFORME** X
	PUNTAJE OBTENIDO	19	**De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN**
	PORCENTAJE	52,78%	**90 % CONFORME**

OBSERVACIONES: Durante el listado de chequeo de puntos intermedios de recepción, se evidencia que lo realizan en el comedor escolar de la Escuela Normal Superior.

Por parte del la Interventoría:	**Por parte del Contratista - Operador**
FIRMA: Karen Manuela Ruedo Ayala	FIRMA: María Elcida Ruiz
NOMBRE: Karen manuela Ruedo Ayala	NOMBRE: María Elcida Ruiz
CC. 1100970601	CC. 2809473.

26358

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 DE OCTUBRE 2025		
BODEGA: X	**RUTA:**	**PLANTA:**
LUGAR: CHARALÁ-PUNTO INTERMEDIO / RESTAURANTE ESCOLAR JOSÉ ACEVEDO Y GÓMEZ		

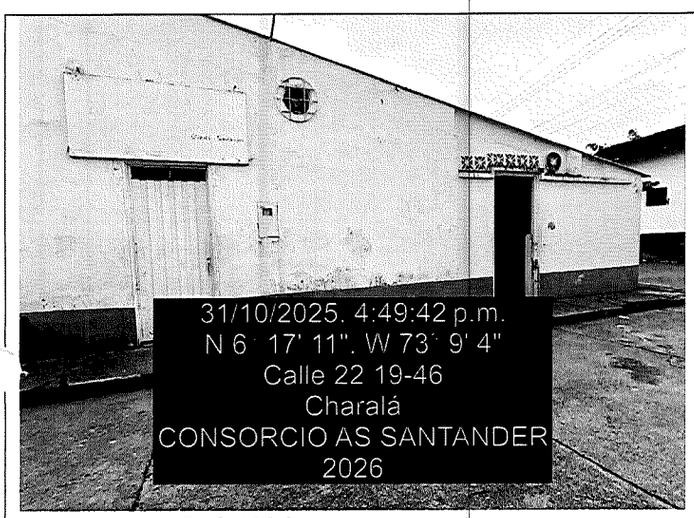


IMAGEN No. 1 FACHADA.



IMAGEN No. 2 INSTALACIONES FÍSICAS

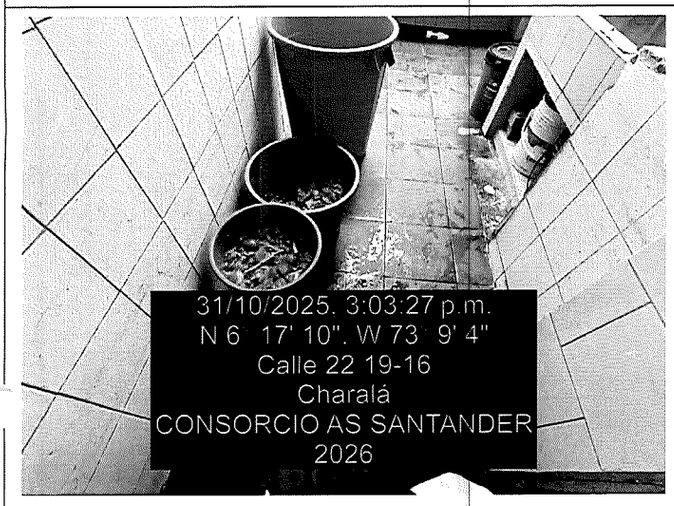


IMAGEN No. 3 MANEJO DE RESIDUOS



IMAGEN No. 4 INSTALACIÓN SANITARIA



IMAGEN No.5 MATERIA PRIMA



IMAGEN No.6 ALMACENAMIENTO PRODUCTO

26359

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: 2:30 pm	FECHA: 07-11-2025
CONTRATISTA:	Consorcio 82-M Santander	FUNCIONARIO INTERVENTOR:	Andres Jose Mosquera
SITIO DE REVISIÓN:	Colegio Integrado	MUNICIPIO/DEPTO:	Pinchote / Santandres
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	Milena Aguilar Linares	DOC. DE IDENTIDAD:	1077870903
DIRECCIÓN:	Calle 4 # 12-18	MODALIDAD:	CA

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 vacío ,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 enluce 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.	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 existe un plan de capacitación continuo y permanente de manipulacion de alimentos
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	
	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.	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)	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.	1	

26360

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 tiene registro 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 tiene 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 tiene 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.	1	
5.7	La bodega cuenta con un lugar especifico 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	0	No se evidencian 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	1	
5.13	Cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	36	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	30	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACION
PORCENTAJE	83,33%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES: Durante la visita se socializa las no conformidades.

Por parte del la Interventoría:	Por parte del Contratista - Operador
FIRMA: Claudia José Restrepo Jaramillo	FIRMA: Milena Aguilar Linares.
NOMBRE: Claudia José Restrepo Jaramillo	NOMBRE: Milena Aguilar Linares.
C.C. 9.694.641.	C.C. 1077870908

2638

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

FECHA: 07 DE NOVIEMBRE 2025		
BODEGA: X	**RUTA:**	**PLANTA:**
LUGAR: PINCHOTE-PUNTO INTERMEDIO / COLEGIO PEDRO SANTOS		



IMAGEN No. 1 FACHADA.

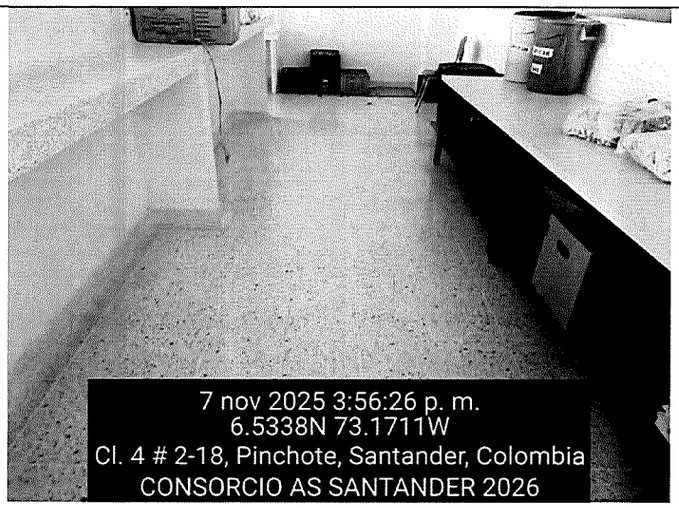


IMAGEN No. 2 INSTALACIONES FÍSICAS

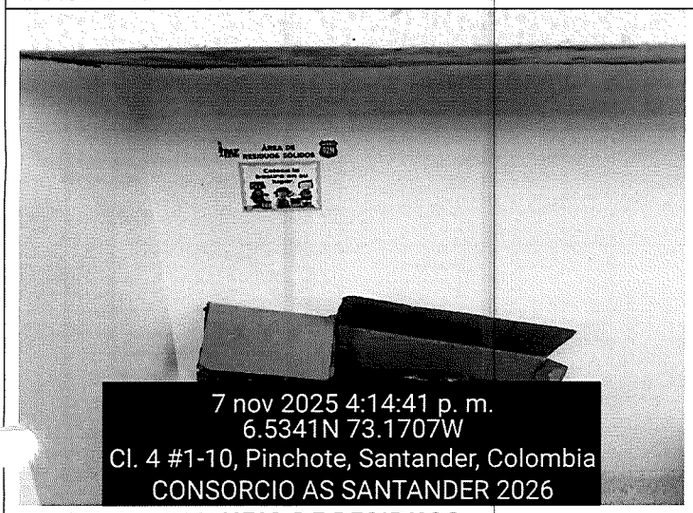


IMAGEN No. 3 MANEJO DE RESIDUOS



IMAGEN No. 4 INSTALACIÓN SANITARIA



IMAGEN No.5 MATERIA PRIMA



IMAGEN No.6 ALMACENAMIENTO PRODUCTO

26362

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: 4:34pm	FECHA: 07 - Nov - 2025
CONTRATISTA: Consorcio BZM - Santander		FUNCIONARIO INTERVENTOR: Jennifer Castrillo	
SITIO DE REVISIÓN: Punto intermedio Colegio Nuestra señora de la con.		MUNICIPIO/DEPTO: Concepción	
NOMBRE DEL RESPONSABLE: Lady Juliana Moroy Moreno		DOC. DE IDENTIDAD: 63397876	
DIRECCIÓN: Carrera 4 # 10 - 11		MODALIDAD: CPS/APS	

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,)	1	
1.2	Los alimentos garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, perdida de vacío ,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	Se evidencia almanenamiento de proteinas en un solo congelador (pollo - carnes)
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 plan de capacitacion 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	1	
	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.	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.	0	Alimentos se almacenan a la pared, no se guarda distancia de 60 cm
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 producto de aseo Jabon no esta etiquetado adecuadamente y no presenta un empaque adecuado
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.	1	

26363

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 evidencio programa de limpieza y desinfección del ninguno area, Plan de contingencia para corte de agua y no hay registros de cada actividad.
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 evidencio programa de residuos solidos, ni disposicion final y registros de cada actividad.
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 evidencio programa control de plagas, ni registros de actividades No se cuenta con soporte de fumigacion.

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 cuenta con dotacion higienica, falta canecas con tapa y falta frecuencia toallas de papel desechable
5.7	La bodega cuenta con un lugar especifico 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).	0	Se evidencio extintor vencido octubre de 2025 de 10lb.
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 evidencio todas las areas senalizadas acorde a los lineamientos.
5.13	Cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	36	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	26	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	72.22%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES: Se realizo acompañamiento a ruta Concepción punto intermedio Colegio Nuestro Señora de la Concepción. Placa vehiculo NNL180 con viveres de los complementos CPS/APS se dejan las observaciones almacenamiento en un mismo congelador proteinas (pollo+carnes) Falta capacitación del personal registros. Alimentos se almacenan pegado a la pared producto ictiologico presenta un etiquetado adecuado. Falta dotacion y senalizacion a los unidades sanitarios el extintor se encuentra vencido. Falta senalizacion de algunas areas.

Por parte del la Interventoría:	Por parte del Contratista - Operador
FIRMA:	FIRMA: Lady Juliana Monroy Moreno
NOMBRE: JENNIFFER CASTRILLO P.	NOMBRE: Lady Juliana Monroy Moreno
C.C. 1096224079	C.C. 63 397 876

26364

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

FECHA: 07 DE NOVIEMBRE 2025		
BODEGA: X	**RUTA:**	**PLANTA:**
LUGAR: CONCEPCIÓN-PUNTO INTERMEDIO / COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CONCEPCIÓN		

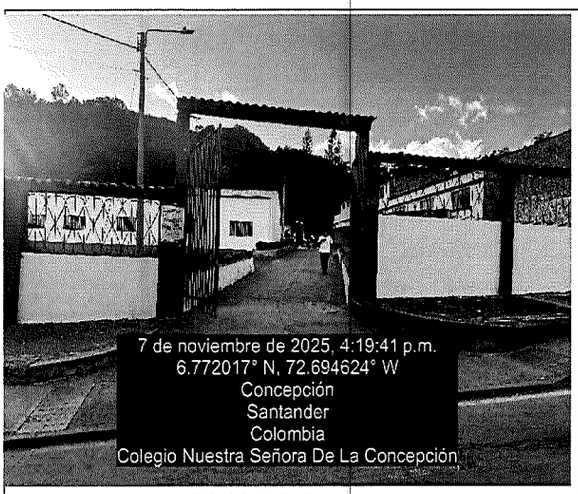


Imagen No. 1 FACHADA.



Imagen No. 2 INSTALACIONES FÍSICAS

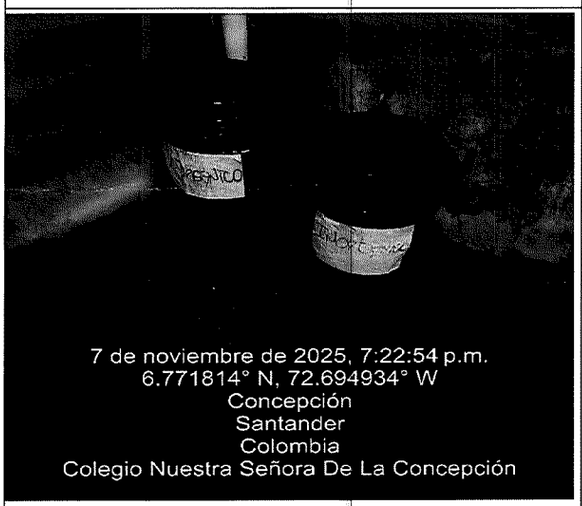


Imagen No. 3 MANEJO DE RESIDUOS

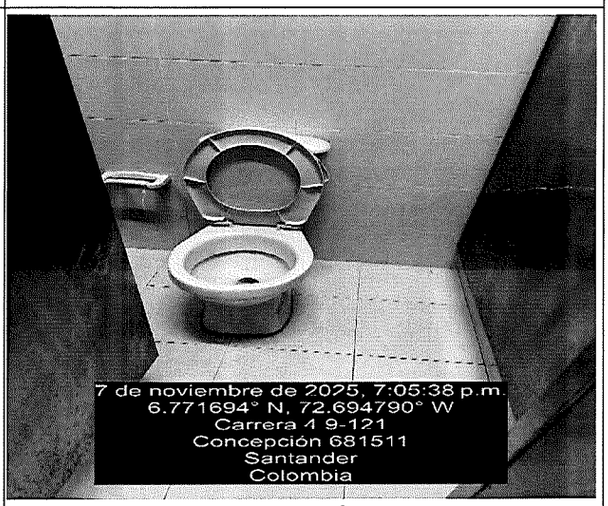


Imagen No. 4 INSTALACIÓN SANITARIA



Imagen No. 05 MATERIA PRIMA



Imagen No. 06 ALMACENAMIENTO PRODUCTO

26365

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 SANTANDER | HORA: 10:45am | FECHA: 07 NOV/2025

CONTRATISTA: CONSORCIO 82M SANTANDER | FUNCIONARIO INTERVENTOR: HELLY YOHANA CEPEDA R.

SITIO DE REVISIÓN: BODEGA ALMACENAMIENTO RACION INDUSTRIALIZADA | MUNICIPIO/DEPTO: BUCARAMANGA

NOMBRE DEL RESPONSABLE: FLOR ELVA AMADO | DOC. DE IDENTIDAD: 28.182.197

DIRECCIÓN: CALLE 3A #6-18 | MODALIDAD: R.I.

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,)	1	
1.2	Los alimentos garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, perdida de vacío ,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
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 plan de capacitacion, ni cronograma y no se evidencian 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	1	
	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.	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.	0	Separación en estibado no cumple lo requerido (60cm). Se evidencian cajas de carton apiladas que restringen espacio.
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)	NA	
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 llevan registros y no se evidencia formatos para producto no conforme.

