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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 26 / 11 / 2025 /

Municipio: Socorro

Institución Educativa: Instituto tecnico Industrial monseñor carlos Ardila

Sede: Concentracion escolar central de varones

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Nairoby Alexandra	Castellano serpa	NU777697877	0
2	RI	AFica Karinet cat	Colon Brizuela	1098832242	0
3	RI	Carlos Jose	De la Hoz Avellaneda	1240290039	0
4	RI	Angel Daniel	Tello salazar	NU777646730	2
5	RI	Juan Jose	Cruz Murillo	1107695303	4
6	RI	Alejandro	Fonseca Gomez	1102490264	4
7	RI	Daniel steven	Cardenas Marin	1186963782	5
8	RI	Andres Felipe	Duarte silva	1107695504	5
9	RI	Neymar Alejandro	Naranja Barrera	1107694786	5
10	RI	Yorman Gabriel	Camargo cordero	NU777502775	5

Observaciones: Sin observaciones

3015

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

30316

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

Fecha de la visita: 2025-11-26
Institución y sede: instituto tecnico industrial monseñor carlos ardila - concentración escolar central de varones

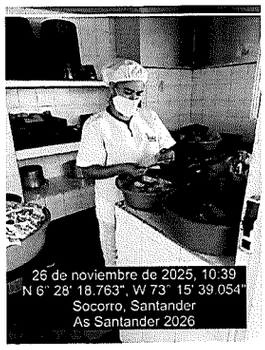


Imagen No1: alistamiento de la ración industrializada en el instituto técnico industrial monseñor Carlos Ardila-concentración escolar central de varones



Imagen No2: verificación del menú establecido en el instituto técnico industrial monseñor Carlos Ardila-concentración escolar central de varones



Imagen No3: almacenamiento de víveres de la ración industrializada del instituto técnico industrial monseñor Carlos Ardila-concentración escolar central de varones



Imagen No4: menú entregado en el instituto técnico industrial monseñor Carlos Ardila-concentración escolar central de varones

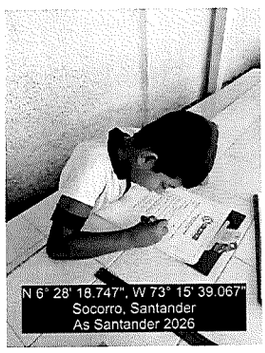


Imagen No5: estudiante diligenciando la respectiva encuesta de beneficiarios en instituto técnico industrial monseñor Carlos Ardila-concentración escolar central de varones

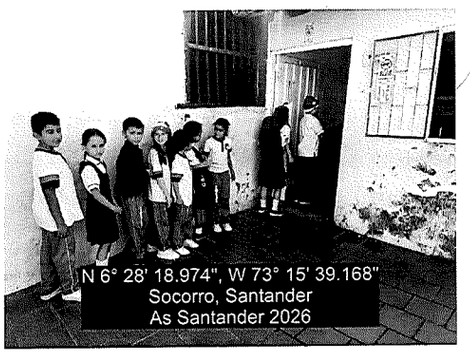


Imagen No6: titulares de derecho recibido el complemento en el instituto técnico industrial monseñor Carlos Ardila-concentración escolar central de varones

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

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

30317

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	26	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	26	Mes	11	Año	2025
Municipio	Aratoca					
Institución educativa	Institución Educativa Clarellinas.					
Sede educativa	Escuela Rural Laja San Ignacio					
Contrato de Interventoría No	COLPCCNTR 8252803					
Contrato de Operador No	COLPCCNTR 8258066					
Nombre de quien realiza la visita	Adriana Lucia Gomez M.					
Cedula	37.898.409.					
Cargo	Interventor de Campo.					
Número de contacto	3132454486					
Novedad / inconveniente	Manifiesto que llegue a la Institución Educativa Clarellinas, Escuela Rural Laja San Ignacio, Jurisdicción del municipio Aratoca, con modalidad Ración Industrializada, donde se evidencio que la sede educativa se encontraba cerrada, por lo tanto se procede a establecer la visita tecnica como fallida.					

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

Firma

3037

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

Fecha de la visita: 2025-11-26
Institución y sede: Institución Educativa Clavellinas Aratoca - Escuela Rural Laja San Ignacio



Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada, Institución Educativa Clavellinas, Escuela Rural Laja San Ignacio, municipio Aratoca



Imagen No2: Evidencia Fotográfica Asistencia a Visita Técnica, Institución Educativa Clavellinas, Escuela Rural Laja San Ignacio, municipio Aratoca

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

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

30314

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	26	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	26	Mes	11	Año	2025.
Municipio	mogotes.					
Institución educativa	Centro Educativo El oasis					
Sede educativa	Escuela Rural Flores.					
Contrato de Interventoría No	cos.pcontr.8252803					
Contrato de Operador No	cos.pcontr.8258066					
Nombre de quien realiza la visita	Karen Manuela Rueda Ayala.					
Cedula	1100970601					
Cargo	Interventor de campo					
Número de contacto	3208005739.					
Novedad / inconveniente	manifiesto que llegue al Centro Educativo El oasis, sede Escuela Rural Flores, municipio de mogotes el dia 26/11/2025 con modalidad Racion Industrializada. la cual se encuentra cerrada no realizaron cierre.					

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

Karen Manuela Rueda Ayala.

Firma

30310

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

Fecha de la visita: 2025-11-26
Institución y sede: CENTRO EDUCATIVO EL OASIS - ESCUELA RURAL FLORES



Imagen No1: Evidencia fotográfica fachada Centro Educativo el Oasis - Escuela Rural Flores.



Imagen No2: Evidencia fotográfica interventor en Centro Educativo el Oasis - Escuela Rural Flores.

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

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

30824

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	26	Mes	11.	Año	2025.
Fecha del incidente	Día	26	Mes	11	Año	2025.
Municipio	San gil.					
Institución educativa	Colegio San Jose de Guanenta.					
Sede educativa	Concentracion Escolar Rodolfo Gentalet Garcia.					
Contrato de Interventoría No	Col-Jccntf-8252803.					
Contrato de Operador No	Col-Jccntf-8258066.					
Nombre de quien realiza la visita	Andres Jose Mesa Jaramillo.					
Cedula	9.694.641.					
Cargo	Interventor de campo.					
Número de contacto	3208906814.					
Novedad / inconveniente	El dia 26 de Noviembre del año en curso la visita estaba programada para la sede educativa Concentracion Escolar Rodolfo Gentalet Garcia del municipio de San gil. al llegar a la sede el vigilante me dice que los estudiantes femeninos no regresaron el dia 21 de noviembre, por falta de agua. El operador no suministra la modalidad ya es. PI (Almuerzo Industrializado).					

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

Andres Jose Mesa Jaramillo

Firma

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

Fecha de la visita: 2025-11-26

Institución y sede: COLEGIO SAN JOSE DE GUANENTA - CONCENTRACION ESCOLAR RODOLFO GONZALEZ GARCIA



Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada, Colegio San José de Guanentá, Concentración Escolar Rodolfo González Garcia, Municipio San gil



Imagen No2: Evidencia fotográfica Portón, Colegio San José de Guanentá, Concentración Escolar Rodolfo Gonzalez Garcia Municipio San gil

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30343

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: colegio Alberto Santos Buitrago	Sede Educativa: Escuela rural Buenavista		ETC: Gobernación Santander	Ciudad/ Municipio: Socorro	
Dirección: Vereda Buenavista		Fecha Visita: 27-11-25		Hora inicio: 7:00 AM	
Operador: Consorcio 82M-Santander		No Contrato / Convenio: Co7.PCCNTR.8258066		Hora de terminación: 10:00 AM	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA		
No titulares de derecho	Adjudicados: 37	Atendidos: 37	No de visita: 7	Tipo de ración: RI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Maria Santos; manipuladora			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Wilson ortiz; Interventor		

Objeto de la visita:
Visita tecnica de verificación de los lineamientos tecnicos y del contrato No. Co7.PCCNTR.8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 28	PUNTAJE OBTENIDO: 19		PORCENTAJE %: 67,86%		
CONCEPTO FINAL	Conforme con observaciones				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: N.o				
	CONCEPTO EMITIDO: Pendiente por visitar				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
7	7	

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	6	NO CUMPLE	3

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

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

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,71 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no cuenta con programa de limpieza y desinfección
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no cuenta con fichas tecnicas
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	N.O	NO se observo
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	El jabon no cumple condiciones de empaque y gramaje
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	se evidenco Remisiondo Noviembre Sin Firma

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	El agua no cuenta con certificado de potabilidad

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no cuenta con programa de manejo de residuos, con procedimientos
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	no se evidencia instructivo de disposición final
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	27,27 %

3025

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza la visita a la escuela rural Buenavista el cual cuenta con 37 titulares de derecho donde se entrega la ración industrializada cumple gramajes y menú establecido, el jabon no cumple con su rotulado ni peso establecido por la entidad

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones

Atendido por:	Maria Arley Santos	Firma:	Maria Santos	Cargo:	Manipuladora.
Atendido por:	—	Firma:	—	Cargo:	—
Realizada por:	Wilson Ortiz	Firma:		Cargo:	Interventor
Realizada por:	—	Firma:	—	Cargo:	—

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Escuela rural Buenaventura	ETC	Gobernación Santander	Ciudad/ Municipio	Socorro
Dirección:	vereda Buenavista	Fecha Visita:	27-11-25	Hora inicio:	7:00 AM
Operador:	Consorcio 82M-Santander	No Contrato / Convenio	607.PCCNTR.8258066	Hora de terminación:	10:00 AM

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena	200	200	200	200	C	200	200	200	200	C	200	200	200	200	C
Derivados del cereal	Pan maiz	47	43	42	40	C	53	54	55	50	C	67	62	63	60	C
Frutas	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Azúcares y dulces	Cocada	27	22	23	20	C	20	27	22	20	C	20	21	22	20	C
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					

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

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

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

3016

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 27 / 11 / 25 /

Municipio: SOCORRO

Institución Educativa: Colegio Alberto Santos Buitrago

Sede: Escuela rural Buenavista

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Manuel	Ardila Amaya	1041377023 2	0
2	RI	Matias	Gomez Salazar	1023658756	0
3	RI	Shaira valentina	Vargas Martinez	1107699840	0
4	RI	Valeryt Daniela	Diaz Buitrago	1098386693	1
5	RI	Dylan Santiago	Sanchez Cala	1186964726	3
6	RI	Javier Yesid	Martinez Alba	1100504768	3
7	RI	Yurley Andrea	Suarez Martinez	1095459764	4
8	RI	Shoan Alejandro	Muñoz Rodriguez	1101696153	5
9	RI	Yair Sebastian	Suarez Martinez	1095458964	5
10	RI	Alejandro	Uribe Morales	1101695648	5

Observaciones: Sin Observaciones

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

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

Fecha de la visita: 2025-11-27
Institución y sede: colegio alberto santos buitrago - escuela rural Buenavista

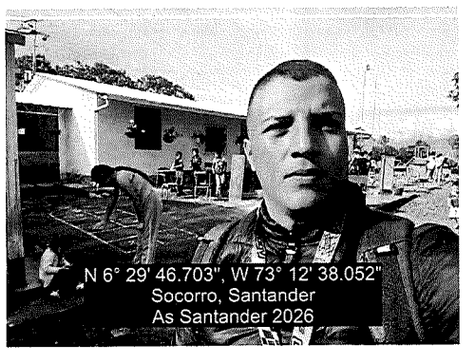


Imagen No1: fachada de la institución colegio Alberto Santos Buitrago-Escuela Rural Buenavista

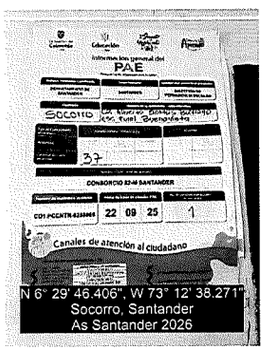


Imagen No2: ficha técnica del colegio Alberto Santos Buitrago-Escuela Rural Buenavista

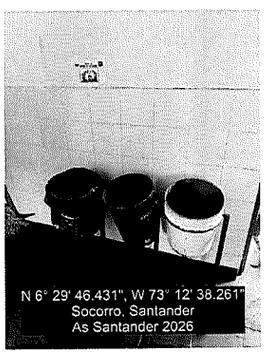


Imagen No3: almacenamiento de residuos en el colegio Alberto Santos Buitrago-Escuela Rural Buenavista



Imagen No4: comedor escolar del colegio Alberto Santos Buitrago-Escuela Rural Buenavista



Imagen No5: menú entregado en el colegio Alberto Santos Buitrago- escuela rural Buenavista



Imagen No6: verificación de gramaje en el colegio Alberto Santos Buitrago-Escuela Rural Buenavista

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

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

30824

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	27	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	27	Mes	11	Año	2025
Municipio	Cerrito.					
Institución educativa	Colegio Integrado Eduardo Camacho Gamba.					
Sede educativa	Escuela Urbana Ulpiano Serrano Gomez.					
Contrato de Interventoría No	Cel. Fecha 8258803.					
Contrato de Operador No	Cel. Fecha 8258066.					
Nombre de quien realiza la visita	Claudia Jox Mesa Jaramillo.					
Cedula	9.694.641.					
Cargo	Interventor de campo.					
Número de contacto	3208906814.					
Novedad / inconveniente	El día 27 de Noviembre del año en curso la visita estaba programada para la sede educativa Escuela Urbana Ulpiano Serrano Gomez del municipio de Cerrito. al llegar a la sede se encontraba cerrado y que los estudiantes terminaron las clases el día 21 de noviembre. por tal motivo el Operador no suministro la modalidad PS (Preescolar Incluyendo) que estaba programado					

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

Claudia Jox Mesa Jaramillo

Firma

30330

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

Fecha de la visita: 2025-11-27

Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO EDUARDO CAMACHO GAMBA - ESCUELA URBANA ULPIANO SERRA GOMEZ



Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada, Colegio Integrado Eduardo Camacho Gamba, Escuela Urbana Ulpiano Serrano Gómez, Municipio Curiti



Imagen No2: Evidencia fotográfica Porton, Colegio Integrado Eduardo Camacho Gamba, Escuela Urbana Ulpiano Serrano Gómez, Municipio Curiti

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

3033-1

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	27	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	27	Mes	11	Año	2025
Municipio	San Gil					
Institución educativa	Colegio San Carlos					
Sede educativa	Colegio San Carlos					
Contrato de Interventoría No	CO1PCCNTR8252803					
Contrato de Operador No	CO1PCCNTR8258066					
Nombre de quien realiza la visita	Adriana Lucia Gomez M					
Cedula	37.898.409					
Cargo	Interventor de Campo					
Número de contacto	3132454486					
Novedad / inconveniente	Manifiesto que llegue al Colegio San Carlos, donde me contacte con la Rectora Lyda Paola Gomez Reyes, quien manifesto que solicitaron el complemento dado por el Programa de Alimentación Escolar PAE hasta el dia 21 de noviembre de 2025, teniendo en cuenta que esta semana se encontraban en procesos académicos como nivelaciones, entrega de informes académicos, grados, entre otros.					