2686

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 plan de contingencia xxx cortes de agua. No se llevan registros
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 ni se llevan registros de Manejo de residuos y sus 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 evidencia Programa y no se llevan registros de actividades 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	
	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	1	
5.13	Cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	35	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	29	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	82,86%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES:
Se verifican durante acompañamiento a Ruta municipio de Ciénaga, punto intermedio de almacenamiento viveres complemento Ración industrializada encontrando que no se ha recibido plan de saneamiento programas y registros de actividades así como evidenciando distancias reducidas en logo almacenamiento

Por parte del la Interventoría:	Por parte del Contratista - Operador
FIRMA: Holly Yohana Cepeda Ruiz	FIRMA: Flor E. Hurado
NOMBRE: HOLLY YOHANA CEPEDA RUIZ	NOMBRE: Flor Elva Hurado
C.C. 52.292.069.	C.C. 28.182.197

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

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

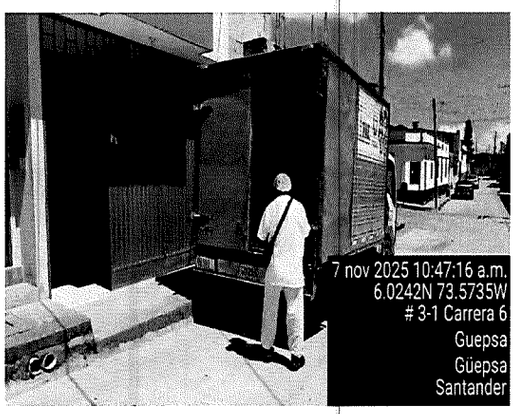


Imagen No. 1 Fachada de punto Intermedio



Imagen No. 2 Instalaciones físicas de punto intermedio

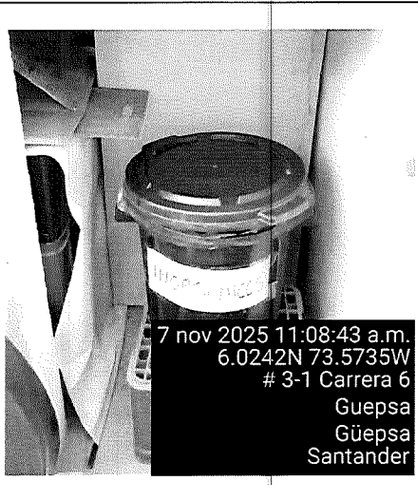


Imagen No. 3 Manejo y disposición de residuos



Imagen No. 4 Limpieza y desinfección



Imagen No. 05 Materia prima



Imagen No. 06 Almacenamiento de producto

26369

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: 3:00pm	FECHA: 14-11-25
CONTRATISTA: Consorcio BZ-M Santander		FUNCIONARIO INTERVENTOR: Alexsa Quintero	
SITIO DE REVISIÓN: Comedor - Bodega		MUNICIPIO/DEPTO: Chipata	
NOMBRE DEL RESPONSABLE: Laura Torres		DOC. DE IDENTIDAD: 1007678639	
DIRECCIÓN: Calle 4 # 6 -30		MODALIDAD:	

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,)	1	
1.2	Los alimentos garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, perdida de vacío ,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	0	Se evidencia supervisora con uñas largas con esmalte
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
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.	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.	0	No se cumple con la separación mínima de 60 cm con respecto a las paredes perimetrales
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)	NO	Se realiza entrega unicamente de RI para todos los IE
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.	1	

9639

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 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 evidencia programa de manejo y disposicion de residuos.
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 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	0	paredes con desprendimiento de pintura.
5.4	Los techos, paredes y puertas, se encuentran protegidos del ingreso y refugio de plagas y animales.	0	se evidencian aberturas en el techo sin sellar
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	servicios sanitarios sin canece con tapa y bolsa.
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).	0	extintor vencido del octubre 2025
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	1	
			RANGOS DE CALIFICACIÓN
	PUNTAJE ESPERADO	35	<= 64,9% NO CONFORME
	PUNTAJE OBTENIDO	25	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
	PORCENTAJE	71,43%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES: se realiza verificacion de punto intermedio de recepcion de alimentos en el municipio de Chipatá, evidenciando que el espacio y lugar son aptos para el almacenamiento de los productos

Por parte del la Interventoría:	Por parte del Contratista - Operador
FIRMA: Alexsa Quintero	FIRMA: Lavia Torres
NOMBRE: Alexsa Quintero Rincón	NOMBRE: Lavia magaly Torres
C.C. 1064837995	C.C. 1007678639

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

FECHA: 14-11-2025		
BODEGA: X	**RUTA: NA**	**PLANTA:NA**
LUGAR: Punto Intermedio Chipatá		



Imagen No. 1 Fachada de la Bodega



Imagen No. 2 Instalaciones físicas de la Bodega



Imagen No. 3 Manejo y disposición de residuos

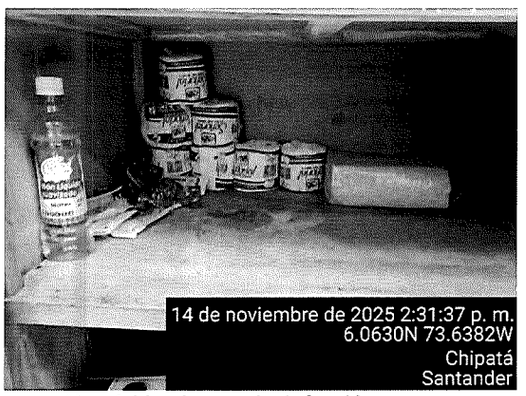


Imagen No. 4 Limpieza y desinfección



Imagen No. 05 Materia prima



Imagen No. 06 Almacenamiento de producto

26371

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: 5:00 Pm	FECHA: 14-11-25
CONTRATISTA: Consorcio 82-M Santander		FUNCIONARIO INTERVENTOR: Alexsa Quintero	
SITIO DE REVISIÓN: Comedor - Bodega		MUNICIPIO/DEPTO: La Paz	
NOMBRE DEL RESPONSABLE: Judith Torres		DOC. DE IDENTIDAD: 1096619576	
DIRECCIÓN: Carrera 5 # 3-19		MODALIDAD: 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,)	1	
1.2	Los alimentos garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, perdida de vacío ,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	0	No se evidencia supervision con uñas largas con esmalte
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
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	
	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.	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.	0	No se cumple con la separacion minimo de 60cm con respecto a las paredes perimetrales
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)	NO	se realiza entrega unicamente de R1 pero todos los IE
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.	1	

26372

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 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 evidencia programa de manejo y disposición de residuos
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 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	
	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).	0	Extintor vencido de Octubre 2025
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 se evidencia concepto sanitario.

		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 realiza verificacion de punto intermedio de recepcion de alimentos en el municipio de la paz, evidenciando que el espacio y lugar son aptos para el almacenamiento de los productos

Por parte del la Interventoría:	Por parte del Contratista - Operador
FIRMA: Alexsa Quintero	FIRMA:
NOMBRE: Alexsa Quintero Rincón	NOMBRE: Judith Torres
C.C. 1064837995	C.C. 1096019576

26373

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

FECHA: 14-11-2025		
BODEGA: X	**RUTA: NA**	**PLANTA:NA**
LUGAR: Punto Intermedio La Paz		

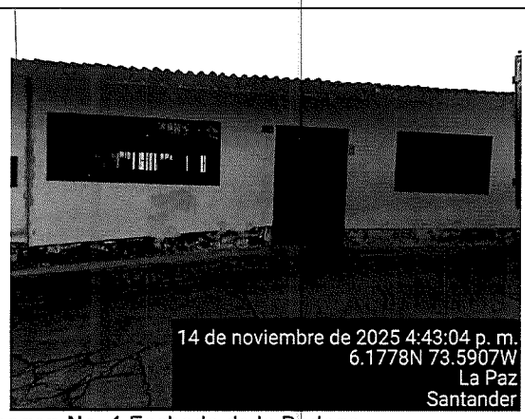


Imagen No. 1 Fachada de la Bodega



Imagen No. 2 Instalaciones físicas de la Bodega



Imagen No. 3 Manejo y disposición de residuos

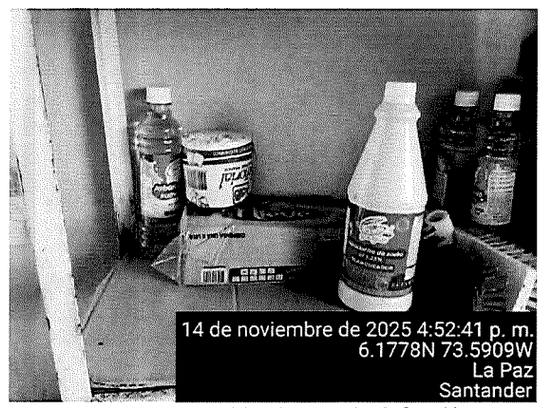


Imagen No. 4 Limpieza y desinfección



Imagen No. 05 Materia prima



Imagen No. 06 Almacenamiento de producto

26374

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: 11:20 AM FECHA: 14/11/2025
CONTRATISTA: Consorcio BZM santander	FUNCIONARIO INTERVENTOR: Anderson Ballesteros R.
SITIO DE REVISIÓN: Bodega	MUNICIPIO/DEPTO: San vicente de chucurí Santander
NOMBRE DEL RESPONSABLE: Sergio Andres Jimenez Pinto	DOC. DE IDENTIDAD: 1103390224
DIRECCIÓN: Calle 15 # 17-49	MODALIDAD: R.I.

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 con suciedad
1.2	Los alimentos garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, perdida de vacío ,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 certificacion medica de Jair Eduardo Rivero Miranda y Willian Eduardo Gomez Heredia
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	Se evidencia a Jair E. Rivero M. y Willian E. Gomez H. sin los elementos de Proteccion requeridos
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 hasta el codo
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	0	Se evidencia a Willian E. Gomez H. con suciedad en las uñas
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 capacitacion continuo y Permanente en manipulacion de alimentos
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	
	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	CALIF. (1/0)	Observaciones
3.1	Los alimentos se encuentran almacenados sobre canastillas, estibas, anaqueles y/o estanterías.	0	Se evidencian canastillas con suciedad
3.2	Las canastillas, estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	Se evidencian canastillas con suciedad
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	NO Se evidencia Separacion minima de 60 centimetros con respecto a las Paredes Perimetrales
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.	0	Se evidencian Productos sobrante 27 unidades de leche entera en Polvo x 380 g
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)	NA	
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 cuentan con un area aislada Para almacenamiento de Productos no conforme

26375

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 basico
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 basico
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 basico
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	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 Papel higienico y Jabón desinfectante liquido
5.7	La bodega cuenta con un lugar especifico para almacenamiento de residuos sólidos, aislado de las áreas de almacenamiento de producto.	0	se evidencia almacenamiento de residuos solidos en area de almacenamiento de alimentos
5.8	Cuenta con sistemas contraincendios (extintores vigentes, aspersores y/o mangueras).	0	No cuentan con sistema de aspersores y/o mangueras
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 evidencia señalizacion de cada area
5.13	Cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección	1	
			RANGOS DE CALIFICACIÓN
	PUNTAJE ESPERADO	35	<= 64,9% NO CONFORME
	PUNTAJE OBTENIDO	17	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
	PORCENTAJE	4857 %	90 % CONFORME

OBSERVACIONES: Durante la visita a la bodega del municipio de san vicente de chucuri se evidencian productos sobrantes 27 unidades de leche entera en polvo x 380 g con fecha de vencimiento del 08/08/2026 y una canastilla de uvas pasas con fecha de vencimiento 22-10/2026 y lote 22/10/2025. No se evidencia Plan de saneamiento basico

Por parte del la Interventoria:	Por parte del Contratista - Operador
FIRMA: Anderson B.R.	FIRMA: Jergio Jimenez
NOMBRE: Anderson Ballesteros Rivera	NOMBRE: Sergio Andres Jimenez Pinto
C.C. 1096210217	C.C. 1103390224

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

FECHA: 2025/11/14		
BODEGA: X	**RUTA:**	**PLANTA:**
LUGAR: PUNTO INTERMEDIO SAN VICENTE DE CHUCURÍ		



Imagen No. 1 Fachada

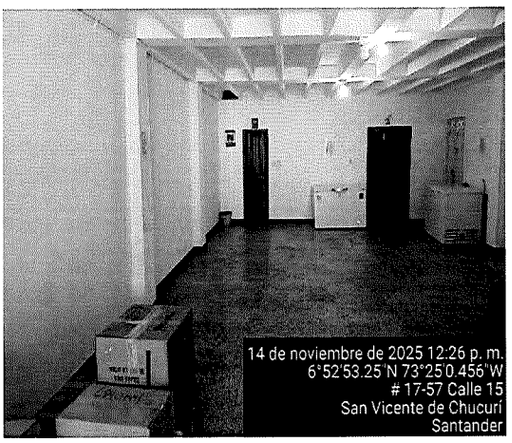


Imagen No. 2 Instalaciones físicas

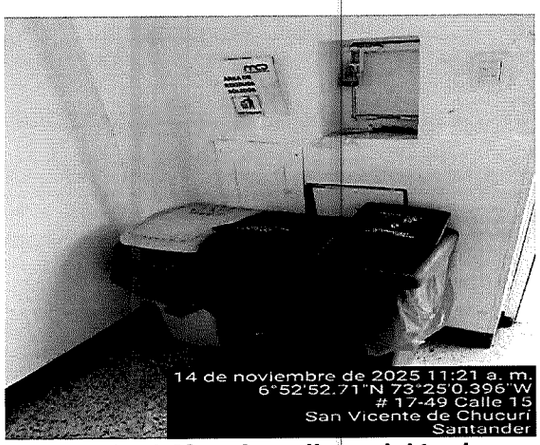


Imagen No. 3 Manejo y disposición de residuos solidos



Imagen No. 4 Limpieza y desinfección

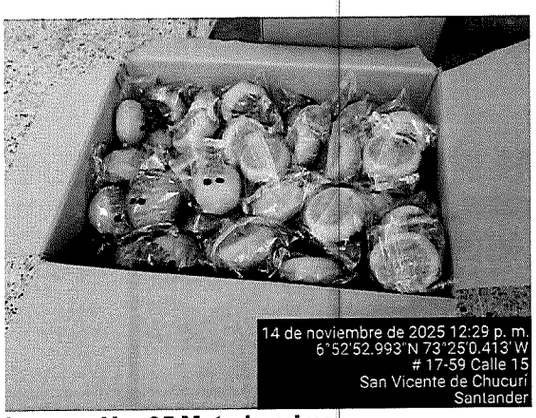


Imagen No. 05 Materia prima



Imagen No. 06 Almacenamiento producto

26377

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 Alimentación Escolar PAE	HORA: 3:20 Pm	FECHA: 14-11-2025
CONTRATISTA:	Consorcio BZ-M Santander	FUNCIONARIO INTERVENTOR:	Adriana Lucia Gomez M
SITIO DE REVISIÓN:	Villanueva	MUNICIPIO/DEPTO:	Villanueva
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	Dilva Yamile Gomez Macias	DOC. DE IDENTIDAD:	37531502
DIRECCIÓN:	Calle 13 N° 9-10	MODALIDAD:	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,)	1	
1.2	Los alimentos garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, perdida de vacío ,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 cuenta con Plan 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
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.	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)	NO	Para esta semana solo aplica R1
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.	1	
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	El plan de saneamiento no se encuentra aprobado