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

Firma

3032

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

Fecha de la visita: 2025-11-27
Institución y sede: Colegio San Carlos San Gil - Colegio San Carlos San Gil

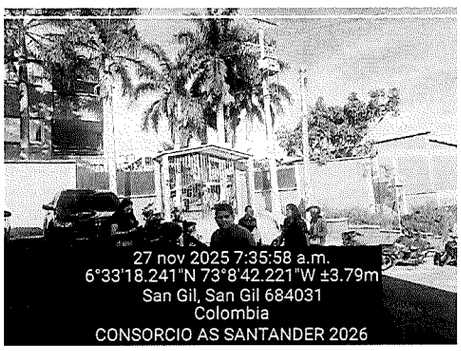


Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada, Colegio San Carlos, municipio San Gil

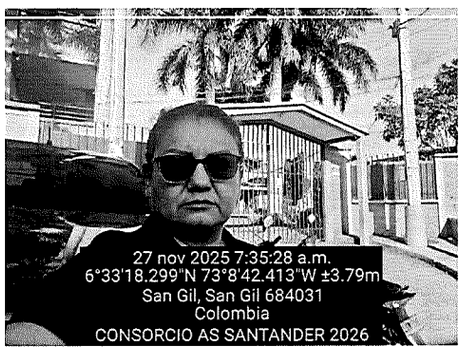


Imagen No2: Evidencia Fotográfica Asistencia a Visita Tecnica, Colegio San Carlos, municipio San Gil

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

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

30333

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	27	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	27	Mes	11	Año	2025.
Municipio	San Gil.					
Institución educativa	Instituto San Vicente de Paúl.					
Sede educativa	Instituto San Vicente de Paúl.					
Contrato de Interventoría No	101.PCCNTR.8252803					
Contrato de Operador No	101.PCCNTR.8258066.					
Nombre de quien realiza la visita	Karen Manuela Rueda Ayala					
Cedula	1100970607					
Cargo	Interventor de campo.					
Número de contacto	3208005739.					
Novedad / inconveniente	manifiesto que llegue al Instituto San Vicente de Paúl, sede principal, municipio San Gil. el dia 27/11/2025 con modalidad Ración Industrializada no realizaron clase, ya que se encuentran en entrega de notas del año escolar 2025.					

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

Karen Manuela Rueda Ayala.

Firma

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

Fecha de la visita: 2025-11-27
Institución y sede: INSTITUTO SAN VICENTE DE PAUL - INSTITUTO SAN VICENTE DE PAUL



Imagen No1: Evidencia fotográfica fachada Instituto San Vicente de Paúl.



Imagen No2: Evidencia fotográfica interventor en Instituto San Vicente de Paúl.

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30335

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Colegio oficial Avelina Moreno	Sede Educativa: concentración escolar nuestra señora del socorro	ETC: Gobernación Santander	Ciudad/ Municipio: Socorro	
Dirección: Carrera 14 # 19-57	Fecha Visita: 28-11-25		Hora inicio: 8:00 AM	
Operador: Consorcio 82 M - Santander	No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066		Hora de terminación: 11:00 AM	

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

No titulares de derecho	Adjudicados	Atendidos	No de visita	Tipo de ración
	80	80	1	RI

Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nombre y cargo de quien realiza la visita
Lucila Medina; manipuladora	Wilson Ortiz; Interventor

Objeto de la visita:
Visita tecnica de verificación de los lineamientos tecnicos y del contrato No CO1.PCCNTR.8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	28	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE %	77,43%

CONCEPTO FINAL	Conforme con observaciones
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: N.O
	CONCEPTO EMITIDO: Pendiente visitar.

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
7	-	-

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NC	Suciedad y agua estancada por techo Roto
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	no cuenta con acceso a servicio sanitario
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	NC	la construcción no facilita la operación de limpieza y desinfección
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	techo roto en mal estado sucio y Manchado
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	NC	Area de distribución no cumple condiciones higienicas
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	Paredes manchadas, en mal estado
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	NC	no cumple espacios minimos que garantice espacios minimos
8	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	Ventanas sin malla antiinsectos en buen estado
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	1	NO CUMPLE	8

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

30336

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

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

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,71%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no cuenta con programa de limpieza y desinfección
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no cuenta con fichas técnicas con modo de preparación empleo y rotulo
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	N,O	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	no se encuentran los productos de aseo ventilados, e identificados
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no cuenta con programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	no se evidencia instructivos que especifique la disposición final
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	45,45%

30337

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	–	PUNTAJE OBTENIDO	–	PORCENTAJE %	–

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

se realiza la visita a la concentración escolar nuestra señora del socorro el cual cuenta con 80 titulares de derecho, no cuentan con plan de saneamiento Para RI cumple remisión viveres y aseo, Instalaciones Fisicas en muy mal estado no cumple techos, paredes y espacios minimos para el alistamiento

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones

Atendido por:	Firma:	Cargo:
Atendido por: Lucila Maldonado Baez	Firma: manipuladora	Cargo: Lucila Maldonado Baez
Realizada por: Wilson Ortiz	Firma:	Cargo: Interventor
Realizada por:	Firma:	Cargo:

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	concentración escolar nuestra señora del socorro	ETC	Gobernación Santander	Ciudad/ Municipio	Socorro
Dirección:	carrera 7 #11 # 79-57	Fecha Visita:	28-11-25	Hora inicio:	8:00 AM
Operador:	Consorcio 82M-Santander	No Contrato / Convenio	607, PCENTR. 82580065	Hora de terminación:	11:00 AM

Instrumento: Marque con una X										
	Balanza		Marca	Bascol	Número de menú programado	5	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	28-09-05	Número de menú entregado	5	Presentaron soporte de autorización	Si	No X	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche	206	200	200	200	C	200	200	200	200	C	200	200	200	200	C
Derivados del cereal	galleta combinada	40	43	44	40	C	50	55	52	50	C	63	67	60	60	C
Frutas	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Azúcares y dulces	Bocadillo	75	75	75	75	C	75	75	75	75	C	75	75	75	75	C
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

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

3032

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 28 / 11 / 25 /

Municipio: Socorro.

Institución Educativa: Concentracion Escolar Ntra Sra del Socorro

Sede: Concentracion. Escolar Ntra Sra del Socorro

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Mariana Lucia	Arenas Valderrama	1.101-699.948	0
2	RI	Luis Martin	Pineda Vente.	1.096816097	0
3	RI	Isabella Maria.	Caro Robles	1.101.700 236	0
4	RI	Derlis Sofia	Colmenares Gonzalez	1.101.700 069	0
5	RI	Luciana Valentina	Nossa Amaya	1.101.699. 305	1
6	RI	Anthony	Pineda Vente.	1.096 814.346	2
7	RI	Lauren Sofia	Calderon Niño	1.051 288243	2
8	RI	Yeily Yalith.	Home Cardenas	1.07554572	3
9	RI	Sarah Sofia	Duarte Gonzalez.	1.010763013	4
10	RI	Miguel José	Florez Donato	1.092.95.4819	5

Observaciones:

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

30340

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

Fecha de la visita: 2025-11-28
Institución y sede: colegio avelina moreno - concentración escolar nuestra señora del socorro

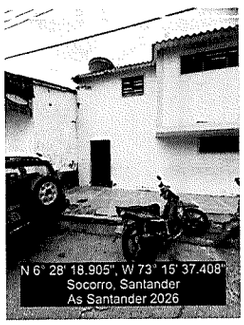


Imagen No1: fachada del restaurante escolar del colegio oficial avelina moreno-concentración escolar nuestra señora del socorro

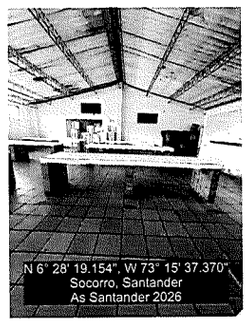


Imagen No2: comedor escolar en el colegio oficial avelina moreno-concentración escolar nuestra señora del socorro

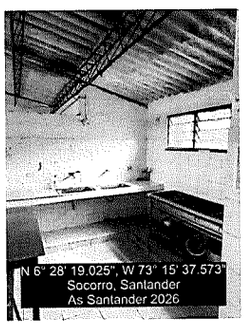


Imagen No3: cocina de la institución colegio oficial avelina moreno-concentración escolar nuestra señora del socorro

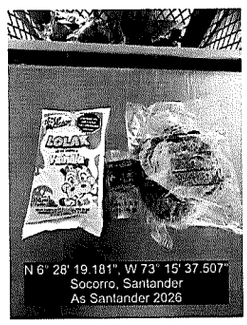


Imagen No4: menú entregado en el colegio oficial avelina moreno-concentración escolar nuestra señora del socorro

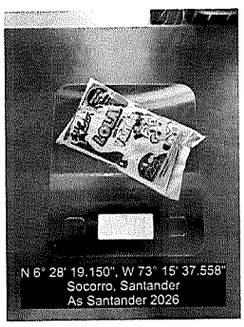


Imagen No5: gramaje de la leche en el colegio oficial avelina moreno-concentración escolar nuestra señora del socorro



Imagen No6: titulares de derecho recibiendo complemento en el colegio oficial avelina moreno-concentración escolar nuestra señora del socorro

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30341

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	28	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	28	Mes	11	Año	2025
Municipio	Palmas del Socorro					
Institución educativa	Colegio Departamental La Inmaculada					
Sede educativa	Colegio Departamental La Inmaculada					
Contrato de Interventoría No	COLPCCNTR 8252803					
Contrato de Operador No	COLPCCNTR 8258066					
Nombre de quien realiza la visita	Adriana Lucia Gomez M					
Cedula	37.898.409					
Cargo	Interventor de Campo					
Número de contacto	3132454486					
Novedad / inconveniente	Manifiesto que llegue al Colegio Departamental La Inmaculada del municipio Palmas del Socorro, donde me contacte con la señora Yaneth Calderon, Secretaria de la Institución, quien manifesto que el complemento dado por el Programa de Alimentación Escolar fue recibido hasta el 21 de noviembre 2025, teniendo en cuenta que esta semana estaban en procesos academicos como entrega de boletines grados, entre otros.					

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

Adriana Lucia Gomez M

Firma

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

Fecha de la visita: 2025-11-28

Institución y sede: Colegio Departamental La Inmaculada APS Palmas del Socorro - Colegio Departamental La Inmaculada



Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada, Colegio Departamental La Inmaculada, municipio Palmas del Socorro



Imagen No2: Evidencia Fotográfica Asistencia a Visita Técnica, Colegio Departamental La Inmaculada, municipio Palmas del Socorro

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30343

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

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	28	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	28	Mes	11	Año	2025.
Municipio	San Gil.					
Institución educativa	Colegio San Carlos.					
Sede educativa	Colegio Santa Teresita de las Americas.					
Contrato de Interventoría No	Col-PCONTR. 8252803					
Contrato de Operador No	Col-PCONTR. 8258066.					
Nombre de quien realiza la visita	Karen Manuela Rueda Ayala.					
Cedula	1100970601					
Cargo	Interventor de campo.					
Número de contacto	3208005739.					
Novedad / inconveniente	manifiesto que llegue al Colegio San Carlos, sede Colegio Santa teresita de las Americas, municipio de San Gil el dia 28/11/2025 con modalidad ración Industrializada, la cual se encuentra cerrada no realizan clase.					

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

Karen Manuela Rueda Ayala.

Firma

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

Fecha de la visita: 2025-11-28
Institución y sede: COLEGIO SAN CARLOS - COLEGIO SANTA TERESITA DE LAS AMERICAS



Imagen No1: Evidencia fotográfica fachada Colegio San Carlos - Colegio Santa Teresita de las Américas.



Imagen No2: Evidencia fotográfica interventor en Colegio San Carlos - Colegio Santa Teresita de las Américas.

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

30345

FORMATOS DE VISITAS ZONA 3

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

30346

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA	TIPO RACIÓN	% DE CUMPLIMIENTO
PUERTO WILCHES	COLEGIO INTEGRADO	ESCUELA RURAL LAS PAMPAS	18/11/2025	VISITA FALLIDA	
BETULIA	COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ	ESCUELA RURAL LA FLOR	19/11/2025	CAJM/JM RI	59,26%
SIMACOTA	INSTITUCION EDUCATIVA GUAYABAL	INSTITUCION EDUCTIVA EL GUAYABAL	19/11/2025	CAJM/JM RI	37,93%
PUERTO WILCHES	COLEGIO ITEGRADO	ESCUELA RURAL SANTA TERESA	19/11/2025	CAJM/JM RI	55,17%
CIMITARRA	CENTRO EDUCATIVO PUERTO ZAMBITO	ESCUELA RURAL SIMON BOLIVAR	20/11/2025	CAJM/JM RI	53,57%
PUERTO WILCHES	INTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM 16	INTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM 17	20/11/2025	CAJM/JM RI	67,86%
PUERTO PARRA	COLEGIO LAS MONTOYAS	COLEGIO LAS MONTOYAS	21/11/2025	CAJM/JM RI	53,57%
EL CARMEN DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDOI NUEVO	INSTITUCION EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO	21/11/2025	CAJM/JM RI	60,71%
EL CARMEN DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDOI NUEVO	ESCUELA RURAL LA YE	24/11/2025	CAJM/JM RI	72,41%
PUERTO PARRA	COLEGIO LAS MONTOYAS	ESCUELA RURAL MARCO FIDEL SUAREZ	24/11/2025	VISITA FALLIDA	
BETULIA	COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ	ESCUELA RURAL LA PLAYA	24/11/2025	CAJM/JM RI	51,72%
PUERTO PARRA	COLEGIO LAS MONTOYAS	ESCUELA RURAL PATIO BONITO	25/11/2025	VISITA FALLIDA	
BETULIA	COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ	ESCUELA AGUAMIELUDA ALTA	25/11/2025	VISITA FALLIDA	
EL CARMEN DE CHUCURI	INSTITUCION EDUCATIVA EL CENTENARIO	ESCUELA RURAL EL EDEN	26/11/2025	VISITA FALLIDA	

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

PUERTO PARRA	COLEGIO LAS MONTOYAS	ESCUELA RURAL EL CRUCE	26/11/2025	VISITA FALLIDA
BETULIA	COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ	ESCUELA RURAL LA PRIMAVERA	27/11/2025	VISITA FALLIDA
PUERTO PARRA	COLEGIO LAS MONTOYAS	ESCUELA RURAL LA EME	27/11/2025	VISITA FALLIDA
PUERTO WILCHES	COLEGIO INTEGRADO	ESCUELA RURAL LA AURORA	28/11/2025	VISITA FALLIDA
PUERTO WILCHES	INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM 16	ESCUELA RURAL JOSE ANTONIO GALAN	28/11/2025	VISITA FALLIDA
PUERTO PARRA	COLEGIO LAS MONTOYAS	ESCUELA RURAL LAS BRISAS	28/11/2025	VISITA FALLIDA

3034

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	18	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	18	Mes	11	Año	2025
Municipio	Puerto Wilches					
Institución educativa	Colegio Integrado					
Sede educativa	Escuela Rural Las Pampas					
Contrato de Interventoría No	Compañía 8252 803					
Contrato de Operador No	Compañía. 8258 066					
Nombre de quien realiza la visita	Yosimar Duarte Ruiz					
Cedula	7096 196598					
Cargo	Interventor de Campo					
Número de contacto	3112957475					
Novedad / inconveniente	Manifiesto, que al llegar al Sede Educativo, esta se encontro cerrado y sin personal Docente ni estudiantil. Agradezco su comprensión, ya que desconozco el motivo por el cual no se realizó el desarrollo de las actividades academicas					

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

Firma

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

Fecha de la visita: 2025-11-18
Institución y sede: Colegio Integrado - Escuela Rural Las Pampas



Imagen No1: Selfie en sede educativa



Imagen No2: Fachada sede educativa

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30350

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ	Sede Educativa: ESCUELA RURAL LA FLOR	ETC: GOBERNACIÓN SANTANDER	Ciudad/ Municipio: BETULIA
Dirección: VEREDA LA PUTANA	Fecha Visita: 19 - 11 - 2025		Hora inicio: 7:30 AM
Operador: CONSORCIO BZ-M SANTANDER	No Contrato / Convenio: CONTRATO. 8258066		Hora de terminación: 11 AM

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NO APLICA				
No titulares de derecho	Adjudicados: 2	Atendidos: 2	No de visita	1	Tipo de ración	L.I	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: LOURDES MENDOZA — DOCENTE			Nombre y cargo de quien realiza la visita: YOSIMAR DURAN RUEDA - INTERVENTOR DE CAMPO				

Objeto de la visita: VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO N. CONTRATO. 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 27	PUNTAJE OBTENIDO: 16	PORCENTAJE %: 59.26 %			
CONCEPTO FINAL	NO CONFORME				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: PENDIENTE POR VISITAR				
	CONCEPTO EMITIDO: ———				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
0	0	LA ENTREGA ES RECIBIDA POR LA DOCENTE

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
6	3

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
5	4	80.00 %

30351

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	NO SE ENCUENTRA PUBLICADO EL CICLO DEL MENÚ
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.67 %

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	N.O	LA ENTREGA ES REALIZADA POR LA DOCENTE
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	N.O	LA ENTREGA ES REALIZADA POR LA DOCENTE
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	NO SE EVIDENCIA CERTIFICADO EN EDUCACION SANITARIA DE LA DOCENTE LAURA MENDOZA
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	0	NO SE EVIDENCIA EL LAVADO DE LA FRUTA
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	NO SE EVIDENCIA REMISION DE ASEO DEL MES DE NOVIEMBRE

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	NO SE EVIDENCIA CERTIFICADO DE POTABILIDAD

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	0	SE EVIDENCIAN RECIPIENTES PERO SIN BOLSAS PLASTICAS
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	NO SE EVIDENCIA INSTRUCTIVO DE DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS SOLIDOS
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	33.33 %

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	———	PUNTAJE OBTENIDO	———	PORCENTAJE %	———

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100.00 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita Técnica se pudo evidenciar que el piso del área de almacenamiento se encuentra fisurado y con baldosas partidas, se cumplió con el ciclo del menú y los gramajes establecidos, además se pudo evidenciar que aún no cuentan con el Plan de Saneamiento actualizado. La docente utilizo se observó completa y en buen estado

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin Observaciones.

Atendido por:	Laura Mendoza Monsalve	Firma:		Cargo:	Docente.
Atendido por:	———	Firma:	———	Cargo:	———
Realizada por:	Yosimar Duarte Ruiz	Firma:		Cargo:	Interventor de campo
Realizada por:	———	Firma:	———	Cargo:	———

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ - Escuela Rural la Flor		ETC	GOBERNACION SANTANDER	Ciudad/ Municipio	LEBRIJA
Dirección:	VEREDA la PALMA		Fecha Visita:	19-11-2025	Hora inicio:	7:30 AM
Operador:	CONSORCIO BZ-M SANTANDER		No Contrato / Convenio	CONTRATO 875806	Hora de terminación:	11:00 AM

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	YOGURT UHT						2.11			200	C	212			200	C
Derivados del cereal	ROSCON CON BOLADA						62			50	C	79			60	C
Frutas	MANDARINA						176			142.9	C	181			171.4	C
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE											3					3
NO CUMPLE											0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100.00 %	SE CUMPLE CON LOS GRAMAJES ESTABLECIDOS

30392

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 19 / 11 / 2025 /

Municipio: BITULIA

Institución Educativa: COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DEL PP

Sede: ESCUELA RURAL LA FLOR

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	P.I	IAND MATHIOS	DURAN RANGEL	1097 921 454	1
2	P.I	MARIAN GEL	RANGEL DURAN	1095 843 614	4
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Observaciones: _____

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

30159

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

Fecha de la visita: 2025-11-19
Institución y sede: Colegio Integrado Nuestra Señora De La Paz - Escuela Rural La Flor



Imagen No1: Fachada sede educativa



Imagen No2: Area de almacenamiento



Imagen No3: Entrega de R.I



Imagen No4: Comedor escolar

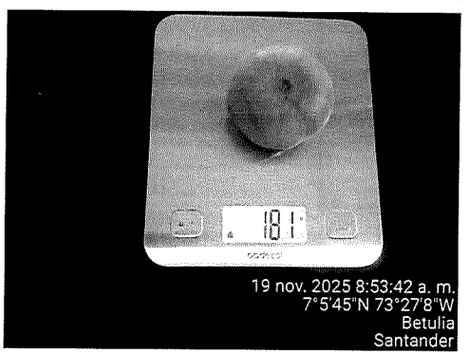


Imagen No5: Gramaje

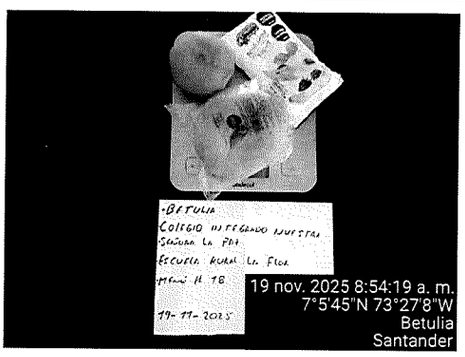


Imagen No6: Menú entregado

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30359

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Institucion Educativa El Guayabal	Sede Educativa: Institucion Educativa El Guayabal	ETC: Gobernacion Santander	Ciudad/ Municipio: Simacota
Dirección: Vereda El Guayabal	Fecha Visita: 19-11-2025		Hora inicio: 8:00 Am
Operador: Consorcio B2-M Santander	No Contrato / Convenio: Col. PCENTR. B258066		Hora de terminación: 1:00 Pm

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NO Aplica			
No titulares de derecho	Adjudicados 120	Atendidos 110	No de visita: 1		Tipo de ración: RI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Cindy Ferreira - manipuladora.			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Welmar Lopez - Interventor de campo			

Objeto de la visita: Verificar el cumplimunto de los lineamuntos tecnicos del contrato No Col. PCENTR-B258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	29	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	37.93%
CONCEPTO FINAL			No Conforme.		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	—		
		CONCEPTO EMITIDO	Pendiente		

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
1	1	

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	5	NO CUMPLE	4

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia que la materia prima del componente cereal es almacenada en recipientes de material no sanitario (bolsas de costal).
11	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0	Se evidencia 13 unidades del componente fruta (mandarina) con afectacion de la cascara (sobremaduracion, presencia moho, blando al tacto).
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	0	Se evidencia que el alimento rajoa con Bocadillo, no declara en su empaque primario la cantidad de porciones.
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	Se evidencia que la remisiones de materia prima, no se encuentra firmada por el personal manipulador, transportador ni el representante de la sede educ.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	20.00%

30356

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	No se evidencia publicado el ciclo de menus aprobado por la ETC en el establecimiento.
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	0	Se evidencia incumplimiento de gramajes para el componente fruta (mandarina).

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33.33 %

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	Se evidencia que el personal manipulador Cindy Ferreira con CC 1.063.480.644, no cuenta con calzado adecuado
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Se evidencia que el Personal manipulador Cindy Ferreira con CC 1.063.480.644, no cuenta con certificado med.
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	Se evidencia que el personal manipulador Cindy Ferreira con CC 1.063.480.644, no cuenta con certificado de BPM y no se cuenta con registros de capacitacion.
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57.14 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia Plan de saneamiento basico ni registro de sus actividades.
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia Fichas tecnicas de los productos de aseo utilizados.
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	0	No se evidencia lavado y/o desinfeccion de Frutas antes de su consumo.
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	No se evidencia remisiones de entrega de Productos de aseo

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	0	No se evidencia recipientes suficientes con tapa y bolsa plastica para la recolection temporal de residuos.
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia plan de saneamiento basico ni registros de sus actividades.
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo que especifique la disposicion final de residuos.
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	25.00 %

30157

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100.00 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita de Interventoria, se cuenta con la materia prima para atender la totalidad de titulares, se cumple con la minuta, la presentacion del personal manipulador es adecuada, se entrega el complemento en el horario establecido, se clasifican residuos y se encuentra publicada la ficha PAE, pero los alimentos no se almacenan adecuadamente, se evidencian algunos con afectacion de calidad, la remision no se encuentra firmada, el personal manipulador no cuenta con dotacion y documentacion, no se cumple con el gramaje de algunos alimentos y no se evidencia registros del plan de saneamiento basico. Se socializa el resultado de la visita con el personal manipulador y se deja copia del acta en la sede.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

La persona que atiende la visita, no manifiesta observaciones.