26378

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	Plan de saneamiento no se encuentra aprobado
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	Plan de saneamiento no se encuentra aprobado
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.	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	0	No se cuenta con drenajes ni rejilla
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	1	
			RANGOS DE CALIFICACIÓN
	PUNTAJE ESPERADO	35	**<= 64,9% NO CONFORME**
	PUNTAJE OBTENIDO	30	**De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN**
	PORCENTAJE	85,71%	**90 % CONFORME**

OBSERVACIONES:
Realizada la visita al punto intermedio de recepción, se evidencia que es realizado en el Comedror Escolar del Colegio Eliseo Pinilla Ruedo

Por parte del la Interventoría:	**Por parte del Contratista - Operador**
FIRMA: Adriana Lucia Gamez	FIRMA:
NOMBRE: Adriana Lucia Gamez	NOMBRE: DILVA YAMILE GOMEZ MACIAS
C.C. 37.898.409	C.C. 37.531.502

26379

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

FECHA: 14/11/2025		
BODEGA: x	**RUTA:**	**PLANTA:**
LUGAR: PUNTO INTERMEDIO VILLANUEVA		

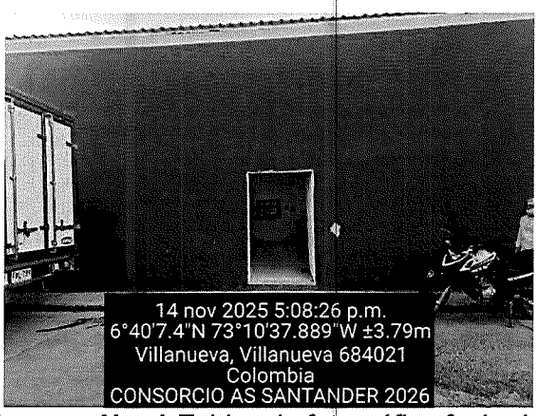


Imagen No. 1 Evidencia fotográfica fachada Punto Intermedio

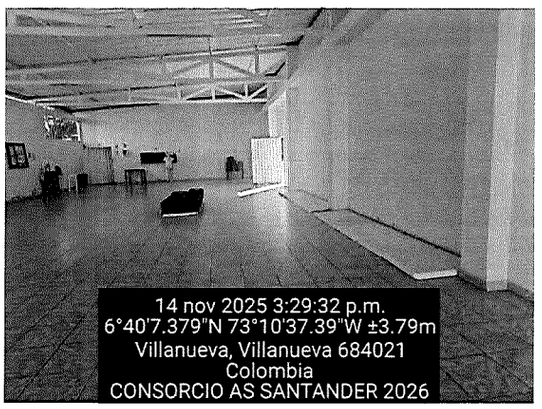


Imagen No. 2 Instalaciones físicas punto intermedio

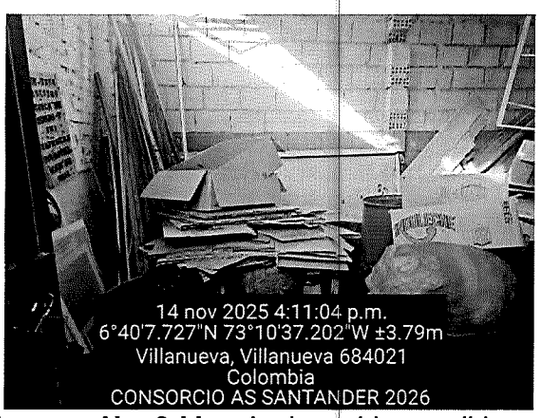


Imagen No. 3 Manejo de residuos solidos



Imagen No. 4 Letreros alusivos a las Buenas Prácticas de Higiene

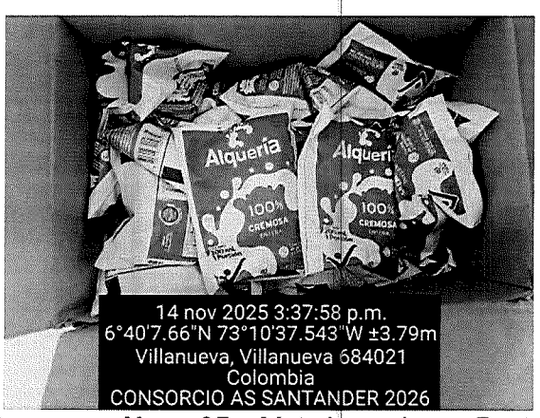


Imagen No. 05 Materia prima Punto Intermedio



Imagen No. 06 Almacenamiento Punto Intermedio

26380

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: 9:44am	FECHA: 14-11-2025
CONTRATISTA: Consorcio 82-M Santander		FUNCIONARIO INTERVENTOR: Jennifer Castrillo	
SITIO DE REVISIÓN: Punto Intermedio		MUNICIPIO/DEPTO: Enciso	
NOMBRE DEL RESPONSABLE: Eduar Martin Nova Sierra		DOC. DE IDENTIDAD: 1098151227	
DIRECCIÓN: Carrera 4 # 7-2 Corregimiento Peña colorado		MODALIDAD: Ri	

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,)	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 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 Plan de capacitación y no 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	1	
3.	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**	**CALIF. (1/0)**	**Observaciones**
3.1	Los alimentos se encuentran almacenados sobre canastillas, estibas, anaqueles y/o estanterías.	0	No se evidencia estibas para el almacenamiento del producto
3.2	Las canastillas, estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado.	0	No se evidencia estibas, estanterias para el almacenamiento del producto
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	los productos se almacenan pegados a la pared, no se guarda distancia de 60 cm
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 productos de aseo Jabon en polvo no esta etiquetado, adecuadamente y no presenta empaque adecuado
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)	NA	
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 recipiente, ni registros y actas de disposición Final.

26381

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 de ninguna área, plan de contingencia para corte de agua y no hay registros de cada actividad.
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 y registros de cada actividad
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 control de plagas, ni registros de actividades no se cuenta con soporte de fumigación.

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.	0	Falta malla contra insectos en ventanas del área de almacenamiento.
5.5	Se dispone de servicios sanitarios (separados hombres de mujeres) cuando aplique.	1	
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	Falta dotación higiénica caneca con bolsa y tapa, toalla papel desechable
5.7	La bodega cuenta con un lugar especifico para almacenamiento de residuos sólidos, aislado de las áreas de almacenamiento de producto.	0	Falta se evidencia canecas para residuos organico con bolsa verde y no hay inorganico
5.8	Cuenta con sistemas contraincendios (extintores vigentes, aspersores y/o mangueras).	0	Se evidencia extintor vencido octubre de 2025 de 10lb.
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 evidencia todas las areas señalizadas acorde a los lineamientos.
5.13	Cuenta con el concepto sanitario o acta de inspección	1	

		RANGOS DE CALIFICACIÓN
PUNTAJE ESPERADO	35	<= 64,9% NO CONFORME
PUNTAJE OBTENIDO	21	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
PORCENTAJE	60.00%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES: Se realizo acompañamiento a la Ruta Enciso punto intermedio Colegio Técnico Agroindustrial Peñacolorado. Placa del vehículo JUN953. con viveres complemento PI se dejan los siguientes No conformidades Falta capacitación del personal, registros. Los Alimentos se almacenan pegados a la pared. No se cuenta con estibas / Producto jabón no presenta un etiquetado adecuado. El extintor se encuentra vencido. Faltan recipientes para los residuos. - falta malla contra insectos en ventanas.

Por parte del la Interventoría:	Por parte del Contratista - Operador
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: JENNIFFER CASTRILLO P.	NOMBRE: Edwar Martin Nova Sierra
C.C. 1096224089	C.C. 1098151227

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

FECHA: 14 DE NOVIEMBRE 2025		
BODEGA: X	**RUTA:**	**PLANTA:**
LUGAR: ENCISO-PUNTO INTERMEDIO / COLEGIO TECNICO AGROINDUSTRIAL PEÑACOLORADA		

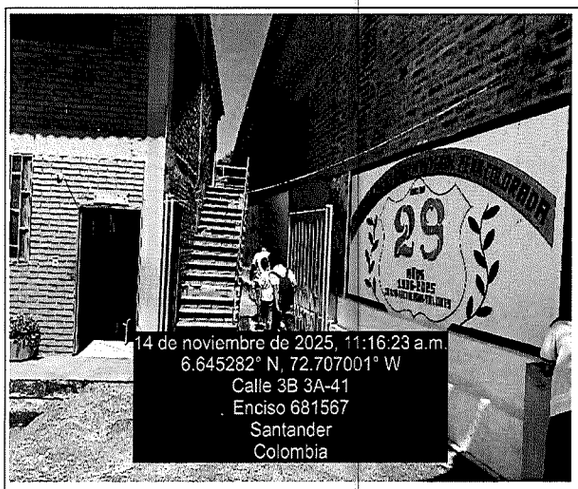


Imagen No. 1 FACHADA.

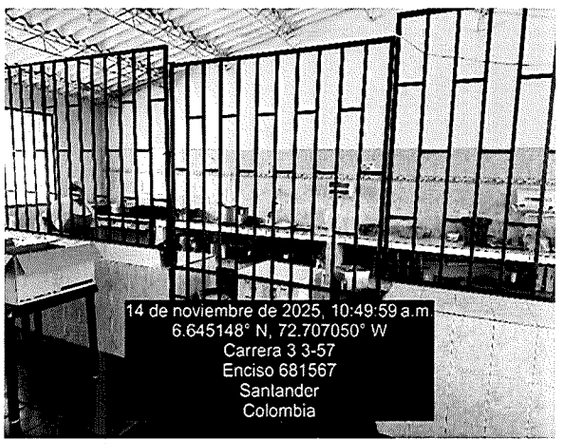


Imagen No.2 INSTALACIONES FISICAS DEL PUNTO INTERMEDIO

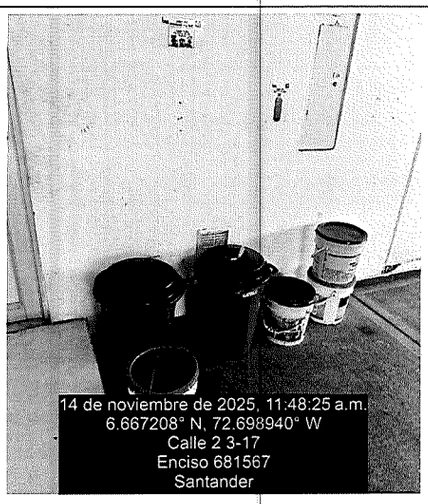


Imagen No. 3 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS



Imagen No. 4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

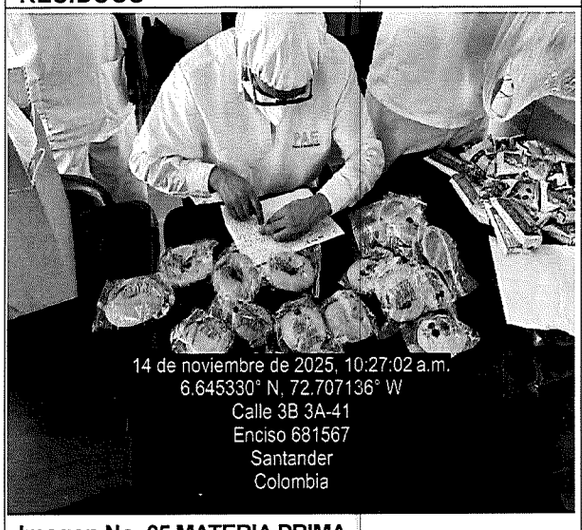


Imagen No. 05 MATERIA PRIMA

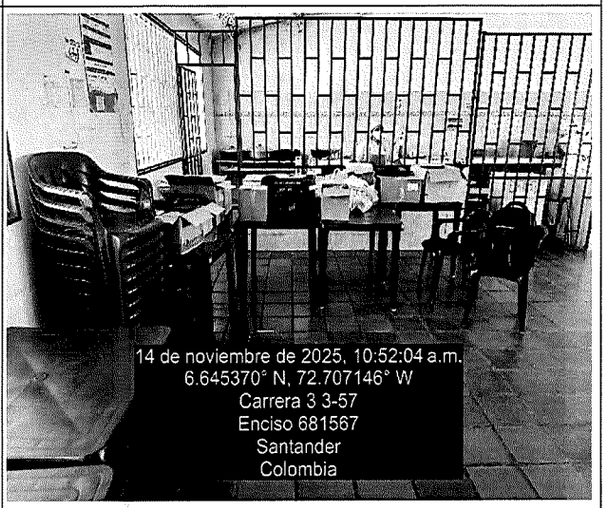


Imagen No. 06 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO

2638

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: 6:40 pm	FECHA: 14 - NOV - 25
CONTRATISTA: Consorcio 82 -M Santander		FUNCIONARIO INTERVENTOR: Helly Cepeda Ruiz	
SITIO DE REVISIÓN: Comedor Escolar Escuela Jaime Gutierrez, IE ITA		MUNICIPIO/DEPTO: Guavata	
NOMBRE DEL RESPONSABLE: Maritza Hernandez		DOC. DE IDENTIDAD: 1.193.530.071	
DIRECCIÓN: Carrera 3 # 3 - 5 - Casco Urbano		MODALIDAD: 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,)	1	
1.2	Los alimentos garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, perdida de vacío ,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 Plan de capacitación y no se llevan 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	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.	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.	0	Almacenan sobre mesones y mesas de áreas de consumo sin mantener distancias requeridas.
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)	NA	
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 de fechas, lotes y cantidades de productos 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 Programa y/o Formatos de registros de actividades de limpieza y desinfeccion. No tienen plan de contigencia en casos de corte de agua
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 y/o Formatos de registros, actividades de manejo de Residuos
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 de plagas, No se llevan registros de actividades.