Atendido por:	Cindys Pada Ferreira V	Firma:	Cindys Pada Ferreira	Cargo:	manipuladora
Atendido por:	_____	Firma:	_____	Cargo:	_____
Realizada por:	Welmar Lopez De Avila	Firma:		Cargo:	Interventor de campo
Realizada por:	_____	Firma:	_____	Cargo:	_____

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institucion Educativa El Guayabal	Institucion Educativa El Guayabal		ETC	Gobernacion Santander	Ciudad/ Municipio	Simacota.
Dirección:	Vereda El Guayabal			Fecha Visita:	19-11-2025	Hora inicio:	8:00 Am
Operador:	Consorcio B2-M Santander			No Contrato / Convenio	Cot. PCNTR. 8258066	Hora de terminación:	1:00 Pm

Instrumento: Marque con una X									
Balanza		Marca	Bodecol	Número de menú programado	18	Se presentaron intercambios	Si	~~No~~	N/A
Gramera	X	Fecha de última calibración	18-04-25	Número de menú entregado	18	Presentaron soporte de autorización	Si	No	~~N/A~~

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Bebida Lactea	218	217	216	200	C	220	224	217	200	C	222	218	206	200	C
Derivados del cereal	Bocoos con Bocad.	52	47	49	40	C	62	65	64	50	C	66	80	79	60	C
Frutas	Mandarina	130	137	141	142.9	NC	156	162	173	142.9	C	169	162	186	171.4	NC
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						2					3					2
NO CUMPLE						1					0					1

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

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

3033

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institucion Educativa El Guayabal	Institucion Educativa El Guayabal		ETC	Gobernacion Santander	Ciudad/ Municipio	Simacota
Dirección:	Vereda El Guayabal			Fecha Visita:	19-11 - 2025	Hora inicio:	8:00 Am
Operador:	Consorcio 82-M Santander			No Contrato / Convenio	Col. PLNTR. 8258066	Hora de terminación:	1:00 Pm

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Bebida Lactea	218	220	216	200	C	217	216	221	200	C					
Derivados del cereal	Rosca con Bocadillo	93	80	98	80	C	130	107	114	100	C					
Frutas	Mundarina	178	177	190	171.4	C	206	276	200	171.4	C					
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					
NO CUMPLE						0					0					

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	13	PORCENTAJE %	87%	

30359

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 19 / 11 / 2025 /

Municipio: Simacota

Institución Educativa: Institucion Educativa El Guayabal

Sede: Institucion Educativa El Guayabal

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Jafet	Quintero Velasco	1096815154	0
2	RI	Emiliano	Barrera Montilla	1079392043	1
3	RI	Cristian David	Ardila Escorcia	1051362338	2
4	RI	Lauren Sofia	Colmenares Diaz	1096813754	3
5	RI	Karen Meliso	Tamayo Pico	1096236547	4
6	RI	Marcos Yesid	Rangel Vivero	1065997451	5
7	RI	Danna Sofia	Cala Rincon	1039701851	6
8	RI	Nicolas	Baron Gomez	1096809104	8
9	RI	Oscar Andres	Uribe Montilla	1077860948	10
10	RI	Doris Adriana	Garcia Pinzon	1096210737	11

Observaciones: _____

30360

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

30361

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

Fecha de la visita: 2025-11-19
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA EL GUAYABAL - INSTITUCION EDUCATIVA EL GUAYABAL

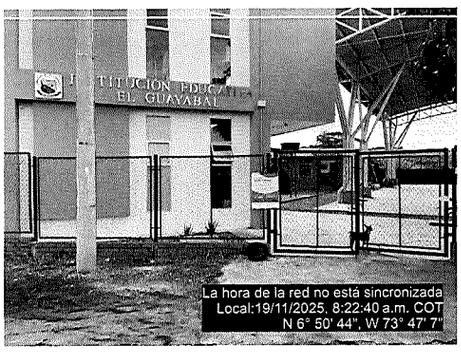


Imagen No1: Fachada Sede Educativa

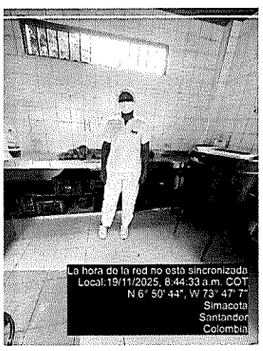


Imagen No2: Personal Manipulador

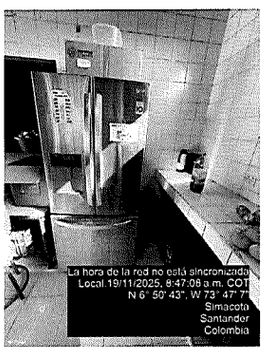


Imagen No3: Area De Almacenamiento

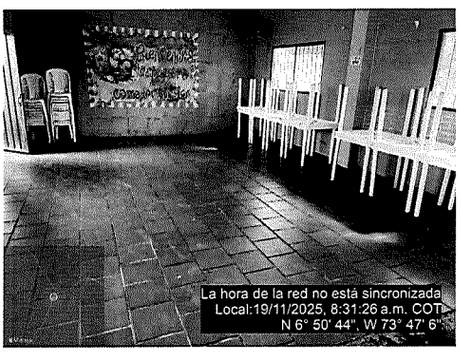


Imagen No4: Area de Distribución

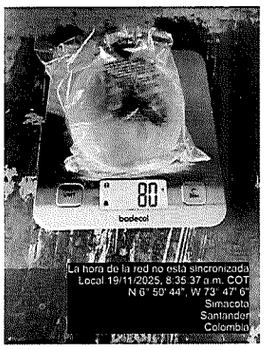


Imagen No5: Registro de Gramaje

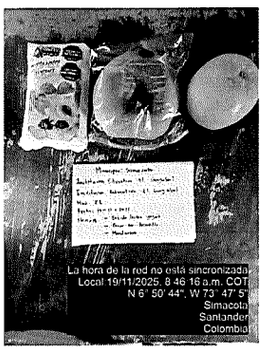


Imagen No6: Menù Del Dia

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30562

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa	Sede Educativa	ETC	Ciudad/ Municipio
colegio integrado	Escuela rural Santa Teresa	Gobernacion Santander	Puerto Wilches

Dirección:	Fecha Visita:	Hora inicio:
Vereda Santa Teresa	19/11/2025	08:10 A.M.
Operador:	**No Contrato / Convenio**	**Hora de terminación:**
Consorcio 82M santander	CO1.PCCNTR.8258066	10:30 A.M.

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

No titulares de derecho	Adjudicados	Atendidos	No de visita	Tipo de ración
	65	30	1	RI-J.M.

Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nombre y cargo de quien realiza la visita
Omaira Rodriguez Torres-Manipuladora	Anderson Ballesteros Rivera-Interventor de campo

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del Contrato CO1.PCCNTR.8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	29	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	55.17 %

CONCEPTO FINAL	No Conforme
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: —
	CONCEPTO EMITIDO: NO

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
1	1	—

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	7	NO CUMPLE	2

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00 %

30363

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	NO Se evidencia Publicado el ciclo de menú
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	0	Se evidencia arrastre del menu 18 Por el menu 17 no autorizado
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33.33 %

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	NO Se evidencia certificacion medica de Omaira Rodriguez Torres
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	NO Se evidencia certificado de BPM de omaira Rodriguez Torres CC 30803-030
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO Se evidencia plan de saneamiento
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	NO Se evidencia Plan de saneamiento
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	1	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	NO Se evidencia letrero de almacenamiento de aseo
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	NO Se evidencia certificado de Potabilidad del agua

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO Se evidencia Plan de saneamiento
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	NO Se evidencia instructivo que especifique la disposicion final de residuos
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	41.67

30364

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50.00 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita tecnica se evidencia arraste del menu 18 por el menu 17 no autorizado.
No se evidencia Certificacion medica y de BPM de Omaira Rodriguez Torres con cc. 30.803030.
No se evidencia Plan de saneamiento

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna observacion

Atendido por: OmairaRODRIGUEZ	Firma: Omaira	Cargo: Manipuladora
Atendido por: _____	Firma: _____	Cargo: _____
Realizada por: Anderson Ballesteros Rivera	Firma: Anderson B.R.	Cargo: Interventor de campo
Realizada por: _____	Firma: _____	Cargo: _____

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio Integrado	Escuela rural santa Teresa		ETC	Gobernacion Santander	Ciudad/ Municipio	Puerto Wilches
Dirección:		Vereda Santo Teresa		Fecha Visita:	19/11/2025	Hora inicio:	08:10 A.M.
Operador:		Consorcio 82 M santander		No Contrato / Convenio	Co1.PCCNTR.8258066	Hora de terminación:	10:30 A.M.

Instrumento: Marque con una X										
Balanza		Marca	Badecol	Número de menú programado	18	Se presentaron intercambios	Si X	No	N/A
Gramera		Fecha de última calibración	18/09/25	Número de menú entregado	17	Presentaron soporte de autorización	Si	No X	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena	218 cc	204 cc	221 cc	200 cc	C	210 cc	217 cc	221 cc	200 cc	C	203 cc	218 cc	213 cc	200 cc	C
Derivados del cereal	Pan almojabana	47 g	45 g	52 g	40 g	C	55 g	54 g	57 g	50 g	C	67 g	63 g	68 g	60 g	C
Frutas	Mango	204 g	220 g	228 g	200 g	C	257 g	231 g	214 g	200 g	C	257 g	291 g	303 g	240 g	C
Azúcares y dulces	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Queso	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100 %	Se evidencia arrastre del menu 18 por el menu 17 no autorizado

30365

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 19 / 11 / 2025 /

Municipio: Puerto Wilches

Institución Educativa: Colegio Integrado

Sede: Escuela rural Santa Teresa

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	R.I-J.M.	Elian Jose	Bello Ortiz	1050557692	0°
2	R.I-J.M.	Roberto Carlos	Martinez Montalvo	1104137617	0°
3	R.I-J.M.	Juan Pablo	Galvan Diaz	1104137484	1°
4	R.I-J.M.	Jose Miguel	Galvan Ortiz	1104137553	1°
5	R.I-J.M.	Lucia	Baena Baron	1023542509	2°
6	R.I-J.M.	Arianni del Carmen	Cabrera Garizao	1048875860	2°
7	R.I-J.M.	Davilson Arleis	Arrieta Quiñones	1051637808	3°
8	R.I-J.M.	Juan David	Lobo Ochoa	1030197623	3°
9	R.I-J.M.	Karen Viviana	Solano Monroy	1016741456	4°
10	R.I-J.M.	Luisa Maria	Baena Baron	1050461294	5°

Observaciones:

3086

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

30367

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-19
Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO - ESCUELA RURAL SANTA TERESA



Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada COLEGIO INTEGRADO SEDE ESCUELA RURAL SANTA TERESA



Imagen No2: Evidencia fotográfica de la manipuladora COLEGIO INTEGRADO SEDE ESCUELA RURAL SANTA TERESA



Imagen No3: Evidencia fotográfica del área de almacenamiento COLEGIO INTEGRADO SEDE ESCUELA RURAL SANTA TERESA



Imagen No4: Evidencia fotográfica de cumplimiento del menú escolar PAE COLEGIO INTEGRADO SEDE ESCUELA RURAL SANTA TERESA

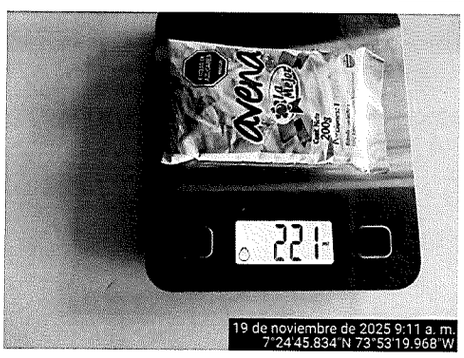


Imagen No5: Evidencia fotográfica de cumplimiento de gramaje PAE COLEGIO INTEGRADO SEDE ESCUELA RURAL SANTA TERESA

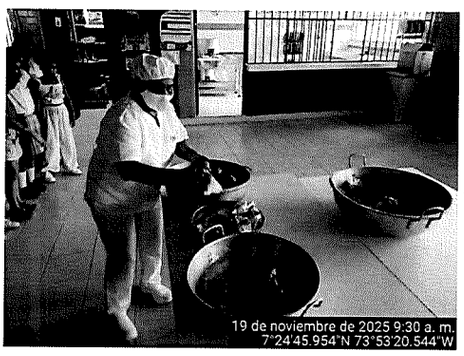


Imagen No6: Evidencia fotográfica del área de distribución COLEGIO INTEGRADO SEDE ESCUELA RURAL SANTA TERESA

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30368

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Centro Educativo Puerto Zambito	Sede Educativa: Escuela Rural Simon Bolivar	ETC: Gobernacion Santander	Ciudad/ Municipio: Cimitarra
Dirección: Vereda Los Ranchos	Fecha Visita: 20-11-2025		Hora inicio: 8:30 Am
Operador: Consorcio B2-M Santander	No Contrato / Convenio: Col. PCCNTR-825B066		Hora de terminación: 1:00 pm

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: No Aplica				
No titulares de derecho	Adjudicados: 87	Atendidos: 60	No de visita	1	Tipo de ración	RI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Luz Sanchez - manipuladora.			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Welmar Lopez - Interventor de campo				

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato No Col. PCCNTR. 825B066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 28	PUNTAJE OBTENIDO: 15	PORCENTAJE %: 53.57 %			
CONCEPTO FINAL	No Conforme.				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: -				
	CONCEPTO EMITIDO: Pendiente				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
1	1	

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	C	
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	NC	Se evidencia que el tipo de construccion de las areas de almacenamiento, preparacion y consumo, dificultan la operacion de limpieza y desinfeccion.
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Se evidencia presencia de suciedad en techos.
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	Se evidencia Paredes que no poseen acabado liso, dificultando su limpieza y desinfeccion.
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	C	
8	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	Se evidencia aberturas que se comunican con el ambiente exterior sin malla antiinsecto, permitiendo el ingreso de plagas.
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	5	NO CUMPLE	4

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
11	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
12	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	Se evidencia faltante de 8 unidades de leche condensada y 7 unidades de guiseta punto Rojo.
14	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de víveres en sedes educativas (remisiones).	0	Se evidencia que la remision de materia prima, no se encuentra firmada por el personal manipulador transportador ni el representante de la sede educ.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60.00 %

30369

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	No se evidencia publicado el ciclo de menus aprobado por la ETC en el establecimiento
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.67 %

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Se evidencia que el personal manipulador Luz Sanchez con CC 63.252.944, no cuenta con certificado.
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	Se evidencia que el personal manipulador Luz Sanchez con CC 63-252.944, no cuenta con certificado de BPM y no se cuenta con certificado de capacitacion.
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia plan de saneamiento basico ni registro de sus actividades.
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia fichas tecnicas de los productos de aseo utilizados.
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	No	El menú del dia no incluye fruta.
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Se evidencia que los elementos de aseo, se encuentran almacenados en el area de almacenamiento de alimentos.
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	Se evidencia que la remision de elementos de aseo, no se encuentra firmada.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia plan de saneamiento basico ni registro de sus actividades.
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo que especifique la disposicion final de residuos.
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	27.27 %

30370

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100.00 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita de Interventoria, se evidencia que los alimentos se almacenan correctamente, se encuentran aptos para el consumo, cumplen con la Resolucion 5109/2005, se cumple con la minutas y gramajes de los alimentos, el personal manipulador cuenta con dotacion. y se encuentra publicada la Ficha PAE, pero se evidencia faltante de algunos alimentos, la remision no se encuentra firmada, no se encuentra publicado el ciclo de menú, el personal manipulador no cuenta con documentacion y no se evidencian registros del plan de saneamiento basico.
Se socializa el resultado de la visita con el personal manipulador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

La persona que recibe la visita, no manifiesta observaciones.

Atendido por:	Luz Mery Sanchez S	Firma:		Cargo:	Manipuladora
Atendido por:	—	Firma:	—	Cargo:	—
Realizada por:	Welmar Lopez De Avila	Firma:		Cargo:	Interventor de campo
Realizada por:	—	Firma:	—	Cargo:	—

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Centro Educativo Puerto Rambito	Escuela Rural Simon Bolivar		ETC	Gobernacion Santander	Ciudad/ Municipio	Cimitarra
Dirección:	Vereda Los Ranchos			Fecha Visita:	20 - 11 - 2025	Hora inicio:	8:30 Am
Operador:	Consorcio B2-M Santander			No Contrato / Convenio	601. PUNTR. 8258066	Hora de terminación:	1:00 Pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Rudecol	Número de menú programado	19	Se presentaron intercambios	Si	~~No~~	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-25	Número de menú entregado	19	Presentaron soporte de autorización	Si	No	~~N/A~~

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche entera	216	219	214	200	C										
Derivados del cereal	Galleta Rizada Blanca	114	122	118	80	C										
Frutas	—	—	—	—	—	—										
Azúcares y dulces	Bocadillo Combinado	21	23	21	15	C										
Queso																
CUMPLE						3										
NO CUMPLE						0										

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100%	/

30742

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 20 / 11 / 2025 /

Municipio: Cimitarra

Institución Educativa: Centro Educativo Puerto Zambito

Sede: Escuela Rural Simon Bolivar

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Dilan Andres	Ramirez Henao	1056788373	0
2	RI	Maria Jose	Alvarez Rodriguez	1056788232	1
3	RI	Maria Victoria	Leon Epe	1121486761	2
4	RI	Alexander	Rincon Machado	1122655192	3
5	RI	Emanuel Jesus	Muñoz Vidal	1025328274	4
6	RI	Nicolas	Romero Aguirre	1050097057	5
7	RI	Jaider Estiven	Castro Castillo	1056776039	6
8	RI	Juan Esteban	Romero Aguirre	1028404625	7
9	RI	Tatiana	Galle Holguin	1039697880	8
10	RI	Mariana	Giraldo Serna	1060649751	9

Observaciones: _____

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

30374

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

Fecha de la visita: 2025-11-20
Institución y sede: CENTRO EDUCATIVO PUERTO ZAMBITO - ESCUELA RURAL SIMON BOLIVAR



Imagen No1: Fachada Sede Educativa

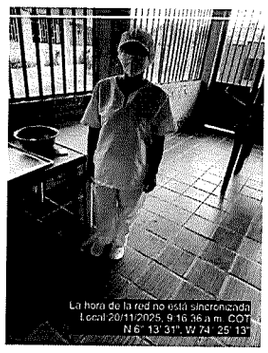


Imagen No2: Personal Manipulador

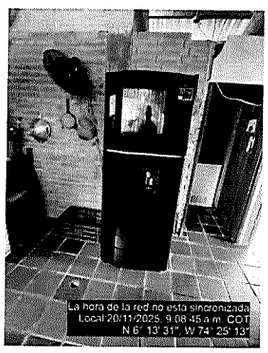


Imagen No3: Area De Almacenamiento



Imagen No4: Area de Distribución

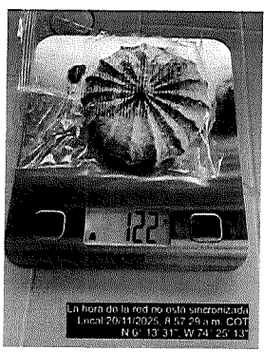


Imagen No5: Registro de Gramaje



Imagen No6: Menù Del Dia

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30375

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Institucion educativa san Pedro Clavey KM 16	Sede Educativa: Institucion educativa san Pedro Clavey KM 16	ETC: Gobernacion Santander	Ciudad/ Municipio: Puerto Wilches
Dirección: Corregimiento San Clavey KM 16	Fecha Visita: 20/11/2025		Hora inicio: 08:20 A.M.
Operador: Consorcio 82 M Santander	No Contrato / Convenio: CO1. PCCNTR. 8258066		Hora de terminación: 11:00 A.M.

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: No aplica			
No titulares de derecho	Adjudicados: 274	Atendidos: 192	No de visita: 1	Tipo de ración: R. I - J. M.		
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Betty Perales Avila - Manipuladora			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Anderson Ballesteros Rivera - Interventor de campo			

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del Contrato CO1. PCCNTR. 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 28	PUNTAJE OBTENIDO: 19	PORCENTAJE %: 67.86 %			
CONCEPTO FINAL	conforme con observaciones				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA				
	CONCEPTO EMITIDO: NO				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
2	2	—

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
8	1

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
5	4	80.00 %

30376

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

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

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia certificacion medica de Petra Ramirez Hernandez y Betty Perales Avila
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	NO se evidencia certificacion de BPM de Petra Ramirez Hernandez CC 28-312833 y Betty Perales Avila CC 37513-319
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia Plan de saneamiento
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia Plan de saneamiento
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	No	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	No se evidencia certificado de Potabilidad del agua

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO Se evidencia Plan de Saneamiento
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	NO Se evidencia instructivo que especifique la disposicion final de residuos
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	45.45 %

30377

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	———	PUNTAJE OBTENIDO	——	PORCENTAJE %	———

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita tecnica se evidencian las Paredes con suciedad.
NO se evidencia certificacion medica y de BPM de Petra Ramirez Hernandez con CC. 28.312.833 Y Betty Perales Avila con CC 37.513.319

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna observacion

Atendido por: Betty Perales Avila	Firma: Betty	Cargo: Manipuladora
Atendido por: _____	Firma: _____	Cargo: _____
Realizada por: Anderson Ballesteros Rivera	Firma: Anderson B.R.	Cargo: Interventor de campo
Realizada por: _____	Firma: _____	Cargo: _____

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institucion educativa san pedro clave IKM 1.6	Institucion educativa san pedro clave IKM. 16 corregimiento san clave IKM. 16	ETC	Gobernacion santander	Ciudad/ Municipio: Puerto Wilches
Dirección:			Fecha Visita:	20/11/2025	Hora inicio: 08:20 A.M.
Operador:		Consorcio 82 M santander	No Contrato / Convenio	CO1.PCCNTR.8258066	Hora de terminación: 11:00 A.M.

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Bodecol	Número de menú programado	19	Se presentaron intercambios	Si X	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/25	Número de menú entregado	19	Presentaron soporte de autorización	Si X	No	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	leche entera	216 cc	222 cc	211 cc	200 cc	C	210 cc	215 cc	214 cc	200 cc	C					
Derivados del cereal	galleta rizada blanca	91 g	94 g	93 g	80 g	C	128 g	116 g	121 g	100 g	C					
Frutas	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—				
Azúcares y dulces	bocadillo combinado	20 g	22 g	21 g	15 g	C	23 g	20 g	22 g	15 g	C					
Queso	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—				
CUMPLE						3					3					
NO CUMPLE						0					0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100 %	Intercambio de menu autorizado granola con coco y Pasas por bocadillo combinado

3038

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 20 / 11 / 2025 /

Municipio: Puerto Wilches

Institución Educativa: Institucion educativa San Pedro Claver KM.16

Sede: Institucion educativa San Pedro Claver KM.16

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	R.I-J.M.	Jesus Yeral	Abreo Herrera	1030041666	6°
2	R.I-J.M.	Valeria	Anibal Osorio	1097200912	6°
3	R.I-J.M.	Liseth Dayana	Bernal Cala	1097305566	7°
4	R.I.-J.M.	Daniela	Castilla Montilla	1097187919	7°
5	R.I-J.M.	Abel santiago	Aguilar Guerrero	1028842273	8°
6	R.I-J.M.	Cristian	Banquett Vargas	1065891886	8°
7	R.I-J.M.	Manuel fabian	Afanador salazar	1096222120	9°
8	R.I-J.M.	Andres felipe	Bastidas suarez	1096223881	9°
9	R.I-J.M.	Saroy Edith	Acuña Henao	1096211008	10°
10	R.I-J.M.	Jhoana	Acosta santana	1097190350	11°

Observaciones: _____

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

30350

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

Fecha de la visita: 2025-11-20

Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM.16 - INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM.16



Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM.16 SEDE INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM.16



Imagen No2: Evidencia fotográfica de las manipuladoras INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM.16 SEDE INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM.16

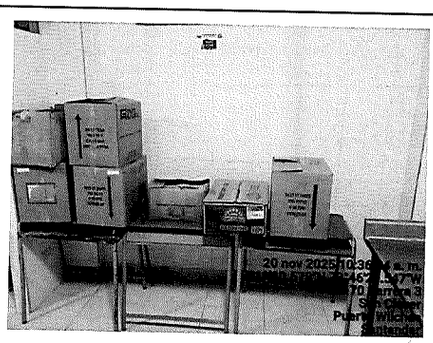


Imagen No3: Evidencia fotográfica del área de almacenamiento INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM.16 SEDE INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM.16

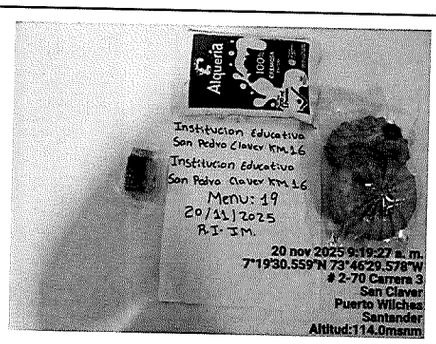


Imagen No4: Evidencia fotográfica de cumplimiento del menú escolar PAE INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM.16 SEDE INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM.16

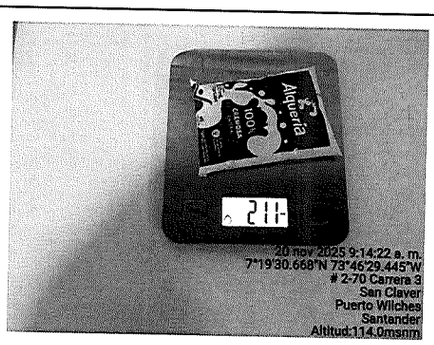


Imagen No5: Evidencia fotográfica del cumplimiento de gramaje PAE INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM.16 SEDE INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM.16