26384

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.	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).	0	Extintor con carga vencido
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	1	
			RANGOS DE CALIFICACIÓN
	PUNTAJE ESPERADO	35	<= 64,9% NO CONFORME
	PUNTAJE OBTENIDO	28	De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN
	PORCENTAJE	80,00%	90 % CONFORME

OBSERVACIONES:
Se realiza verificación de recepcion de viveres para complemento PAI en el comedor escolar de la sede Escuela Urbana Jaime Gehenes, IE Instituto Tecnico Agropecuario de Gacuta donde se realiza el tramiento para la IE Tres Esquinas los Patios y todas sus sedes - No se evidencia Plan de Saneamiento

Por parte del la Interventoria:	Por parte del Contratista - Operador
FIRMA: Helly Yohana Cepeda Ruiz	FIRMA: Maritza Hernandez
NOMBRE: HELLY YOHANA CEPEDA RUIZ	NOMBRE: Maritza Hernandez
C.C. 52-222, 069	C.C. 1193530071

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

FECHA: 14-11-2025		
BODEGA: X	**RUTA:**	**PLANTA:**
LUGAR: Punto Intermedio, comedor Escuela Urbana Jaime Gutiérrez, Instituto Técnico Agropecuario de Guavatá		



Imagen No. 1. Fachada Punto Intermedio

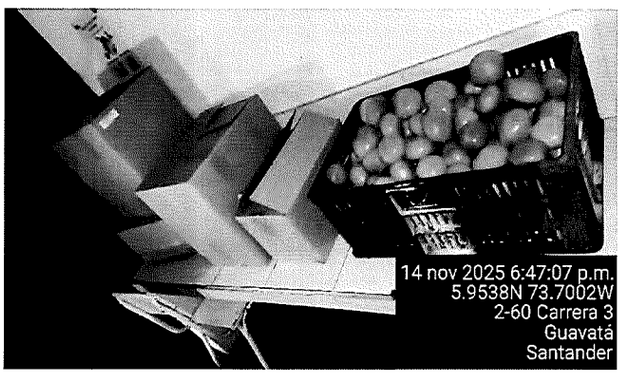


Imagen No. 2. Almacenamiento de productos



Imagen No.3. Área almacenamiento residuos sólidos

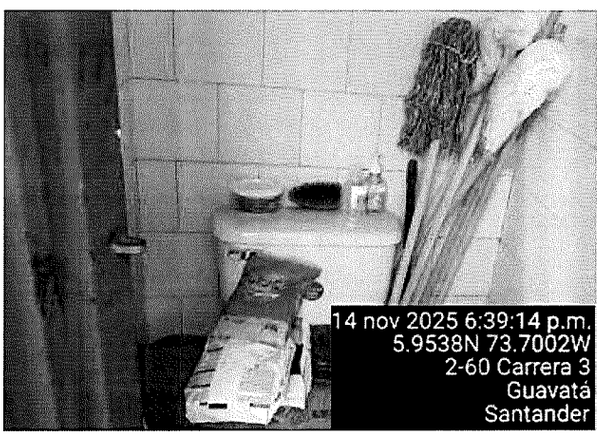


Imagen No.4. Almacenamiento productos aseo



Imagen No. 05. Panificados y frutas recibidas

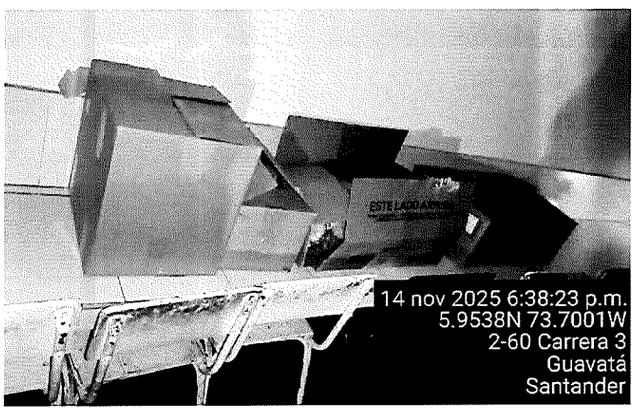


Imagen No. 06. Almacenamiento de productos

Bucaramanga, 15 de noviembre de 2025

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

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803[1], del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066[2], del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Solicitud de documentación soporte de puntos intermedios de recepción, almacenamiento y distribución.*

Oficio No. PA-SA-163

El **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**, en su calidad de interventoría del **Programa de Alimentación Escolar – PAE**, y en ejercicio de las funciones de seguimiento, control y verificación derivadas de las obligaciones contractuales establecidas para la vigencia 2026, se permite informar que, en desarrollo de las actividades de interventoría, se realizaron visitas de verificación a los municipios de **Oiba, Chipatá y La Paz**, en las fechas que se relacionan a continuación, durante las cuales se evidenció la existencia de **puntos intermedios de recepción, almacenamiento y/o distribución de víveres**:

FECHA VISITA	MUNICIPIO	DIRECCIÓN
30/10/2025	Oiba	Carrera 6#11-31
14/11/2025	Chipatá	Calle 4#6-30
14/11/2025	La paz	Carrera 5#3-19

En atención a lo anterior, y con el fin de dar continuidad al proceso de **seguimiento, control y verificación de la ejecución contractual**, se solicita de manera atenta remitir la **documentación soporte que acredite la operación, funcionamiento y cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias y administrativas** de los puntos intermedios mencionados, de conformidad con la normatividad vigente aplicable al Programa de Alimentación Escolar y con lo establecido en el contrato de suministro.

La información requerida deberá ser remitida dentro de los plazos contractuales

[1] **Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al "suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander**
[2] **Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.**

26387

establecidos, a través de los canales oficiales dispuestos para tal fin, con el propósito de garantizar la trazabilidad, transparencia y adecuada supervisión de la operación del Programa.

Agradecemos la atención prestada a la presente solicitud y reiteramos nuestra disposición para atender cualquier inquietud relacionada con este requerimiento.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

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

2638

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

Anexo N° 50.3 – CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO

26389

Bucaramanga, 13 de febrero de 2026

Doctora
YANETH KARINA ARAUJO MAESTRE
Secretaria De Educación
Gobernación de Santander

Doctor
JIMMY NOE GÓMEZ SEPÚLVEDA
Director Administrativo y Financiero SED
Director De Permanencia Escolar (E)
Gobernación de Santander

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO, identificado con cédula de ciudadanía 91.294.543 de Bucaramanga y en calidad de **Representante Legal del Consorcio 82-M Santander**, operador del Programa de Alimentación Escolar PAE en el Departamento de Santander en la vigencia 2025 - 2026, informo que:

Durante las visitas realizadas por la Interventoría del Contrato, **Consorcio AS Santander 2026**, en el marco de la ejecución contractual, en el periodo comprendido entre el 17 de octubre y el 16 de noviembre del año 2025, se dejaron copias de los documentos aplicados en dichas visitas en los siguientes lugares:

- Sedes educativas
- Plantas de producción
- Bodegas
- Instalaciones del operador

Estos documentos se encuentran debidamente firmados tanto por la interventoría como por el personal que atendió las visitas, garantizando la validez y autenticidad de la información registrada.

Sin otro particular.

Atentamente,

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

26340

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ANEXO N° 51 – INFORME Y SOPORTES DE CAE

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

26891

SEGUIMIENTO AL FUNCIONAMIENTO DE LOS COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - CAE DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES

La adecuada y oportuna ejecución del Programa de Alimentación Escolar-PAE y la importancia de la participación de todos los actores del programa y sus responsabilidades, así como el funcionamiento y cumplimiento de los ejes estructurales de control y seguimiento del PAE (Eje de transparencia) de acuerdo a lo establecido en la **Resolución No. 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021**, es obligación de la administración pública atender todos los aspectos jurídicos, políticos, organizativos y éticos de la administración pública, que deben regir las actuaciones de todos los servidores en Colombia y las entidades y personas vinculadas en la acción estatal. Éste eje implica gobernar de cara a la comunidad, teniendo presentes las dimensiones de la gestión pública con reglas claras; la rendición de cuentas, como respuesta eficaz y recíproca a los procesos y resultados de la gestión pública y el acceso a la información pública de manera oportuna sobre todas las actuaciones, no como un fin en sí misma sino como un medio por el cual la administración pública se hace más eficiente y la ciudadanía conoce de antemano las actuaciones de sus servidores públicos. Para dar cumplimiento y desarrollo a este eje, y respondiendo a la necesidad de avanzar en la cultura de la transparencia, se debe conformar y garantizar en territorio, como mecanismos de control y transparencia, el funcionamiento de las siguientes instancias: **a)** Comité de Alimentación Escolar (CAE) como instancia de participación y seguimiento en cada establecimiento educativo, presidido por los padres de familia, atendiendo el artículo 5 de la ley 2042 del 2020. **b)** Mesas publicas territoriales semestrales del PAE en cada Entidad Territorial Certificada, como mecanismo idóneo de participación comunitaria, en desarrollo del capítulo 5 del Decreto 1852 de 2015.

Teniendo en cuenta que el Comité de Alimentación Escolar CAE es uno de los espacios promovidos por el Ministerio de Educación Nacional para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar y este a su vez permita optimizar su operatividad y contribución a mejorar la atención de las niñas, niños y adolescentes, dando cumplimiento a la OBLIGACIÓN SOCIAL, numeral 2, "*Solicitar las actas de reunión y, a través de informe que debe presentar de manera mensual a la ET identificar las inconformidades manifestadas por los integrantes del CAE en cada una de las IE o sedes y el respectivo trámite que se dio con el operador, la acción de mejora realizada con sus soportes de cumplimiento para el cierre emitido por la interventoría.*", el Consorcio As Santander 2026 presenta el informe de seguimiento correspondiente al periodo comprendido entre el 17 de octubre y el 16 de noviembre de 2025. Durante este periodo se recibieron cinco (5) actas de reunión de los Comités de Alimentación Escolar de la Zona 2, las cuales se adjuntan en el Anexo N.° 51 – Informe y Soportes de CAE.

A Continuación, se describe el trámite realizado por parte de la interventoría:

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	OBSERVACION Y/O NO CONFORMIDAD	TRAMITE	ESTASO DE LA NO CONFORMIDAD
SAN GIL	INSTITUCION EDUCATIVA CHAPALA	ESCUELA RURAL GUARIGUA ALTO	CAJM/PS	Mala calidad de las frutas especialmente mango y mandarina	SE TRASLADARON AL OPERADOR PARA LAS RESPECTIVAS ACCIONES DE MEJORA	ABIERTO
				Se realiza solicitud para adquirir elementos de	SE TRASLADARON AL OPERADOR PARA LAS	ABIERTO

26342

				cocina y no se vio reflejado.	RESPECTIVAS ACCIONES DE MEJORA	
				No cumplen con horario establecido de entrega oportuna de los alimentos.	SE TRASLADARON AL OPERADOR PARA LAS RESPECTIVAS ACCIONES DE MEJORA	ABIERTO
SAN GIL	INSTITUCION EDUCATIVA CHAPALA	ESCUELA RURAL LAS JOYAS	CAJM/PS	Mercado no llego en dos ocasiones en las fechas indicadas, llego tarde.	SE TRASLADARON AL OPERADOR PARA LAS RESPECTIVAS ACCIONES DE MEJORA	ABIERTO
COROMORO	INSTITUCION EDUCATIVA JESÚS LEÓN GUERRERO	SEDE PRINCIPAL	CAJM/PS	NO SE PRESENTARON OBSERVACIONES	NO SE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA	SIN NO CONFORMIDADES
PÀRAMO	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA SALUD	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA SALUD	ALMUERZO	NO SE PRESENTARON OBSERVACIONES	NO SE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA	SIN NO CONFORMIDADES
ONZAGA	INSTITUCION EDUCATIVA PADUA	TODAS LAS SEDES	PREPRADO EN SITIO Y INDUSTRIALIZADO	NO SE PRESENTARON OBSERVACIONES	NO SE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA	SIN NO CONFORMIDADES

SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

A continuación, se presentan las no conformidades correspondientes al periodo comprendido entre el 17 de septiembre y el 16 de octubre de 2025, junto con su estado en el periodo actual (17 de octubre al 16 de noviembre de 2025):

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	OBSERVACION Y/O NO CONFORMIDAD	TRAMITE	ESTASO DE LA NO CONFORMIDAD
PÁRAMO	INSTITUCION EDUCATIVA PEDREGAL	SEDE A	ALMUERZO	En el acta CAE manifiestan que se realizó revisión conexión de gas natural y se detectó fuga	SE TRASLADARON AL OPERADOR PARA LAS RESPECTIVAS ACCIONES DE MEJORA	ABIERTO
				En el acta CAE manifiestan que se requiere cambio de estufa y licuadora (esta se encuentra dañada).	SE TRASLADARON AL OPERADOR PARA LAS RESPECTIVAS ACCIONES DE MEJORA	ABIERTO
PÁRAMO	INSTITUCION EDUCATIVA PEDREGAL	SEDE D	ALMUERZO	La fruta llega muy verde sobre todo los mangos	SE TRASLADARON AL OPERADOR PARA LAS RESPECTIVAS ACCIONES DE MEJORA	ABIERTO
PÁRAMO	INSTITUCION EDUCATIVA PEDREGAL	SEDE G	ALMUERZO	Los productos de aseo no llegan a tiempo	SE TRASLADARON AL OPERADOR PARA LAS RESPECTIVAS ACCIONES DE MEJORA	ABIERTO

PÁRAMO	INSTITUCION EDUCATIVA PEDREGAL	SEDE H	ALMUERZO	No envían gramaje adicional para las contramuestras, nos materiales para las contramuestras no llegan completos.	SE TRASLADARON AL OPERADOR PARA LAS RESPECTIVAS ACCIONES DE MEJORA	ABIERTO
PÁRAMO	INSTITUCION EDUCATIVA PEDREGAL	SEDE I	ALMUERZO	Se tienen dificultadas con la cañería de la cocina, por lo cual solicitan mantenimiento	SE TRASLADARON AL OPERADOR PARA LAS RESPECTIVAS ACCIONES DE MEJORA	ABIERTO
PÁRAMO	INSTITUCION EDUCATIVA PEDREGAL	SEDE J	ALMUERZO	El mango llega verde.	SE TRASLADARON AL OPERADOR PARA LAS RESPECTIVAS ACCIONES DE MEJORA	ABIERTO
				El techo no cumple con las condiciones, se hace necesario mantenimiento para cumplir con los requerimientos.	SE TRASLADARON AL OPERADOR PARA LAS RESPECTIVAS ACCIONES DE MEJORA	ABIERTO
PÁRAMO	INSTITUCION EDUCATIVA PEDREGAL	TODAS LAS SEDES	ALMUERZO	Se hace necesario el mantenimiento de las neveras, filtros y demás.	SE TRASLADARON AL OPERADOR PARA LAS RESPECTIVAS ACCIONES DE MEJORA	ABIERTO

En el marco de las actividades de seguimiento y control del Programa de Alimentación Escolar (PAE), la interventoría realizó la verificación técnica de las actas remitidas por las instituciones educativas y trasladó al operador las observaciones identificadas, las cuales requieren la implementación de acciones correctivas y/o la formulación de planes de mejora. Las no conformidades fueron notificadas el 9 de octubre de 2025 mediante el Oficio N.° PA-SA-110, y permanecen en estado abierto durante el periodo comprendido entre el 17 de octubre y el 16 de noviembre de 2025. A la fecha de corte del presente informe, se encuentra pendiente la respuesta formal del operador, quien deberá presentar el plan de mejora correspondiente conforme a los lineamientos contractuales y a las obligaciones técnicas del servicio.