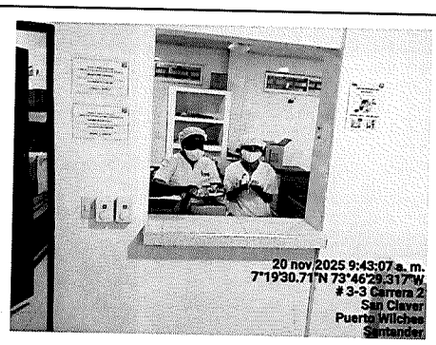


Imagen No6: Evidencia fotográfica del área de distribución INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM.16 SEDE INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM.16

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30357

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Colegio Las Montoyas	Sede Educativa: Colegio Las Montoyas	ETC Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Puerto Parra
Dirección: Vereda Las Montoyas	Fecha Visita: 21-11-2025		Hora inicio: 8:00 Am
Operador: Consorcio B2-M Santander	No Contrato / Convenio: 001-PUNTR-8258066		Hora de terminación: 1:00 Pm

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: No Aplica.			
No titulares de derecho	Adjudicados: 306		Atendidos: 306	No de visita: 1		Tipo de ración: RI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Yeraldine Medina - manipuladora				Nombre y cargo de quien realiza la visita: Weimar Lopez - Interventor de campo			

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato No 001-PUNTR-8258066.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 28	PUNTAJE OBTENIDO: 15	PORCENTAJE %: 53.57%			
CONCEPTO FINAL	No Conforme				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: —				
	CONCEPTO EMITIDO: Pendiente.				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
2	2	

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	Se evidencia que el comedor no cuenta con servicios sanitarios.
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	NC	Se evidencia que el tipo de construcción de las areas de almacenamiento y consumo, estan construidas de manera que dificultan su limpieza y d.
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Se evidencia presencia de telarañas en techos.
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	Se evidencia paredes que no poseen acabado liso, dificultando su limpieza y desinfeccion.
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	C	
8	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	Se evidencia aberturas que se comunican con el ambiente exterior sin malla anti-insecto, permitiendo el ingreso de plagas
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	4	NO CUMPLE	5

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

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60.00%

30372

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00 %

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Se evidencia que el personal manipulador Geraldine medina con cc 1.007.419.731 y Lucero Bustamante con cc 1.143.348.517, no cuentan con certi
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	Se evidencia que el personal manipulador Geraldine medina con cc 1.007.419.731 y Lucero Bustamante con cc 1.143.348.517, no cuentan con certificado de BPM ni registro de cap.
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO se evidencia plan de saneamiento basico ni registro de sus actividades.
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia fichas tecnicas de los productos de aseo utilizados.
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	No	El menú del dia, no incluye fruta.
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Se evidencia que los productos de aseo, no se encuentran debidamente ubicados y organizados.
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	Se evidencia que la remision de muestra Prima, no se encuentra firmada.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	No se evidencia soporte de potabilidad del agua utilizada.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia plan de Saneamiento Basico ni registros de sus actividades.
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo que especifique la disposicion final de residuos.
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	27.27 %

3038

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50.00 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita de Interventoria, se evidencia que los alimentos son aptos para el consumo, cumplen con lo establecido en la Resolucion 5109/2005, se encuentra publicado el ciclo de menús, se cumple con la minuta y gramaje de los alimentos, el Personal manipulador cuenta con dotacion y se encuentra publicada la ficha tecnica del PAE pero se evidencia canastillas sucias, la remision no se encuentra firmada, el personal manipulador no cuenta con documentacion, no se evidencian registros del plan de saneamiento basico y no se evidencia el mecanismo de atencion de posibles ETA. Se socializa el resultado de la visita con el Personal manipulador y se deja copia de la visita en la sede.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

La persona que atiende la visita, no manifiesta Observaciones

Atendido por:	Yeraldine Medina Niño	Firma:	Yeraldine	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:	—	Firma:	—	Cargo:	—
Realizada por:	Welmar Lopez De Avila	Firma:		Cargo:	Interventor de campo
Realizada por:	—	Firma:	—	Cargo:	—

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio Las Montoyas	Colegio Las Montoyas		**ETC**	Gobernacion Santander	**Ciudad/ Municipio**	Puerto Parra
Dirección:	Vereda Las Montoyas			**Fecha Visita:**	21-11-2025	**Hora inicio:**	8:00 Am
Operador:	Consorcio 82-M Santander			**No Contrato / Convenio**	101.PCCNTR.8258066	**Hora de terminación:**	1:00 Pm

Instrumento: Marque con una X										
Balanza		**Marca**	Bidecol	**Número de menú programado**	20	**Se presentaron intercambios**	**Si**	~~No~~	N/A
Gramera	X	**Fecha de última calibración**	18-09-25	**Número de menú entregado**	20	**Presentaron soporte de autorización**	**Si**	**No**	~~N/A~~

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		**Preescolar 3 - 5 años 11 meses**					**Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses**					**Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses**				
Componente	**Preparación**	**MUESTRA 1 Peso / Volumen**	**MUESTRA 2 Peso / Volumen**	**MUESTRA 3 Peso / Volumen**	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**	**MUESTRA 1 Peso / Volumen**	**MUESTRA 2 Peso / Volumen**	**MUESTRA 3 Peso / Volumen**	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**	**MUESTRA 1 Peso / Volumen**	**MUESTRA 2 Peso / Volumen**	**MUESTRA 3 Peso / Volumen**	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena	209	208	217	200	C	212	216	208	200	C	207	218	214	200	C
Derivados del cereal	Galleta Punto R.	47	52	44	40	C	55	57	53	50	C	61	67	61	60	C
Frutas	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Azúcares y dulces	Leche condens.	23	22	22	20	C	23	22	22	20	C	23	22	23	20	C
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

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

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio Las Montoyas	Colegio Las Montoyas		**ETC**	Gobernacion Santander	**Ciudad/ Municipio**	Puerto Parra
Dirección:	Vereda Las Montoyas			**Fecha Visita:**	21-11-2025	**Hora inicio:**	8:00 Am
Operador:	Consorcio B2-M Santander			**No Contrato / Convenio**	601. PUNTR. 825866	**Hora de terminación:**	1:00 pm

Instrumento: Marque con una X	**Balanza**		**Marca**		Bodecol	**Número de menú programado**	20	**Se presentaron intercambios**	**Si**	~~No~~	**N/A**
	Gramera	X	**Fecha de última calibración**		18-09-25	**Número de menú entregado**	20	**Presentaron soporte de autorización**	**Si**	**No**	~~N/A~~
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	**Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado**			1	3 X	5	7	9
	2	4	6	8	10				2	4	6	8	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		**Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses**					**Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses**					**COMPLEMENTARIA**				
Componente	**Preparación**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena	210	212	215	200	C	218	207	216	200	C					
Derivados del cereal	Galleta Punto Rojo	90	89	99	80	C	110	106	118	100	C					
Frutas	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
Azúcares y dulces	Leche (condensada)	22	23	22	20	C	21	22	23	20	C					
Queso																
CUMPLE						3					3					
NO CUMPLE						0					0					

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

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

30 de 3

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 21 / 11 / 2025 /

Municipio: Puerto Parra

Institución Educativa: Colegio Las Montoyas

Sede: Colegio Las Montoyas

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Jose Antonio	Bedoya Correa	1040102114	0
2	RI	Eri Manuel	Alvarez Ortiz	1040101645	1
3	RI	Naileth Del Carmen	Garcia Beltran	1067407209	2
4	RI	Luis Jose	Garcia Beltran	1067406570	3
5	RI	Luis Angel	Angulo Fonseca	1080651664	4
6	RI	Jeronimo	Avango Castañeda	1039703981	5
7	RI	Angis Paola	Cabrera Garavito	1066520899	8
8	RI	Emili Sofia	Acuña Garcia	1082373501	9
9	RI	Tatiana Isabel	Cabrera Garavito	1038110650	10
10	RI	Yerson David	Gomez Rodriguez	1039690759	11

Observaciones: _____

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

30487

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

Fecha de la visita: 2025-11-21
Institución y sede: COLEGIO LAS MONTOYAS - COLEGIO LAS MONTOYAS

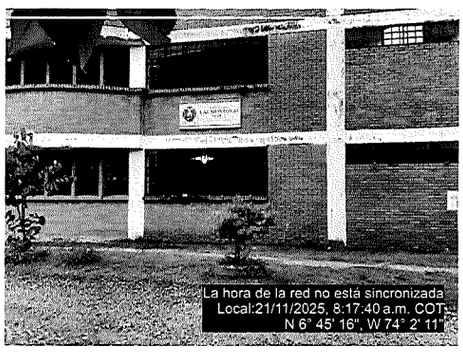


Imagen No1: Fachada Sede Educativa

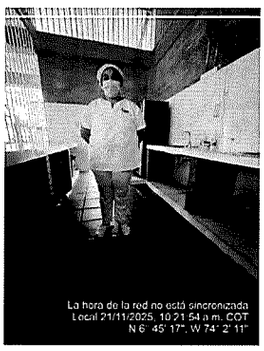


Imagen No2: Personal Manipulador



Imagen No3: Area De Almacenamiento



Imagen No4: Area de Distribución



Imagen No5: Registro de Gramaje

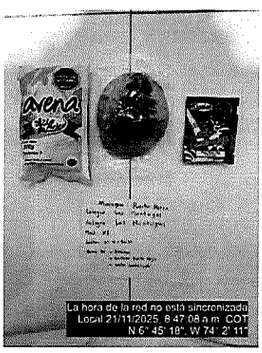


Imagen No6: Menù Del Dia

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30388

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Institucion educativa forjadores de un mundo nuevo	Sede Educativa: Institucion educativa forjadores de un mundo nuevo	ETC: Gobernacion Santander	Ciudad/ Municipio: El Carmen de Chucuri
Dirección: Vereda tres amigos	Fecha Visita: 21/11/2025		Hora inicio: 08:30 A.M.
Operador: Consorcio 82 M Santander	No Contrato / Convenio: Co1.PCCNTR-8258066		Hora de terminación: 11:15 A.M.

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: No aplica				
No titulares de derecho	Adjudicados: 70	Atendidos: 34	No de visita: 1		Tipo de ración: R.I-J.M.		
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Sairi Yolanda Diaz Vargas - Manipuladora			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Anderson Ballesteros Rivera - Interventor de campo				

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del Contrato Co1.PCCNTR-8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 28	PUNTAJE OBTENIDO: 17		PORCENTAJE %: 60.71%		
CONCEPTO FINAL	No conforme				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA				
	CONCEPTO EMITIDO: NO				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
1	1	—

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
7	2

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
5	5	100.0%

30339

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100,00 /.

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia certificacion medica de Sair Yolanda Diaz Vargas
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia certificacion de BPM des. Yolanda Diaz Vargas CC 28138-820
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	No se evidencia dotacion de los elementos de higiene personal
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57.14 /.

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia Plan de saneamiento
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia Plan de saneamiento
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	No	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se evidencia Publicado el letrero de almacenamiento de aseo
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	No se evidencia la remision de aseo Para el mes de noviembre

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	No se evidencia certificado de Potabilidad del agua

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia Plan de saneamiento
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo que especifique la disposicion final de residuos
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	27.27 /.

30390

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	———	PUNTAJE OBTENIDO	———	PORCENTAJE %	———

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita tecnica NO se evidencia certificacion medica y de BPM de Sairi Yolanda Diaz Vargas con CC. 28.138.820.
NO se evidencia Plan de saneamiento
NO se evidencia suficientes elementos de higiene Personal, insumos de aseo y remision de aseo Para el mes de noviembre.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna observación

Atendido por: Sairi Yolanda Diaz Vargas	Firma: Sairi Yolanda Diaz	Cargo: Manipuladora
Atendido por: _____	Firma: _____	Cargo: _____
Realizada por: Anderson Ballesteros Rivera	Firma: Anderson B.R.	Cargo: Interventor de campo
Realizada por: _____	Firma: _____	Cargo: _____

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institucion educativa forjadores de un mundo nuevo	Institucion educativa forjadores de un mundo nuevo		ETC	Gobernacion santander	Ciudad/ Municipio	El carmen de chucuri
Dirección:		Vereda tres amigos		Fecha Visita:	21/11/2025	Hora inicio:	08:30 A.M.
Operador:		Consorcio 82 M santander		No Contrato / Convenio	001. PCCNTR. 8258066	Hora de terminación:	11:15 A.M.

Instrumento: Marque con una X											
	Balanza		Marca	Badecol	Número de menú programado	20	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración	18/09/25	Número de menú entregado	20	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena	215 cc	218 cc	211 cc	200 cc	C	217 cc	215 cc	219 cc	200 cc	C	216 cc	218 cc	209 cc	200 cc	C
Derivados del cereal	Galleta punto vaso	48 g	53 g	46 g	40 g	C	55 g	59 g	54 g	50 g	C	67 g	68 g	67 g	60 g	C
Frutas	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Azúcares y dulces	Leche condensada	22 g	23 g	22 g	20 g	C	22 g	22 g	23 g	20 g	C	21 g	23 g	22 g	20 g	C
Queso	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

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

OBSERVACIONES

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institucion educativa forjadores de un mundo nuevo	Institucion educativa forjadores de un mundo nuevo	ETC	Gobernacion santander	Ciudad/ Municipio: El carmen de chucuri
Dirección:		Vereda tres ormigos	Fecha Visita:	21/11/2025	Hora inicio: 08:30 A.M.
Operador:		Consorcio 82 M santander	No Contrato / Convenio	Co1.PCCNTR.8258066	Hora de terminación: 11:15 A.M.