De igual manera, el 6 de octubre de 2025 se recibieron novedades derivadas de la reunión del Comité de Alimentación Escolar (CAE) del Colegio Técnico Agropecuario Nuestra Señora de la Paz, ubicado en el municipio de Matanza. Estas novedades fueron tramitadas a través del sistema PQRSD y, en el presente informe correspondiente al periodo del 17 de octubre al 16 de noviembre de 2025, se efectuó el respectivo cierre. Por tal motivo, se adjuntan los soportes de gestión y cierre en el Anexo N.° 51.1 – Soporte de gestión y cierre PQRSD proveniente de la reunión del Comité de Alimentación Escolar.

Atentamente,

CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
REPRESENTANTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026

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

263 94

República de Colombia Gobernación de Santander	ACTA DE REUNIÓN COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CÓDIGO	MI-GE-RG-384
		VERSIÓN	0
		FECHA DE APROBACIÓN	16/02/2024
		PÁGINA	1 de 2

FECHA:	01 de octubre al 21 de noviembre / 2025
HORA INICIO:	7:00 am
HORA FINALIZACIÓN:	7:30 am
Municipio: SAN GIL	Institución Educativa Chapala **Sede:** Escuela Rural Guarigua Alto

OBJETIVO DE LA REUNIÓN

Informar a los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (CAE), el cambio del nombre o razón social del operador y verificación de entrega de insumos.

ORDEN DEL DÍA

1. Asistencia
2. Lectura del acta anterior
3. Apertura del buzón de sugerencias
4. Novedades
5. Compromisos
6. Proposiciones y varios

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Asistencia

Rol	Nombres y Apellidos	Teléfono	Correo electrónico	Firma
Rector o delegado	Martha Esmeralda Ribero Vásquez	31313979020	R iberovasquezesmeralda@gmail.com	
Padre o madre de familia 1	Carolina Arciniegas Camargo	3142147622	carciniegase@gmail.com	CAROLINA ARCINIEGAS
Padre o madre de familia 2	Sara Zambrano Arciniegas	3115661718	sarazambranoarciniegas@gmail.com	Sara Zambrano Arciniegas
Padre o madre de familia 3	Rosalba Vargas Monsalve	3102190131	Jc623172@gmail.com	Rosalba Vargas Monsalve
Personero o contralor estudiantil	Laura Valentina Buenahora Monsalve	3016103870		Laura Valentina Buenahora Monsalve
Beneficiario 1	Jesús David Buenahora Monsalve	3016103870		Jesus David Buenahora
Beneficiario 2	Dulce María Molina Rodriguez	3219130609		Dulce María Molina Rodriguez
Personal manipulador	Cándida Rosa Patiño Duarte	3114661538		Candida Rosa Patiño

2. Lectura del acta anterior

República de Colombia Gobernación de Santander	ACTA DE REUNIÓN COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CÓDIGO	MI-GE-RG-384
		VERSIÓN	0
		FECHA DE APROBACIÓN	16/02/2024
		PÁGINA	2 de 2

3. Apertura del buzón de sugerencias
4. Novedades

Oportunidades de Mejora
Se evidencia la mala calidad de las frutas especialmente mango y mandarina.
Se gestiono la solicitud para adquirir los elementos de cocina y no se vio reflejado.
No se cumplió con el horario establecido en la entrega oportuna de los alimentos.
Gestionar el suministro de agua potable para la escuela con el personal competente en vista que en las últimas semanas por parte de la empresa Acuasan no se recibió la ayuda.

Aspectos por Resaltar
Dotación personal a la señora Cándida Rosa Patiño Duarte (Manipuladora)
Dotación de insumos del botiquín.
La Manipuladora realiza buen uso e higiene de los utensilios e implementos de cocina en la preparación y consumo de los alimentos.

5. Compromisos

Compromiso	Fecha de ejecución	Responsable
En reunión programada con la comunidad educativa se acordó dar una cuota mensual de 15.000 pesos por familia para colaborarle a la manipuladora con el pago pen la preparación de alimentos.	28 de enero de 2025	Cándida Rosa Patiño Duarte

6. Proposiciones y varios

Se informó a los integrantes del comité de alimentación escolar (CAE), el cambio del nombre o razón social del operador, Consorcio 82-M Santander, con el número de contrato o convenio C01.PCCNTR-8258066. Se dio inicio el 22 de septiembre del presente año con su respectiva papelería.

CONTROL DE CAMBIOS				
VERSIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	REVISÓ	APROBÓ
0	16/02/2024	Creación del documento.	Director de Permanencia Escolar	Secretaria de Educación

20396

Gobernación de Santander	**INFORME DIMESTRAL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**	CÓDIGO	[illegible]
		VERSIÓN	5
		FECHA DE APROBACIÓN	[illegible]
		PÁGINA	1 de 1

FECHA:

PERIODO DEL INFORME: Octubre y Noviembre. 2025.

Municipio: SAN GIL

Institución Educativa Chapala Sede:

OBSERVACIONES DE LA EJECUCIÓN (Novedades relevantes presentadas)	ACCIÓN REALIZADA POR EL CAE
El dia 14 de octubre del Presente año, se compro 4 metros de manguera para gas de Perta, 1 unión y 2 abrazaderas por un total de 29.500 Pesos	Se acordó con los integrantes y padres de familia, dar un aporte
El domingo 9 de Noviembre de 2025 el Ingeniero Miguel Silva Silva Representante de la Fundación Elefante, hizo entrega de los Siguientes elementos de Cocina: 1. estufa Haceb (4 Puestos) 1. Gabinete Metalico. 1. Olla de 36 litros Con Su tapa marca Alcega 1. olla de 32 litros Con Su tapa marca ALCEGA 1. Sarten Con tapa de Vidrio de 30cm marca ESSENTIAL. 1. Sarten Con tapa de Vidrio de 28cm marca ESSENTIAL. 1. Caldero #30 Con tapa de aluminio fundido marca ALCEGA. 1. Chocolatera Con tapa de 4 litros #6 marca ALCEGA. 1. Chocolatera Mediada 2 litros de Color Verde Con tapa. marca Home elements. 15. Vasos de plastico de Colores. 7. platos de sopa Color celeste. 6. Platos de plastico Color rojo. 2. Platos de Plastico Color Vinotinto. 7. Platos de Plastico Color [illegible]	Gestionando Por la Docente Esmeralda Rivera Vargas

6392

Código	
Versión	
Fecha de aprobación	
Página	

INFORME BIMESTRAL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FECHA:

PERIODO DEL INFORME: Octubre. Noviembre. 2025.

Municipio.

SAN GIL

Institución Educativa Ch...
Sede:

OBSERVACIONES DE LA EJECUCIÓN
(Novedades relevantes presentadas)

El supervisor Alfredo Uribe informó que la Prestación del servicio de alimentación escolar en la modalidad de Preparado en sitio se realizará unicamente hasta el día Viernes 14 de noviembre. Así mismo, la Gobernación de Santander autorizó el envío de ración Industrializada para la semana comprendida entre el 18 y el 21 de noviembre.
Se deja constancia de que, durante este Periodo, no se contará con el servicio de manipuladora de alimentos, por lo cual los docentes deberán asumir la entrega de las raciones a los estudiantes.

ACCIÓN REALIZADA POR EL CAE

El CAE (Comité de Alimentación Escolar) Aprueba y comunica que, ante la falta de manipuladora de alimentos, los docentes realizarán la entrega de las raciones Industrializadas a los estudiantes durante la semana del 18 al 21 de noviembre.

En constancia firman:

CAROLINA ARCINIEGAS.
Candida Rosa Peñaloza
Sara Zambrano Arciniegas
Rosalba Vargas Maldonado

2539

República de Colombia Gobernación de Santander	INFORME BIMESTRAL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CODIGO	MI-GE-RG-365
		VERSIÓN	0
		FECHA DE APROBACIÓN	15/02/2024
		PÁGINA	1 de 3

FECHA: OCTUBRE- NOVIEMBRE	OCTUBRE - NOVIEMBEE
PERIODO DEL INFORME:	
Municipio: SAN GIL	Institución Educativa Chapala **Sede:** Las Lajas

OBSERVACIONES DE LA EJECUCIÓN (Novedades relevantes presentadas)	ACCIÓN REALIZADA POR EL CAE
- En reunión efectuada el día 11 del mes de octubre. para las manipuladoras en la ciudad de. San Gil les informaron que a partir de la fecha hubo cambio de proveedor y dentro de las exigencias les informaron que ahora la porcion para cada estudiante. es en gramaje y que se pesa de acuerdo al grado del estudiante. A partir de las fechas que siguieron a esta reunión el mercado llego reducido. - Con la llegada de dicho proveedor nuevo o por politicas de la empresa se dijo que el estudiante que falte, la manipuladora debe. colocar el plato de todos y se debe consumir por parte de los compañeros lo del estudiante ausente lo ausentes. - Por dos oportunidades seguidas el mercado no llego en las fechas indicadas. Llegó faltde a la siguiente semana con la cual la profesora tuvo que informar a los padres de familia e hacerle mercado a los estudiantes. Esto sucedio el 14 de octubre y el 20 del mismo mes. El dia 30 de octubre no hubo agua del acueducto ya que este presento daños debido al fuerte aguacero en la zona de captacion, despues la echaron y taparon los tubos. Toco acudir al agua que cayo del techo. ya que esta le cae al tanque de agua.	Padres de familia Manipuladora - profesora

26399

República de Colombia Gobernación de Santander	**ACTA DE REUNIÓN** **COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**	CÓDIGO	MI-GE-RG-384
		VERSIÓN	0
		FECHA DE APROBACIÓN	16/02/2024
		PÁGINA	1 de 4

FECHA:	14 / 11 / 2.025
HORA INICIO:	7 A. M
HORA FINALIZACIÓN:	8 A:M
Municipio: SAN GIL	Institución Educativa Chapala **Sede:** escuela rural Las Joyas

OBJETIVO DE LA REUNIÓN

Llevar a cabo la quinta reunión del año, correspondiente a los meses de **octubre** y **noviembre**; con el fin de socializar novedades presentadas durante estos meses del **refrigerio preparado**.

ORDEN DEL DÍA

1. Oración
2. Asistencia
3. Lectura del acta anterior
4. Novedades del refrigerio hasta hoy
5. Varios
6. Conclusiones

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Asistieron todos los asistentes
2. Se leyó el acta anterior
3. Apertura del buzón de sugerencias
4. Novedades

Rol	Nombres y Apellidos	Teléfono	Correo electrónico	Firma
Rector o delegado	Graciela Patiño Gómez	3118811399	gracielapatino705@gmail.com	
Padre o madre de familia 1	José Angel Núñez	3152467070	No tiene	
Padre o madre de familia 2	José de Jesús Flórez Mantilla	3165346367	florezmnatillajose@gmail.com	
Padre o madre de familia 3	Mary Luz sarmiento Gómez	3115842218	maryluzsarmiento96@gmail.com	
Personero o contralor estudiantil	Andrea Carolina Vesga Becerra	3143448553	andreacarolinavesgabecerra@gmail.com	
Beneficiario 1	Eduwin Santiago Castro Prada	3202725223	eduwinsantiagocastroprada@gmail.com	
Beneficiario 2	Valeri Juliette Castro Triana	3202725223	No tiene	

27400

Oportunidades de Mejora
Nunca más vino el señor vacunador que dijo que también funciones del PAE por la alcaldía; dijo que venía para que se hicieran los arreglos respectivos. Seguimos esperando las ayudas prometidas por la administración municipal; todo sigue igual como antes: adecuar los pupitres como mesones, seguimos utilizando los electrodomésticos viejos que tienen los años de Matusalén y gracias a los padres de familia que contribuyeron a la compra del menaje. Es urgente hacer estos arreglos ya que no estamos valiendo de pupitres lo que es antihigiénico y como lugar de preparación de alimentos de estudiantes no es apto. Falta un tanque de almacenamiento de agua potable. En conclusión todo sigue igual.

Aspectos por Resaltar
Seguimos a la expectativa de la comunidad educativa con las mejoras prometidas por parte de la alcaldía para hacer lo que prometieron: **el mesón respectivo** ya que hasta el momento nos estamos valiendo de pupitres, **el lavaplatos** se encuentra a medias y **colocar el gas domiciliario** ya que por el momento nos seguimos valiendo del gas por cilindro Nos cansamos de esperar al menos lo faltante del menaje por parte de la alcaldía pero los padres de familia tuvieron que comprar al menos la olla que tanta falta hacía; las sartenes tocará comprarlas el año entrante. .
Estamos a la expectativa de un tanque para depositar agua limpia y apta para el consumo humano.
El mercado sigue llegando poquito como ahora se mide en gramos según el grado en que se encuentre el estudiante..
Los útiles de aseo ya los enviaron aunque quedó pendiente un producto(cepillo de mano) que hasta la fecha no lo han enviado.
Mandan agua en bolsitas pero como siempre poquitas que no alcanzan para nada. Sólo la envían para fechas especiales.

5. **Compromisos**

Compromiso	Fecha de ejecución	Responsable
Enviar agua en bolsa suficiente; al menos para cubrir lo que los estudiantes toman diariamente.	Para el año 2.026	PAE
Arreglo de la cocina por parte de la alcaldía.	Año 2.026	Alcaldía Municipal.

6. Proposiciones y varios

- Exigimos para que envíen agua suficiente en bolsa al menos para cubrir la toma diaria según la nueva minuta. Para la toma de agua diaria por los estudiantes toca hervirla el día antes.
- Seguimos con la petición de la **compra de un tanque de almacenamiento de agua** y colocar el **gas domiciliario.**

.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA JESÚS LEÓN GUERRERO
COROMORO – SANTANDER
Licencia de funcionamiento No. 018943 del 16 de diciembre del 2010.
DANE No. 268217000079 NIT. No. 90017.23.22-9

ACTA N° 3

COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)

LUGAR: Coromoro, Vereda Pueblo Viejo – Sede Principal IE Jesús León Guerrero

FECHA: Octubre 23 de 2025

HORA: 02:00 p.m.

OBJETIVO DE LA REUNIÓN

Registrar y dejar constancia de la **verificación y entrega a satisfacción de los víveres, implementos de aseo y bioseguridad** correspondientes al **cuarto periodo académico del año 2025**, en el marco del seguimiento al **Programa de Alimentación Escolar (PAE)** en la Institución Educativa Jesús León Guerrero, sede principal.

ORDEN DEL DÍA

1. Asistentes
2. Saludo e instalación
3. Verificación de entrega de víveres
4. Revisión de implementos de aseo y bioseguridad
5. Observaciones y compromisos

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Asistentes:

- **Prof. Carlos Augusto Martínez Cáceres** – Docente miembro del Comité de Alimentación Escolar (CAE).
- **Sra. Olga Cáceres Manrique** – Manipuladora de alimentos de la sede principal IE Jesús León Guerrero.

Saludo e instalación

El docente **Carlos Augusto Martínez Cáceres** dio apertura a la reunión del Comité de Alimentación Escolar (CAE), destacando la importancia de mantener el control riguroso

Powered by CamScanner

sobre la entrega de los insumos alimentarios y de bioseguridad, con el fin de garantizar la transparencia, el cumplimiento de los lineamientos del PAE y la adecuada prestación del servicio alimentario en la institución.

Verificación de entrega de víveres

Se revisó el **Formato de Entrega de Víveres PAE – Octubre P4**, correspondiente al cuarto periodo académico.

Durante la verificación se constató que los productos fueron **entregados completos, en cantidad y calidad adecuada**, encontrándose en buen estado de conservación y dentro de las fechas estipuladas por el proveedor.

La **Sra. Olga Cáceres Manrique** manifestó que los víveres fueron **recibidos a satisfacción**, confirmando que el almacenamiento y manejo se realizan conforme a las normas de seguridad alimentaria y salubridad.

Revisión de implementos de aseo y bioseguridad

Posteriormente, se verificó la entrega de los **implementos de aseo y bioseguridad**, conforme al **Formato de Entrega de Septiembre P4**.

Entre los elementos revisados se incluyeron detergentes, desinfectantes, guantes, tapabocas, cloro, papel higiénico y otros insumos necesarios para la limpieza y protección del área de cocina.

La revisión permitió constatar que los artículos fueron **entregados en su totalidad y en buen estado**, sin novedades en la cantidad ni en la calidad.

OBSERVACIONES Y COMPROMISOS

- Se recomienda continuar con el registro documental de cada entrega y conservar los formatos en **archivo físico y digital**.
- La manipuladora de alimentos se compromete a **mantener el orden, limpieza y adecuada disposición** de los víveres e implementos, garantizando la correcta manipulación durante la preparación de los alimentos.

Powered by CamScanner

2403

INSTITUCIÓN EDUCATIVA JESÚS LEÓN GUERRERO
COROMORO – SANTANDER
Licencia de funcionamiento No. 018943 del 16 de diciembre del 2010.
DANE No. 268217000079 NIT. No. 90017.23.22-9

CIERRE

No habiendo más asuntos por tratar, se dio por finalizada la reunión a las **03:00 p.m.**, dejando constancia de la **entrega y verificación a satisfacción** de los víveres, implementos de aseo y bioseguridad del tercer periodo académico del año 2025, correspondientes al Programa de Alimentación Escolar (PAE).

FIRMAS

Prof. Carlos Augusto Martínez Cáceres
Docente Líder – Miembro Comité de Alimentación Escolar (CAE)

Sra. Olga Cáceres Manrique
Manipuladora de Alimentos – Sede Principal

Sra. Marina Solano Benavides
Representante Padres de Familia

Yesica Lorena Manrique Moreno
Personera

Yuliana Montañez Cáceres
Beneficiaria

Powered by CamScanner

República de Colombia Gobernación de Santander	ACTA DE REUNIÓN COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CÓDIGO	MI-GE-RG-384
		VERSIÓN	0
		FECHA DE APROBACIÓN	16/02/2024
		PÁGINA	1 de 6

FECHA:	29 / 09 / 2025
HORA INICIO:	7:00 a.m.
HORA FINALIZACIÓN:	7:30 a.m.
Municipio: PÁRAMO	Institución Educativa: Sede (s): COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA SALUD

OBJETIVO DE LA REUNIÓN

Hacer seguimiento al Programa de Alimentación Escolar

ORDEN DEL DÍA

1. Oración a cargo de la Hna. Gloria Eugenia Gallón Osorio – Rectora.
2. Verificación de asistencia.
3. Seguimiento a compromisos
4. Suplencias
5. Horario de entrega del almuerzo para estudiantes de Transición
6. Compromisos

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. La Hna. Gloria Eugenia Gallón Osorio dio la bienvenida a los asistentes y abrió la sesión con una oración.
2. Se verificó la asistencia, comprobándose la participación ocho integrantes, según el listado adjunto.
3. Seguimiento a compromisos
   Se realizó la verificación de los compromisos adquiridos en la reunión del 7 de julio de 2025, ante lo cual se concluyó:

OBSERVACIONES DE LA EJECUCIÓN (Novedades relevantes presentadas)	ACCIÓN REALIZADA POR EL CAE	CUMPLIMIENTO
Se está presentando desorden e indisciplina por parte de estudiantes en las instalaciones del Restaurante (Se tiran agua en el lavamanos)	Por parte de Rectoría hacer formación general para llamar la atención frente a la indisciplina dentro del restaurante escolar	Las estudiantes y manipuladora refieren que se ha mejorado la indisciplina y los estudiantes recogen los utensilios de la mesa.

1. Compromisos

Compromiso	Fecha de ejecución	Responsable
• Llevar un registro riguroso y diario en la planilla correspondiente de todas las suplencias que se realicen, con el fin de garantizar el control, la trazabilidad y la adecuada gestión de los almuerzos entregados	Durante la ejecución del programa	Coordinación del programa
• Continuar realizando vigilancia constante e informar a la Rectoría sobre cualquier irregularidad relacionada con el uso indebido del restaurante.	Durante la ejecución del programa	CAE

Cierre de la reunión

No habiendo más puntos que tratar, se dio por concluida la reunión a las 7: 30 a.m. agradeciendo a todos los asistentes por su participación.

República de Colombia Gobernación de Santander	ACTA DE REUNIÓN COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CÓDIGO	MI-GE-RG-384
		VERSIÓN	0
		FECHA DE APROBACIÓN	16/02/2024
		PÁGINA	4 de 6

CONTROL DE CAMBIOS				
VERSIÓN	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO**	**REVISÓ**	**APROBÓ**
0	16/02/2024	Creación del documento.	Director de Permanencia Escolar	Secretaria de Educación

República de Colombia Gobernación de Santander	ACTA DE REUNIÓN COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CÓDIGO	MI-GE-RG-384
		VERSIÓN	0
		FECHA DE APROBACIÓN	16/02/2024
		PÁGINA	6 de 6

República de Colombia Gobernación de Santander	REGISTRO DE REUNION	CÓDIGO	AP-AI-RG-128
		VERSIÓN	6
		FECHA DE APROBACIÓN	15/09/2016
		PÁGINA	1 de 1

COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR

Lugar: DILIGENCIA **Fecha:** DILIGENCIA **Hora:** DILIGENCIA

Objetivo: DILIGENCIA

Tema(s) a Tratar:

Responsable(s)

Asistentes	Identificación	Dependencia	Nivel Jerárquico	Firma	Teléfono	Correo Electrónico
1. Gloria Eugenia Gallardo	37882612	Rectora			3114413522	colmusesa@yahoo.es
2. Hilda Hernandez Florez	37892062	Padre de familia			3425229663	
3. SANDRA MILENA CACERES	28469914	Padre de flia			3104482706	
4. Mariana Sofia Medina Sanchez	1.142.715.968	Personera Estudiantil			3244673957	
5. Juliana Triana Triana	1100956449	Estudiante			3167525047	
6. Rosa Aura Castellanos E	37896867	Manipuladora			3125645269	
7. Marilza J. Carreño	28298698	Docente			3114568361	
8. Omaira Martinez Galvis	1101687565	Docente			3152	
9.						
10.						

República de Colombia Gobernación de Santander	ACTA	CÓDIGO	AP-AI-RG-111
		VERSIÓN	5
		FECHA DE APROBACIÓN	10/03/2017
		PÁGINA	3 de 5

ACTA REUNIÓN COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	FECHA:	13/ NOVIEMBRE/ 2025
	HORA INICIO:	10:00 AM
	HORA FINALIZACIÓN:	11:00 AM
Municipio: ONZAGA	Institución Educativa Padua Sede(s): TODAS	

ORDEN DEL DÍA

1. saludo de bienvenida.
2. oración.
3. Verificación de asistencia.
4. Objetivo de la reunión.
5. Varios.
6. cierre de la reunión.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **SALUDO**: La rectora ofreció un saludo de bienvenida a todos los presentes y los invitó a disponerse para llevar a cabo lo dispuesto en el orden del día.

2. **ORACIÓN**: La señora Belkis Sanabria ofreció una oración a nuestro Padre Dios en acción de gracias y pidiendo siga derramando infinitas bendiciones para toda la comunidad educativa

3. **ASISTENCIA:** se procedió a realizar la verificación del cuórum, donde se evidencia la asistencia de todos los integrantes del CAE.

4. **OBJETIVO DE LA REUNIÓN**: Verificación del cumplimiento de los lineamientos del PAE y Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa al finalizar el año escolar.

5. VARIOS. Se llego a la conclusión que, a pesar de unificar esfuerzo para velar por el adecuado funcionamiento del programa de alimentación escolar en la institución educativa, aún quedan muchas cosas por mejorar, y que debemos tener en cuenta para el año entrante.
Se dieron a conocer los requisitos para la contratación de manipuladoras por si en alguna sede es necesario realizar algún cambio, también se informo que para las sedes donde hay de 1 a 50 niños se contratara una manipuladora y de 50 a 150 niños 2 manipuladoras.
Se informo que para la semana del 18 al 21 llegará refrigerio industrializado por lo tanto la salida de los estudiantes será a partir de- las 12:30 pm.

CIERRE DE LA REUNIÓN. Siendo las 11:00 am se dio por terminada la reunión.

EN CONSTANCIA FIRMAN:

Powered by CamScanner

República de Colombia Gobernación de Santander	ACTA	CÓDIGO	AP-AI-RG-111
		VERSIÓN	5
		FECHA DE APROBACIÓN	16/08/2017
	A	PÁGINA	2 de 3

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Padua			DANE: 268502000279
NOMBRE SEDE: Todas.			DANE:
DIRECCIÓN: Vereda cagoaregoe, Sector padua	MUNICIPIO: Onzaga.		DEPARTAMENTO: Santander
OPERADOR:	FECHA: 13 NOV 2025		

DESIGNACIÓN Y ACEPTACIÓN DEL CARGO EN EL CAE

CARGO	NOMBRE Y APELLIDOS	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA	NÚMERO DE TELÉFONO
Rectora.	Marybed Moreno Vega.	52.367.541	Marybed Moreno Vega	3213362949
Docente 1.	Erika Paola Pinto Morantes.	1.095.916.570		3218598335
Docente 2.	Yolanda Niño Aragoe.	23454118	Yolanda Niño Aragoe	3114839594
Manipoladora	Belky sanabria.	1.048.730.403	Belky Sanabria L.	3178494887
Personero	Diego Alejandro Garzon Ayala	1075662843	Diego Garzon	3161627934
Beneficiario1	Angela Madelem Blanco	1070389941.	Angela Madelem Blanco	3156015853
Beneficiario2.	Iker Sebastian santos Garcia	1141124749.		3125960754
Beneficiario3.	Joshly Nicolle Triana Ballesteros.	1100454875	Joshly Nicolle Triana	3152329449.
Padre 1	Nancy Triana Gómez	1.075.392.459	Nancy Triana	3104827104
Padre 2.	Expedito Raul B	5647959	Expedito Raul B	3229248735
Padre 3.	Mercedes Niño Rivera	1.100.812.689	Mercedes Niño Rivera	3224508540
Horas Sociales	Edwin Adolfo Rivera Barrera	1.100.812.608	Edwin Barrera Rivera	3134586731.

En constancia de aceptación de los cargos y de constitución del Comité firman los participantes

Marybed Moreno Vega

Firma Rector Institución Educativa

NOTA: El acta original de la constitución del Comité deberá reposar en el establecimiento educativo y su copia remitida debidamente escaneado por via

Powered by CamScanner

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

ANEXO N° 51.1 – SOPORTE GESTIÓN Y CIERRE PQRSD PROVENIENTE DE LA REUNIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

COLEGIO TÉCNICO AGROPECUARIO
NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ *Coltecnuspaz*
*Resolución 21621 del 30 de octubre 2024 *DANE 468444000441 - RUT 800143351-6**

Santa Cruz de la Colina, octubre 02 de 2025 **OFICIO 25-140 CE**

SEÑORES:
facturacionconsorcio82m@gmail.com
pae@santander.gov.co
Bucaramanga

ASUNTO: NOVEDADES REUNION CAE DE FECHA 2 DE OCTUBRE DE 2025-COLEGIO TÉCNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ-MATANZA.

Cordial saludo,

Por medio de este oficio, me permito informar que de acuerdo a reunión CAE de fecha octubre 02; se evidencia que el día de ayer en la sede A se preparó el siguiente menú. Huevo frito, arveja guisada, arroz con pimentón, puré de papa con queso, salteada mixta, jugo de cosecha –guayaba, al finalizar el almuerzo se observó que la mayoría de estudiantes no consumió el salteado de verduras, según la información de la contralora estudiantil Gabriela Blanco, debido al corte de la verdura en forma de juliana lo cual para los niños y jóvenes no es apetecible visualmente y en muchos casos ni siquiera consumible por los más pequeños,

De igual manera se considera que la arveja para este tipo de menú debe ser arveja fresca que combina mejor con otros vegetales, porque la arveja seca cambia de sabor el alimento.

Finalmente le solicito al consorcio la entrega de implementos y/o suministros de aseo sea más oportuno ya que llegan con 15 días de atraso.

De antemano agradezco su colaboración.