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Badecol	Número de menú programado	20	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/25	Número de menú entregado	20	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena	212 cc	214 cc	217 cc	200 cc	C	216 cc	218 cc	215 cc	200 cc	C					
Derivados del cereal	Galleta Punto rojo	92 g	97 g	94 g	80 g	C	119 g	117 g	118 g	100 g	C					
Frutas	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
Azúcares y dulces	Leche condensada	22 g	23 g	22 g	20 g	C	22 g	23 g	23 g	20 g	C					
Queso	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—					
CUMPLE						3					3					
NO CUMPLE						0					0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	15	PUNTAJE REAL	15	PORCENTAJE %	100%	

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 21 / 11 / 2025 /

Municipio: El Carmen de chucuri

Institución Educativa: Institucion educativa forjadores de un mundo nuevo

Sede: Institucion educativa forjadores de un mundo nuevo

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	R.I-J.M.	Yulexis Daniela	Arciniegas Ramirez	1097613173	0°
2	R.I-J.M.	Karol Sofia	Cataño Joya	1097612886	1°
3	R.I-J.M.	Dory Stephanie	Arciniegas Sierra	1029295725	3°
4	R.I-J.M.	Maroli Karolina	Beleño Quiñones	1062910458	4°
5	R.I-J.M.	Melanie Dayana	Beltran Arcila	1097617132	5°
6	R.I-J.M.	Kavellis Mischel	Ballestas Oviedo	1068386987	6°
7	R.I-J.M.	Jaider	Diaz Roa	1096809021	7°
8	R.I-J.M.	Estela	Dominguez Martinez	1096807868	8°
9	R.I-J.M	Natalia	Dominguez Martinez	1096211754	9°
10	R.I-J.M.	Juan sebastian	Plata Oviedo	1102719693	11°

Observaciones: _____

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

30194

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-21

Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO - INSTITUCION EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO



Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO SEDE INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO

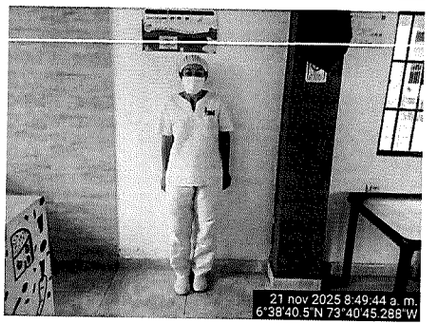


Imagen No2: Evidencia fotográfica de la manipuladora INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO SEDE INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO

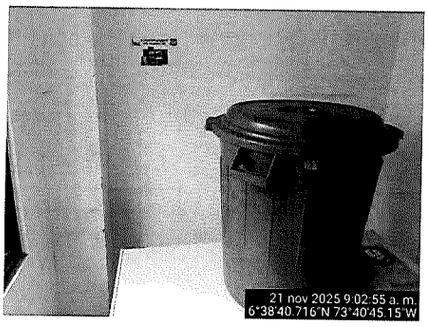


Imagen No3: Evidencia fotográfica del área de almacenamiento INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO SEDE INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO

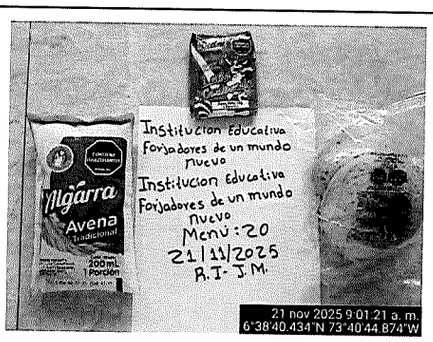


Imagen No4: Evidencia fotográfica del cumplimiento de menú escolar PAE INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO SEDE INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO



Imagen No5: Evidencia fotográfica del cumplimiento de gramaje PAE INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO SEDE INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO



Imagen No6: Evidencia fotográfica del área de distribución INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO SEDE INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30395

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Institucion educativa forjadores de un mundo nuevo	Sede Educativa: Escuela rural la Ye	ETC: Gobernacion Santander	Ciudad/ Municipio: El carmen de chucuri
Dirección: Vereda la Ye	Fecha Visita: 24/11/2025		Hora inicio: 08:20 A.M.
Operador: Consorcio BZM Santander	No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066		Hora de terminación: 10:40 A.M.

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: No aplica			
No titulares de derecho	Adjudicados: 50	Atendidos: 23	No de visita: 1	Tipo de ración: R.I-J.M.		
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Monica Patricia Batista Alvarez-Manipuladora			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Anderson Ballesteros Rivera- Interventor de campo			

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del Contrato CO1.PCCNTR.8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 29	PUNTAJE OBTENIDO: 21	PORCENTAJE %: 72.41 %			
CONCEPTO FINAL	conforme con observaciones				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA				
	CONCEPTO EMITIDO: NO				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
1	1	

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE	
7	2	

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
5	5	100 %

30196

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

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

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia certificacion medica de Monica Patricia Batista Alvarez
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia certificado de BPM de Monica Patricia Batista Alvarez cc. 39.097.727
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia Plan de saneamiento
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia Plan de saneamiento
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	1	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	No se evidencia certificado de Potabilidad del agua

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia Plan de saneamiento
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo que especifique la disposicion final de residuos
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	50.00 %

30397

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita tecnica se evidencia el techo sin cielo raso permitiendo acumulacion de suciedad.
NO se evidencia el Plan de saneamiento
NO se evidencia certificacion medica y certificado de BPM de Monica Patricia Batista Alvarez con cc. 39.097.727

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna observacion.

Atendido por: Monica Batista	Firma: Monica Batista	Cargo: Manipuladora
Atendido por: —	Firma: —	Cargo: —
Realizada por: Anderson Ballesteros Rivera	Firma: Anderson B.R.	Cargo: Interventor de campo
Realizada por: —	Firma: —	Cargo: —

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institucion educativa forjadores de un mundo nuevo	Escuela rural la Ye		ETC	Gobernacion santander	Ciudad/ Municipio	El Carmen de Chucuri
Dirección:		Vereda la Ye		Fecha Visita:	24/11/2025	Hora inicio:	08:20 A.M
Operador:		Consorcio BZM santander		No Contrato / Convenio	co1.PCCNTR.8258066	Hora de terminación:	10:40 A.M.

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Badecol	Número de menú programado	1	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/25	Número de menú entregado	1	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche liquida entera	—	—	—	—	—	215 cc	212 cc	208 cc	200 cc	C	214 cc	206 cc	218 cc	200 cc	C
Derivados del cereal	Muffin red velvet	—	—	—	—	—	52 g	57 g	58 g	50 g	C	66 g	65 g	70 g	60 g	C
Frutas	Mandarina	—	—	—	—	—	157 g	155 g	174 g	142.9 g	C	189 g	197 g	181 g	171.4 g	C
Azúcares y dulces	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Queso	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
CUMPLE											3					3
NO CUMPLE											0					0

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

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

30/40

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institucion educativa forjadores de un mundo nuevo	Escuela rural la Ye		ETC	Gobernacion santander	Ciudad/ Municipio	El carmen de chucuri
Dirección:		Vereda la Ye		Fecha Visita:	24/11/2025	Hora inicio:	08:20 A.M.
Operador:		Consorcio 82M Santander		No Contrato / Convenio	Co1.PCCNTR.8258066	Hora de terminación:	10:40 A.M.

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	Badecol	Número de menú programado	1	Se presentaron intercambios	Si		No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/25	Número de menú entregado	1	Presentaron soporte de autorización	Si		No	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche liquida entera	212 cc	201 cc	218 cc	200 cc	C										
Derivados del cereal	Muffin red Velvet	94 g	99 g	92 g	80 g	C										
Frutas	Mandarina	189 g	224 g	207 g	171.4 g	C										
Azúcares y dulces	—	—	—	—	—	—										
Queso	—	—	—	—	—	—										
CUMPLE						3										
NO CUMPLE						0										

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

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

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 24 / 11 / 2025 /

Municipio: El Carmen de Chucurí

Institución Educativa: Institucion educativa forjadores de un mundo nuevo

Sede: Escuela rural la Ye

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	R.I-J.M.	Luis Daniel	Cerpa Rangel	1052245806	1°
2	R.I-J.M.	Yeferson David	Crespo Suarez	1063497069	1°
3	R.I-J.M.	Natalie	Beleño Ortiz	1067036343	2°
4	R.I-J.M.	Abigail	Camero Cerpa	1052245725	2°
5	R.I-J.M.	Andres Mauricio	Aroca Plata	1096249704	3°
6	R.I-J.M.	Sulay Alejandra	Amaris Florez	1050782368	4°
7	R.I-J.M.	Julio Cesar	Amaris Florez	1068390058	5°
8	R.I-J.M.	Ruben Dario	Gutierrez Henao	1039698474	6°
9	R.I-J.M.	Miguel Angel	Aroca Plata	1096227029	8°
10	R.I-J.M.	Eliot Daniel	Monsalve Gomez	1096808084	9°

Observaciones:

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

30401

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-24
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEV - ESCUELA RURAL LA YE



Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO SEDE ESCUELA RURAL LA YE

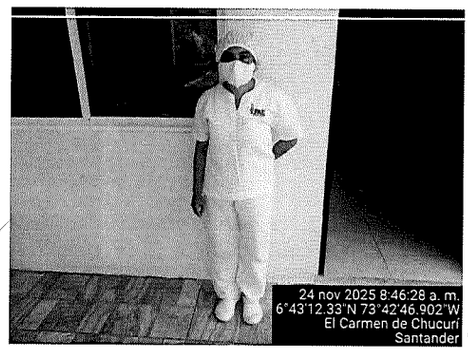


Imagen No2: Evidencia fotográfica de la manipuladora INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO SEDE ESCUELA RURAL LA YE



Imagen No3: Evidencia fotográfica del área de almacenamiento INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO SEDE ESCUELA RURAL LA YE

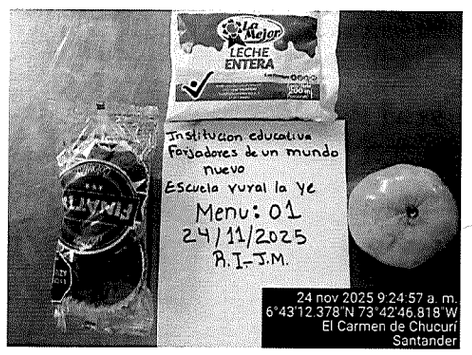


Imagen No4: Evidencia fotográfica del cumplimiento de menú escolar PAE INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO SEDE ESCUELA RURAL LA YE



Imagen No5: Evidencia fotográfica del cumplimiento de gramaje PAE INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO SEDE ESCUELA RURAL LA YE

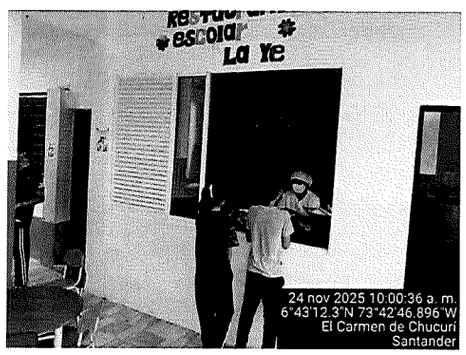


Imagen No6: Evidencia fotográfica del área de distribución INSTITUCIÓN EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO SEDE ESCUELA RURAL LA YE

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30401

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

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	24	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	24	Mes	11	Año	2025
Municipio	Puerto Parra					
Institución educativa	Colegio Las Mantoyas					
Sede educativa	Escuela Rural Marco Fidel Suarez					
Contrato de Interventoría No	CONSORCIO B2S2803					
Contrato de Operador No	CONSORCIO B2S B066					
Nombre de quien realiza la visita	Marco A. Suarez Manrique					
Cedula	1096251384					
Cargo	Interventor De Campo					
Número de contacto	3014144582					
Novedad / inconveniente	Manifiesto que al llegar a la sede educativa colegio las mantoyas, Escuela Rural Marco Fidel Suarez, se evidencio que no hubo jornada escolar. La docente manifestó que ya se culmino el periodo escolar anual, asimismo manifesta que se tiene reunion programada para el dia 25-11-25 con los padres de familia para jornada de area inscripciones y entrega de los comperatos correspondiente a esta semana.					

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

Marco Suarez Manrique

Firma

30403

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

Fecha de la visita: 2025-11-24
Institución y sede: COLEGIO LAS MONTOYAS - ESCUELA RURAL MARCO FIDEL SUAREZ

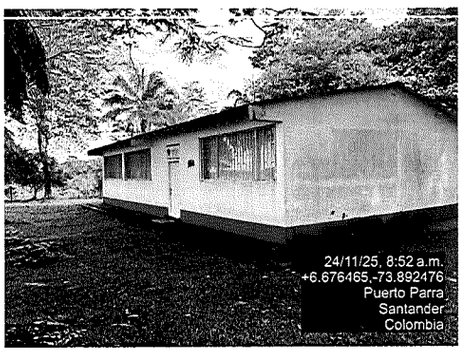


Imagen No1: Fachada sede educativa

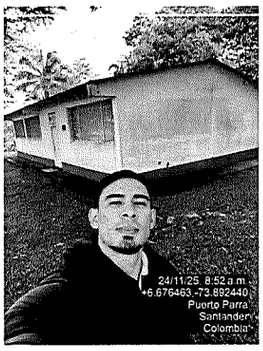


Imagen No2: Selfie en sede educativa.