Cordialmente,

JAIRO HUMBERTO AYALA CONTRERAS
Rector
Cel.: 3004240277
Correo: coltecnuspazcolinamatanza@coltanupaz.edu.co
colegiotecnicoagropecuarionuestrasenoradelapazmatanza@santander.edu.co
Digitó Carolina Salamanca Beltrán
Secretaria E

27413

Fwd: NOVEDADES REUNION CAE DE FECHA 2 DE OCTUBRE DE 2025-COLEGIO TÉCNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ- MATANZA.

"TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co> 6 de octubre de 2025, 10:32
Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>, "Santander" <santander@asdelvalle.com>

Bucaramanga, 6 de octubre del 2025

Señores
CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Representante CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Email: santander@asdelvalle.com; spqrsantander@asdelvalle.com
Bucaramanga (Santander)

Cordial saludo,

Por medio de la presente, se remite el oficio 25-140 CE enviado por el rector Jairo Humberto Ayala Contreras, del Colegio Técnico Agropecuario Nuestra Señora de la Paz del municipio de Matanza, con el fin de que se realice el respectivo seguimiento a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, en atención a las fechas de entrega de los insumos y elementos de aseo en la Institución Educativa, situación expuesta en el oficio adjunto.

Se solicita allegar el insumo a la Dirección, desde donde se enviará la respuesta al peticionario.

EQUIPO TÉCNICO
Dirección de Permanencia Escolar
Secretaria de Educación

Proyectó: Nicolle Andrea Almeyda Angarita - DPE/SED

---------- Forwarded message ---------
De: **Pae Santander** <pae@santander.gov.co>
Date: vie, 3 oct 2025 a las 10:13
Subject: RV: NOVEDADES REUNION CAE DE FECHA 2 DE OCTUBRE DE 2025-COLEGIO TÉCNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ- MATANZA.
To: TECNICO PAE <tecnico.pae@santander.edu.co>
Cc: COMUNICACIONES PAE <comunicaciones.pae@santander.edu.co>

Cordialmente,
Yenner Uribe Baron
Director de Permanencia Escolar
Secretaría de Educación - Departamento de Santander

oyectó:

De: COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ SANTANDER <colegiotecnicoagropecuarionuestrasenoradelapazmatanza@santander.edu.co>
Enviado: viernes, 3 de octubre de 2025 9:25
Para: Pae Santander <pae@santander.gov.co>; spqrconsorcio82msantander@gmail.com <spqrconsorcio82msantander@gmail.com>
Asunto: NOVEDADES REUNION CAE DE FECHA 2 DE OCTUBRE DE 2025-COLEGIO TÉCNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ- MATANZA.

Buenos días.
Me permito adjuntar oficio para su conocimiento.

Cordialmente.
Carolina Salamanca B
Secretaria E

27414

ambiental.jpg

ambiental.jpg

OFICIO 140 NOVEDADES REUNION CAE DE FECHA 2 DE OCTUBRE DE 2025-COLEGIO TÉCNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ- MATANZA.pdf

Outlook-g4hodlot.png

27495

PQRSD CODIGO - SNTDR-0141S- COLEGIO TÉCNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ- MUNICIPIO DE MATANZA

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>
Para: spqrconsorcio82msantander@gmail.com

6 de octubre de 2025, 15:21

Bucaramanga, 06 de Octubre del 2025

Señor

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Representante legal CONSORCIO 82-M SANTANDER

De manera atenta se remite, PQRSD CODIGO SNTDR-0141S, para su trámite y fines pertinentes, dando respuesta y alcance a las mismas en los tiempos establecidos dentro del protocolo de PQRSD, correspondiente a la siguiente Institución Educativa y municipio.

PQRSD CODIGO - SNTDR-0141S- COLEGIO TÉCNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ- MUNICIPIO DE MATANZA

LEIDY LINARES ARDILA
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

OFICIO REMISORIO SNTDR-0141S.pdf
OFICIO 140 NOVEDADES REUNION CAE DE FECHA 2 DE OCTUBRE DE 2025-COLEGIO TÉCNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ- MATANZA.pdf

27416

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

Bucaramanga, 2025-10-06

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER

CODIGO No. SNTDR-0141S

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803, del 04 de septiembre del 2025.
Contrato de operación N° CO1.PCCNTR.8258066, del 01 de septiembre del 2025

Asunto: SOLICITUD – Institución Educativa COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA – Sede COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA – Municipio MATANZA

Saludo cordial.

El CONSORCIO AS SANTANDER 2026, en virtud del contrato No.CO1.PCCNTR. 8252803 celebrado con el Departamento de Santander, y en atención a la solicitud recibida, nos permitimos dar traslado de esta, con la siguiente información:

- **Fecha de recepción de la SPQR:** 2025-10-06
- **Origen:** RECTOR JAIRO HUMBERTO AYALA CONTRERAS
- **Medio de recepción de la SPQR:** Email
- **Plazo de respuesta:** 2025-10-07
- **Documentos adjuntos:** VER DOCUMENTO PDF ADJUNTO
- NOVEDADES REUNION CAE

REQUERIMIENTO AL OPERADOR POR PARTE DE LA INTERVENTORIA PARA DARLE CIERRE:

- **Sírvase explicar:** Las medidas a tomar frente a la situación presentada
- **Sírvase adjuntar:** Los soportes correspondientes para dar respuesta.
- **Tiempo de respuesta:** 3 Días

Atentamente,

CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante Legal CONSORCIO AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Bucaramanga: Calle 34 No. 10-29 Piso 6
Teléfono: +57 322 7979337- 57 317 6770374
Licitaciones@asdelvalle.com
santander@asdelvalle.com
WWW.ASDELVALLE.COM

2942

RESPUESTA A SOLICITUD SNTDR-0141S– Institución Educativa COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA – Sede COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA – Municipio MATANZA.

"CONSORCIO82M SANTANDER" <spqrconsorcio82msantander@gmail.com> 17 de octubre de 2025, 8:54

Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

RESPUESTA A SOLICITUD SNTDR-0141S– Institución Educativa COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA – Sede COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA – Municipio MATANZA..pdf

2749

Bucaramanga, 17 de octubre de 2025

Señor
CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Representante Legal
Consorcio As Santander 2026

REFERENCIA: CONTRATO No.CO1.PCCNTR.8258066, CUYO OBJETO ES" SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER

ASUNTO: RESPUESTA A SOLICITUD SNTDR-0141S– Institución Educativa COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA – Sede COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA – Municipio MATANZA.

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta a 0141S – Sede COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA – Municipio MATANZA, interpuesta por el RECTOR JAIRO HUMBERTO AYALA CONTRERAS Municipio de Matanza, en la que manifiesta "NOVEDADES REUNION CAE".

En atención al informe emitido en reunión del Comité CAE de fecha 02 de octubre de 2025, relacionado con la observación sobre el menú preparado en la sede A, el cual correspondió a huevo frito, arveja guisada, arroz con pimentón, puré de papa con queso, salteada mixta y jugo de guayaba, me permito informar lo siguiente:

El componente salteado mixto de verduras fue preparado conforme a la minuta patrón aprobada por la Secretaría de Educación de Santander, cumpliendo con los lineamientos técnicos establecidos para el servicio alimentario. No obstante, con el propósito de mejorar la aceptación del menú, se realizó una capacitación al personal manipulador enfocada en técnicas de presentación y tipos de corte de verduras, orientando la preparación hacia formatos más adecuados para las edades de los beneficiarios, sin alterar la composición nutricional ni las porciones establecidas. (**Anexo 1**)

27419

Respecto al uso de arveja seca, se aclara que este insumo se encuentra dentro de los alimentos autorizados en la minuta patrón y cumple con los estándares nutricionales, sanitarios y de calidad exigidos por el programa. Su utilización responde a los parámetros técnicos definidos por la entidad territorial, motivo por el cual no procede su sustitución por otro tipo de arveja.

En cuanto a la observación sobre la entrega de implementos y suministros de aseo, se informa que dicha entrega se realiza de manera oportuna y conforme al cronograma establecido, garantizando la disponibilidad permanente de los elementos requeridos para el adecuado desarrollo de las labores de limpieza, desinfección y mantenimiento de las condiciones higiénicas en las áreas de preparación y servicio. No obstante, se realizará una evaluación interna de la logística de distribución con el fin de optimizar los tiempos de entrega y fortalecer los procesos operativos asociados a esta actividad. **(Anexo 2)**

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

2240

ANEXO 1

FORMATO DE CAPACITACION EN PUNTO RACION PREPARADA EN SITIO		CONSORCIO 82-M SANTANDER
FECHA: 16 octubre 2025	NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACION	DANIEL VASQUEZ AYALA
MUNICIPIO: Matanza	CARGO	ING. DE ALIMENTOS
SEDE EDUCATIVA: Coltanes paz	Sede Principal	

FORMATO DE CAPACITACIONES, SUGERENCIAS, Y COMPROMISOS REALIZADOS EN LAS VISITAS A LOS PUNTOS DE ATENCION PAE

OBJETIVO: Capacitacion en BPM, plan de saneamiento con sus respectivos programas: limpieza y desinfeccion, manejo de residuos solidos y liquidos, control de plagas, programa de agua, tecnicas de almacenamiento, puntos criticos de control, entrega y diligenciamiento de formatos. Refuerzo en uso de hipoclorito segun tabla de dosificacion.

TEMAS TRATADOS:

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, PLAN DE SANEAMIENTO CON SUS PROGRAMAS, DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS DE PLAN DE SANEAMIENTO, CONTROL DE TEMPERATURAS, PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS, PROGRAMA DE AGUAS, MANEJO DE ENTRADAS Y SALIDAS DE ALIMENTOS - KARDEX, ROTULACION - ETIQUETADO DE PRODUCTOS, CICLOS DE MENUS, ESTANDARIZACION DE PORCIONES, LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - USO ADECUADO DE DOTACION-PUNTOS CRITICOS DE CONTROL, ETAS, CONTRAMUESTRAS.

DESCRIPCION DE LOS TEMAS:

Se realiza refuerzo al personal manipulador de los temas descritos anteriormente :

1. Almacenamiento de materias primas y control de temperatura: En este Item se enfatiza en el correcto almacenamiento de alimentos una vez llegan al comedor escolar, seleccionando los alimentos y guardandolos adecuadamente para su conservacion, ademas de recordar siempre su ubicación la cual no debe ser directamente sobre el piso y guardando una distancia de la pared de acuerdo a la disponibilidad del espacio en el comedor escolar. Así mismo realizar registro y control de temperatura tanto de equipos como del producto terminado. Se le recuerda al personal manipulador verificar la calidad y cantidad de los alimentos una vez son recibidos, teniendo en cuenta lo reportado en la remision de viveres; en caso de cualquier novedad que puedan evidenciar en cuanto a alteracion de las caracteristicas de los productos y/o entrega de producto no reportado en la remision se debe informar de manera inmediata para de esta forma proceder a realizar la reposicion y/o cambio de manera inmediata; igualmente se debe realizar proceso de verificacion y seleccion de los alimentos de manera diaria y en caso de alteracion de las caracteristicas de calidad de algun producto este debe ser reportado y descartado para evitar contaminacion cruzada.

2. Diligenciamiento de formatos de plan de Saneamiento, programa Control de Agua, Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos: Se realiza sensibilizacion a personal en cuanto al plan de saneamiento y cada uno de sus programas, como lo son programa de limpieza y desinfeccion de cada una de las areas, superficies, implementacion en techos, paredes, puertas, pisos, ventanas, rejas, equipos y utensilios, adecuado almacenamiento de insumos de aseo el cual debe estar alejado del area de preparacion, realizar diligenciamiento de formato de registro de actividades dentro del comedor escolar tales como limpieza y desinfeccion de areas, equipos y utensillos, recoleccion y destino final de residuos solidos y liquidos, control fisico y visual de presencia de plagas, lavado de tanques y/o recipientes, así como los formatos de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, hoja de vida de los equipos los cuales deben reposar en carpeta archivados y diligenciados de manera diaria o segun lo establecido. uso del hipoclorito segun tabla de dosificacion. Tambien se les recalco que los residuos solidos deben ser almacenados en las canecas de acuerdo a su clasificacion y haciendo uso de bolsa y mantenerlos con su respectiva tapa. igualmente se les recordo acerca del hervido del agua para utilizar principalmente en la elaboración de jugos y la limpieza y desinfeccion de frutas y verduras que no requieran coccion; así como la recolección y disposición final de los residuos liquidos (aceite usado) el cual debe almacenarse en su recipiente original y estar rotulado.

3. Manejo de entradas y salidas de alimentos - KARDEX en comedor escolar: KARDEX es el documento que nos sirve para llevar el control de inventarios de entradas y salida de alimentos y materias primas en comedor escolar.

La rotacion de materias primas consiste en aplicar el principio de "Lo primero que entre es lo primero que sale", lo cual se puede hacer registrando en cada producto, la fecha en que fue recibido. Se almacenan los productos con la fecha de vencimiento mas proxima, en frente o arriba de aquellos productos con fechas de vencimiento mas lejanas.

La rotacion debe ser planificada anticipadamente, realizada de manera que evite la formacion de saldos y a tiempo para evitar alcanzar el limite de conservacion de algun producto.

4. ROTULACION - ETIQUETADO DE PRODUCTO: El rotulado de alimentos permite proporcionar al consumidor informacion sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible de modo que no induzca al engaño o confusion. La etiqueta debe contener la siguiente informacion: nombre del producto, nombre del fabricante, fecha de fabricacion, instrucciones de uso, fecha de vencimiento, peso, informacion nutricional, etc.

5. CICLO DE MENUS: Se hace enfasis al personal en cuanto a los ciclos de menus establecidos semana a semana en las preparaciones diarias y la lista de intercambios de alimentos aprobada. Se les recuerda el cumplimiento de las preparaciones de los alimentos de acuerdo al menú del dia y guias de preparacion establecidas. De presentarse alguna novedad esta debe ser reportada a su supervisor para la autorizacion correspondiente en caso de requerir cambio de menú, se debe tener en cuenta que estos cambios deben ser completos; es decir, se debe arrastar la preparacion completa del dia y no solo el alimento que presente la novedad.

6. ESTANDARIZACION DE PORCIONES: Se especifica en cuanto a la entrega de los complementos según gramaje por grupos escolares establecidos en el comedor escolar y de acuerdo a lo especificado en la capacitacion inicial haciendo uso de los utensillios con los que se cuenta en el comedor escolar para de esta manera garantizar el cumplimiento de los gramajes establecidos.

Powered by CamScanner

2642

7. LISTA DE INTERCAMBIOS: Se socializa al personal manipulador los alimentos permitidos para intercambios según grupos de alimentos y el gramaje que debe ser según minuta patron establecida. Se le recuerda al personal que no se pueden realizar intercambios sino han sido reportados previamiente al consorcio y aprobados por la interventoria.

8. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Se realiza sensibilizacion a personal manipulador de alimentos en la aplicación de BPM en comedor escolar, evitando practicas anti higienicas como toser, escupir, no lavarse las manos despues de cada cambio de actividad y cuando se va al baño, el uso de joyas y accesorios, uñas limpias y cortas sin esmalte. Asi mismo se le recordo que no esta permitido el ingreso de personal ajeno al servicio.

9. USO ADECUADO DE DOTACION: Se recuerda el uso completo de la dotacion en el comedor escolar para evitar riesgos de contaminacion en alimentos, gorro, tapabocas, pantalon, blusa y calzado cerrado, la cual debe estar limpia. Recordar que no esta permitido el ingreso de personal ajeno a las areas y que todo el personal debe cumplir con los requisitos minimos de ingreso (Dotacion completa)

10. PUNTOS CRITICOS DE CONTROL: Entendiendo por puntos de control críticos los lugares, prácticas, procedimientos o procesos en los que se producen los riesgos y donde puede ejercerse control, de forma que ese riesgo pueda ser eliminado o reducido a un nivel aceptable. en este punto se le recalco la importancia de identificar cada punto dentro del proceso y tenerlos bajo control.

11. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS: Los alimentos cuando se ingieren en mal estado, contaminados con bacterias, virus, mohos, toxinas o productos quimicos, producen en el organismo una serie de enfermedades, cuyos síntomas mas frecuentes son náuseas, vómitos, diarrea y dolores abdominales. Los alimentos pueden ser vehículos que transportan microorganismos o parásitos, cuando esto sucede, es por falta de higiene en la manipulacion de los alimentos, por ser elaborados en ambientes sucios.

12. CONTRAMUESTRAS: Recolectar de manera diaria la muestra de 100 g de Alimento proteico (queso, huevo, carne de res y cerdo, pollo, pescado, etc.) Ensaladas, Jugos de fruta, todo tipo de salsas elaboradas con leche. Si la preparación lleva dentro de sus ingredientes, productos de alto riesgo como leche, crema de leche, mayonesa, huevo, entre otros, es necesario tomar la contramuestra de esta preparación. , rotular (rotuladas con fecha, numero de menú, alimento y persona responsable del proceso). Antes de empacar los alimentos marcar la bolsa, luego de marcada proceder a empacar el respectivo alimento, luego sellar y llevar a congelacion por 72 horas. Pasadas las 72 horas desechar las muestras.

COMPROMISOS

* Realizar correctamente el almacenamiento de alimentos en comedor escolar utilizando refrigeracion y seleccionando los alimentos según su estado de madurez y tiempo de duracion.
* Realizar el diligenciamiento diario de formato de registro de actividades de plan de saneamiento.
* Llevar registro diario de entradas y salidas de alimentos en comedor escolar.
* Diligenciar el formato de control y registro de temperaturas equipo de refrigeracion, congelacion y producto terminado según lo establecido
* Realizar la recoleccion y almacenamiento de las contramuestras diariamente.
* Verificar que los alimentos entregados en el comedor escolar posean rotulado y contengan la informacion minima descrita.
* Realizar desinfeccion diaria de areas, superficies, menaje, equipos y alimentos según la dosificacion establecida.
* Realizar la preparacion diaria de los ciclos de menus establecidos según lineamientos.
* Realizar servido de alimentos de acuerdo a los gramajes establecidos según grupo de edades.
* Verificar que los alimentos que se entregan en comedor escolar si se realizan intercambios sean los permitidos según lista.
* Portar siempre la dotacion de manera correcta, completa, limpia y según cronograma establecido.
* Recordar siempre la implementacion de BPM en comedor escolar.
* Mantener publicados los avisos correspondientes al programa de alimentacion escolar, señalizacion de areas, avisos de BPM y practicas higienicas.

FIRMAS

Firma: Mary Cruz P.
Nombre: Mary Cruz Padilla
Cargo: Manipuladora

Firma: Sayda I. Capacho P.
Nombre: Sayda Isabel Capacho P.
Cargo: Manipuladora

Firma: Diana Marcela Gutierrez
Nombre: Diana Marcela Gutierrez
Cargo: Manipuladora

Firma:
Nombre:
Cargo:

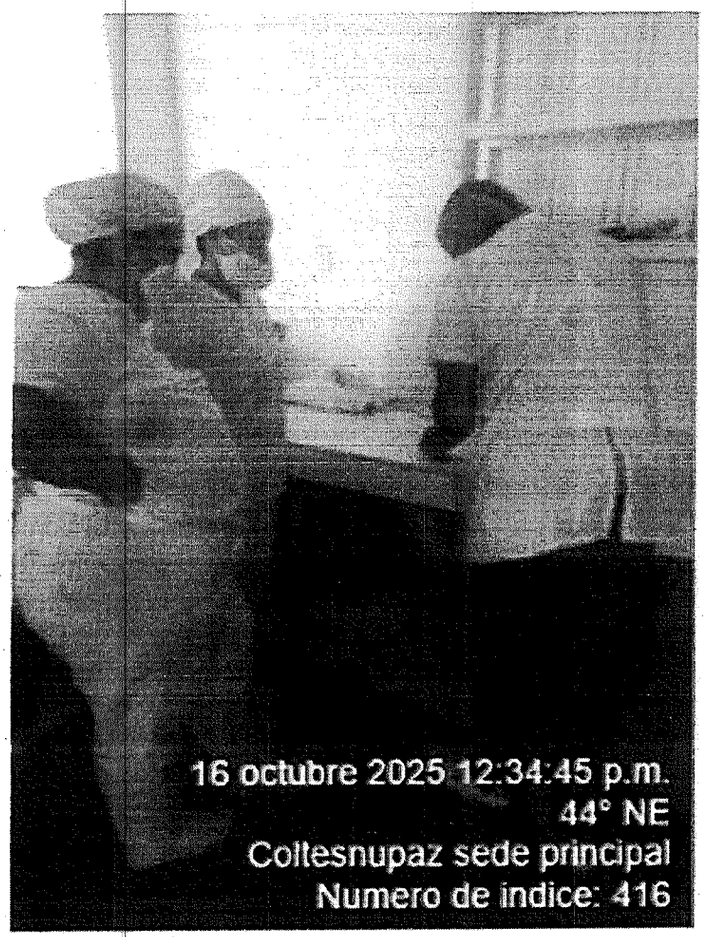
Nombre del capacitador: DANIEL VASQUEZ AYALA
Firma: Daniel Vasquez Ayala
Cargo: Ing de Alimentos

Powered by CamScanner

26423

SANTANDER 82M CONSORCIO

CAPACITACION AL PERSONAL MANIPULADOR



Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

ANEXO 2

Gobierno de Colombia | Educación | PAE Alimentos para Aprender | Gobernación de Santander

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	CONSORCIO B2M SANTANDER	FECHA ELABORACION:	19/09/2025	CONTRATO:	CO1.PCCNTR.8258066
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	MATANZA	MES:	SEPTIEMBRE
INSTITUCION	COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA	SEDE EDUCATIVA:	COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA		

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
G1 PREESCOLAR	20	20	3	Del 22 al 30 de Septiembre	APS
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	34	34			
G3 CUARTO, QUINTO	30	30			
G4 SECUNDARIA	86	86			
G5 MEDIA	50	50			
Total	**220**	**220**			

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA
ESCOBA PLÁSTICA GRANDE	U	3,00	3,00
TRAPERO DE HILAZA SIN GOMA	U	3,00	3,00
RECOGEDOR DE BASURA DE PLÁSTICO	U	2,00	2,00
CEPILLO LARGO DE CERDAS DURAS	U	1,00	1,00
CEPILLO DE MANO DE CERDAS DURAS	U	2,00	2,00
ESPONJA ESPIRAL METALICA	U	3,00	3,00
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500	500 g	2,00	2,00
DESINFECTANTE LIQUIDO X1000	lt	2,00	2,00
BALDE DE 10 LITROS	U	1,00	1,00
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X1000	Kg	2,00	2,00
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X500	500 ml	3,00	3,00
TOALLAS PARA MANOS X100	100 U	3,00	3,00
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES	U	6,00	6,00
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS	U	4,00	4,00
PAPEL HIGIÉNICO	U	3,00	3,00
PAR GUANTES DE CAUCHO INDUSTRIAL	U	3,00	3,00
PAÑO ABSORBENTE	U	3,00	3,00
ESPONJA ABRASIVA VERDE	U	3,00	3,00
BOLSA RESELLABLES DE 100G	U	42,00	42,00
JERINJA 5ml	U	1,00	1,00
1ENCENDEDOR	U	1,00	1,00

C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mary Luz Baez	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Cairo Humberto Ayala Contreras
CARGO: Manipuladora	CARGO: Rector
FIRMA: Mary Luz	FIRMA:

Powered by CamScanner

26425

Bucaramanga, 17 de Octubre de 2025

Señor
JAIRO HUMBERTO AYALA CONTRERAS
Rector Colegio Tecnico Agropecuario Nuestra Señora de la Paz
Municipio de Matanza.

Coronel
YENNER URIBE BARON
Dirección de Permanencia Escolar de Santander
Secretaria de Educación de Santander

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803[1], del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066[2], del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Concepto de cierre* **PQRSD** *SNTDR-0141S – Colegio Técnico Agropecuario Nuestra Señora de la Paz – Municipio de Matanza.*

CÓDIGO No. SNTDR-0141S

Respetado:

El **Consorcio AS Santander 2026**, da trámite a la comunicación del Rector Jairo Humberto Ayala Contreras, fechada 06 de Octubre de 2025, a través del Equipo Técnico PAE – Dirección de Permanencia (y tiene nuestro radicado interno **SNTDR-0141S**) en la cual indica:

> Por medio de este oficio, me permito informar que de acuerdo a reunión CAE de fecha octubre 02; se evidencia que el día de ayer en la sede A se preparó el siguiente menú. Huevo frito, arveja guisada, arroz con pimentón, puré de papa con queso, salteada mixta, jugo de cosecha –guayaba, al finalizar el almuerzo se observó que la mayoría de estudiantes no consumió el salteado de verduras, según la información de la contralora estudiantil Gabriela Blanco, debido al corte de la verdura en forma de juliana lo cual para los niños y jóvenes no es apetecible visualmente y en muchos casos ni siquiera consumible por los más pequeños,
>
> De igual manera se considera que la arveja para este tipo de menú debe ser arveja fresca que combina mejor con otros vegetales, porque la arveja seca cambia de sabor el alimento.
>
> Finalmente le solicito al consorcio la entrega de implementos y/o suministros de aseo sea más oportuno ya que llegan con 15 dias de atraso.

[1] **Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al "suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander**

[2] **Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.**

Analizados los soportes y normas aplicables, esta Interventoría procede a conceptuar en los siguientes términos:

1. La Interventoría **Consorcio AS Santander 2026** requirió al Operador del contrato de suministro, **CONSORCIO 82-M SANTANDER.**

En la respuesta del 06 de octubre de 2025, el Operador indica que ha atendido la solicitud del Rector Jairo Humberto Ayala Contreras, manifestando lo siguiente:

- El componente salteado mixto de verduras fue preparado conforme a la minuta patrón aprobada por la Secretaría de Educación de Santander, cumpliendo con los lineamientos técnicos establecidos para el servicio alimentario. No obstante, con el propósito de mejorar la aceptación del menú, se realizó una capacitación al personal manipulador enfocada en técnicas de presentación y tipos de corte de verduras, orientando la preparación hacia formatos más adecuados para las edades de los beneficiarios, sin alterar la composición nutricional ni las porciones establecidas. **(Anexo 1)**

- Respecto al uso de arveja seca, se aclara que este insumo se encuentra dentro de los alimentos autorizados en la minuta patrón y cumple con los estándares nutricionales, sanitarios y de calidad exigidos por el programa. Su utilización responde a los parámetros técnicos definidos por la entidad territorial, motivo por el cual no procede su sustitución por otro tipo de arveja.

- En cuanto a la observación sobre la entrega de implementos y suministros de aseo, se informa que dicha entrega se realiza de manera oportuna y conforme al cronograma establecido, garantizando la disponibilidad permanente de los elementos requeridos para el adecuado desarrollo de las labores de limpieza, desinfección y mantenimiento de las condiciones higiénicas en las áreas de preparación y servicio. No obstante, se realizará una evaluación interna de la logística de distribución con el fin de optimizar los tiempos de entrega y fortalecer los procesos operativos asociados a esta actividad. **(Anexo 2)**

Esta información respalda la acción tomada y permiten un seguimiento adecuado de la situación.

2. La interventoría en cumplimiento a sus obligaciones contractuales verificó la respuesta remitida por el operador, encontrando que es veraz y que los soportes anexados corresponden a las acciones mencionadas por el Operador.

3. En atención a que la petición fue atendida de conformidad, la Interventoría procede a dar CIERRE a la SPQR y a expedir las comunicaciones pertinentes.

2647

Finalmente, la responsabilidad sobre la veracidad de la información o del contenido intrínseco del documento es de quien la genera, no del consorcio. Para el caso nos sometemos a lo previsto en la sentencia SU 774 de 2014 que indica: "con independencia de si el documento es allegado en original o en copia éstos se presumen auténticos, hecho que (…), permite que sean valorados", en todo caso, siempre obramos sustentados en el principio de la buena fe y de la confianza legítima, según lo determina el ordenamiento jurídico colombiano.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Leidy Johanna Linares Ardila - Inspectora
Revisado por: Soley Ayala Pardo
Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache

2647

Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0141S – Colegio Técnico Agropecuario Nuestra Señora de la Paz – Municipio de Matanza

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com> 18 de octubre de 2025, 12:16

Para: colegiotecnicoagropecuarionuestraseñoradelapazmatanza@sander.edu.co

CC: "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>, "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>, spqrconsorcio82msantander@gmail.com

---

Señor

JAIRO HUMBERTO AYALA CONTRERAS

Rector Colegio Tecnico Agropecuario Nuestra Señora de la Paz

Municipio de Matanza.

Coronel

YENNER URIBE BARON

Dirección de Permanencia Escolar de Santander

Secretaria de Educación de Santander

Buenas Tardes

Por medio de la presente, la interventoría CONSORCIO AS SANTANDER 2026, se permite remitir el concepto de cierre de la PQRSD con **CODIGO SNTDR-0141S – MUNICIPIO DE MATANZA.**

Concepto de cierre **PQRSD** *SNTDR-0141S – Colegio Técnico Agropecuario Nuestra Señora de la Paz – Municipio de Matanza*

Atentamente;

LEIDY JOHANNA LINARES ARDILA
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

CONCEPTO DE CIERRE SNTDR-0141S.pdf