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30404

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Colegio Integrado Nuestra Señora de la Paz	Sede Educativa: Escuela Rural la Playa	ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Betulia
Dirección: Vereda la Playa	Fecha Visita: 24-11-2025		Hora inicio: 7:11 AM
Operador: Consorcio B2-M Santander	No Contrato / Convenio: Contrato 8258 066		Hora de terminación: 11:00 AM

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NO APLICA			
No titulares de derecho	Adjudicados: 25	Atendidos: 15		No de visita: 1		Tipo de ración: R.I	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Miriam Yañez - Manipuladora				Nombre y cargo de quien realiza la visita: Yoseman Duarte Ruiz - Interventor de Campo			

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos Tecnicos del contrato no Contrato. 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 29	PUNTAJE OBTENIDO: 15		PORCENTAJE %: 51.72 %		
CONCEPTO FINAL			NO CONFORME		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: PENDIENTE POR VISITAR				
	CONCEPTO EMITIDO: ———				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
1	1	

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
7	2

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
5	4	80.00 %

30405

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	0	Existe incumplimiento del gramaje de la fecha ant. Todos los grados preescolar y 1, 2, 3

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.67%

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	La manipuladora Miriam Muñoz con cc. 1099368158, no cuenta con los aditos reglamentarios
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	0	La manipuladora Miriam Muñoz con cc. 1099368158, utiliza aros
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia certificado medico de la manipuladora Miriam Muñoz cc. 1099368158
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia certificado BPM de la manipuladora Miriam Muñoz cc. 1099368158
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	42.86%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia plan de saneamiento
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	0	No se evidencia el lavado de la manzana
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	No se evidencia remision de aseo del mes de noviembre

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	No se evidencia certificado de potabilidad

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	0	Se evidencian los recipientes son bolsas plasticas
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia plan de saneamiento
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo de disposicion final de residuos solidos
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	33.33%

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100.00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la Visita Técnica se pudo Evidenciar Que la manipulado-
dora no cuenta con Certificados Medicos y BPM, Demas no
cuenta con los Soportes Reglamentarios
Existe incumplimiento del Gramaje de la leche UHT para los
Grados Preescolar y 4,23.
Se Cumplio con el ciclo del menú
Se evidenció Que aun no cuentan con Plan de Saneamien-
to Diligenciado

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin Observaciones

Atendido por:	Myriam Omaira Ibañez Pito	Firma:	Myriam Ibañez	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:	—	Firma:	—	Cargo:	—
Realizada por:	Yosimar Duporte Avila	Firma:		Cargo:	Interventor de Campo
Realizada por:	—	Firma:	—	Cargo:	—

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio Integrado Nuestra Señora de la Paz	Escuela Rural la Playa		ETC	Gobernación Santander	Ciudad/ Municipio	El Tulip
Dirección:	Vereda la Playa			Fecha Visita:	24 - 11 - 2025	Hora inicio:	7 : 11 AM
Operador:	Consorcio El Tulip Santander			No Contrato / Convenio	107 Decreto 2538 de 66	Hora de terminación:	7 : 00 AM

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche UAT	192	222	213	200	N.C	197	215	203	200	N.C	210	215	212	200	C
Derivados del cereal	Muffin Arándano	48	47	42	40	C	56	56	55	50	C	72	64	77	60	C
Frutas	Mandarino	141	152	137	117.6	C	156	163	169	117.6	C	238	210	204	141.1	C
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						2					2					3
NO CUMPLE						1					1					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	7	PORCENTAJE %	78.0%	OBSERVACIONES Existe incumplimiento del gramaje para la leche UAT. en los grados Preescolar y 1, 2, 3

30 de 32

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 24 / 11 / 2025 /

Municipio: Betulia

Institución Educativa: Colegio Integrado Nuestra Señora de la Paz

Sede: Escuela Rural La Playa

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Yelson Jesus	Ortiz Campo	1116813966	0
2	RI	Luciana	Alvarado Suarez	1095960477	1
3	RI	Laura Fernanda	Aparicio Rivas	1030199574	1
4	RI	Orlan Sebastian	Martinez Triana	1033823393	2
5	RI	Yeraldo	Peña Rodriguez	1042214790	2
6	RI	Kelvin Yobani	Baron Vargas	1097208406	3
7	RI	Darikson Javier	Cano Beltran	1030197561	3
8	RI	Zoraida Nataly	Peña Rodriguez	1042213770	4
9	RI	Ana Victoria	Tarazona Calderon	1097124551	4
10	RI	Sara Valentina	Triana Montañez	1095317289	5

Observaciones: _____

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

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

Fecha de la visita: 2025-11-24

Institución y sede: Colegio Integrado Nuestra Señora De La Paz - Escuela Rural La Playa



Imagen No1: Fachada sede educativa



Imagen No2: Personal manipulador

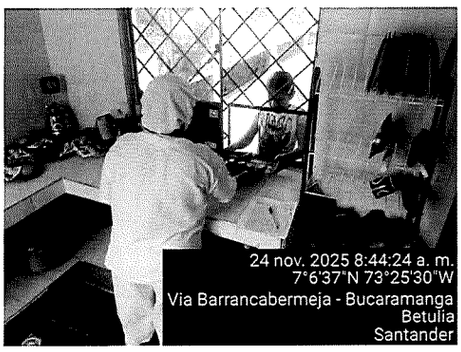


Imagen No3: Area de distribucion



Imagen No4: Comedor escolar



Imagen No5: Gramaje



Imagen No6: Menú servido

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30404

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

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	25	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	25	Mes	11	Año	2025
Municipio	Puerto Parra					
Institución educativa	Colegio las Mantoyas					
Sede educativa	Escuela Rural Patio Bonito					
Contrato de Interventoría No	CONPCCNTR2B252803					
Contrato de Operador No	CONPCCNTR2B258056					
Nombre de quien realiza la visita	Marco A. Suarez Manrique					
Cedula	1096251384					
Cargo	Interventor De Campo					
Número de contacto	3044144582					
Novedad / inconveniente	Manifiesto que al llegar a la sede educativa colegio las Mantoyas, Escuela Rural patio Bonito del municipio de Puerto Parra, se evidenció que no hubo jornada escolar, se Evidencia el cerramiento de la institución cerrado con candado					

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

Marco Suarez Manrique

Firma

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

30490

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

Fecha de la visita: 2025-11-25
Institución y sede: COLEGIO LAS MONTOYAS - ESCUELA RURAL PATIO BONITO

	
Imagen No1: Fachada sede educativa.	**Imagen No2:** Selfie en sede educativa.

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30491

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

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	25	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	25	Mes	11	Año	2025
Municipio	BETULIA					
Institución educativa	COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ					
Sede educativa	ESCUELA RURAL LA AGUAMIELUDA ALTA					
Contrato de Interventoría No	CONTRATO 8252803					
Contrato de Operador No	CONTRATO 8258066					
Nombre de quien realiza la visita	YOSIMAR DURANTE DUEÑO					
Cedula	1096 196 598					
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO					
Número de contacto	3112957475					
Novedad / inconveniente	MANIFIESTO QUE, AL LLEGAR A LA SEDE EDUCATIVA, ESTA SE ENCONTRABA SIN PERSONAL DOCENTE NI ESTUDIANTIL, ESTO DEBIDO A LA REMODELACION Y/O ADECUACION DE LA SEDE EDUCATIVA, EN DONDE SE ENCONTRÓ PERSONAL REALIZANDO DICHAS ACTIVIDADES. AGRADEZCO SU ATENCION Y ESTOY DISPUESTO A REALIZAR LA VISITA, UNA VEZ SE RESTABLEZCAN LAS ACTIVIDADES ACADEMICAS					

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

Firma

3049

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

Fecha de la visita: 2025-11-25
Institución y sede: Colegio Integrado Nuestra Señora De La Paz - Escuela Rural Aguamieluda Alta



Imagen No1: Selfie en sede educativa



Imagen No2: Sede educativa en remodelacion

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30413

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

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	26	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	26	Mes	11	Año	2025
Municipio	El carmen de chucuri					
Institución educativa	Institucion educativa el centenario					
Sede educativa	Escuela rural el eden					
Contrato de Interventoría No	CO1.PCCNTR.8252803					
Contrato de Operador No	CO1.PCCNTR.8258066					
Nombre de quien realiza la visita	Anderson Ballesteros Rivera					
Cedula	1096210217					
Cargo	Interventor de campo					
Número de contacto	3183167010					
Novedad / inconveniente	Manifiesto que al momento de llegar a la sede escuela rural el eden de la institucion educativa el centenario del municipio el carmen de chucuri, se evidencia que no se realiza clases este dia. Me manifiesta la docente Elizabeth Tarazona Delgado que el dia de hoy se encuentra realizando actividades en la plataforma educativa Y por este motivo, no habrá clases.					

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

Anderson Ballesteros Rivera

Firma

30414

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

Fecha de la visita: 2025-11-26
Institución y sede: INSTITUCION EDUCATIVA EL CENTENARIO - ESCUELA RURAL EL EDEN



Imagen No1: Evidencia fotográfica Fachada INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL CENTENARIO SEDE ESCUELA RURAL EL EDEN



Imagen No2: Evidencia fotográfica del aula escolar INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL CENTENARIO SEDE ESCUELA RURAL EL EDEN

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

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

30415

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	26	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	26	Mes	11	Año	2025
Municipio	Puerto Parra					
Institución educativa	Colegio Las Montoyas					
Sede educativa	Escuela Rural El Cruce					
Contrato de Interventoría No	CONPCONTR025263					
Contrato de Operador No	CONPCONTR025B066					
Nombre de quien realiza la visita	Marco A. Suarez Moreno					
Cedula	1.096.251.384					
Cargo	Interventor de Campo					
Número de contacto	3014144582					
Novedad / inconveniente	Manifiesto que al llegar a la sede educativa Colegio Las Montoyas, Escuela Rural El Cruce, se evidenció que no hubo jornada escolar, la docente manifestó que el día de ayer 25-11-25 fue la ultima clase del año escolar, por tanto, el día de ayer se realizó entrega de los complementos correspondiente, al resto de semana a los beneficiarios.					

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

Marco Suarez Moreno

Firma

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

30416

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

Fecha de la visita: 2025-11-26
Institución y sede: COLEGIO LAS MONTOYAS - ESCUELA RURAL EL CRUCE

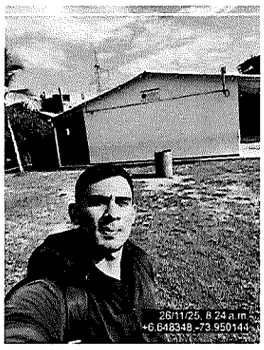


Imagen No1: Selfie en fachada sede educativa.



Imagen No2: Evidencia de aula sin estudiantes.

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30417

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

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	27	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	27	Mes	11	Año	2025
Municipio	BETULIA					
Institución educativa	COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ					
Sede educativa	ESCUELA RURAL LA PRIMAVERA					
Contrato de Interventoría No	CONTRATO. 8252803					
Contrato de Operador No	CONTRATO. 8258066					
Nombre de quien realiza la visita	YOSIMAR DURANTE DUEÑAS					
Cedula	1096196598					
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO					
Número de contacto	3112957475					
Novedad / inconveniente	MANIFIESTO, QUE AL LLEGAR A LA SEDE EDUCATIVA, ESTA SE ENCONTRÓ CERRADO Y SIN PERSONAL DOCENTE NI ESTUDIANTIL. AGRADEZCO SU ATENCION A LA PRESENTE Y ESTOY DISPUESTO A REGRESAR LA VISITA UNA VEZ SE RESTABLEZCAN LAS ACTIVIDADES ACADEMICAS					

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

Firma

30419

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

Fecha de la visita: 2025-11-27
Institución y sede: Colegio Integrado Nuestra Señora De La Paz - Escuela Rural La Primavera



Imagen No1: Selfie en sede educativa

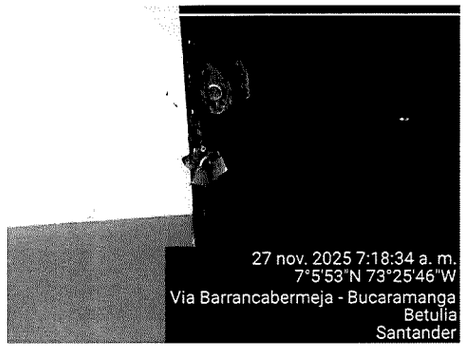


Imagen No2: Sede educativa sin clases y cerrada

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30419

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

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	27	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	27	Mes	11	Año	2025
Municipio	Puerto Parra					
Institución educativa	Colegio las Montoyas					
Sede educativa	Escuela Rural la Fme					
Contrato de Interventoría No	CO1PCCNTR8252803					
Contrato de Operador No	CO1PCCNTR8252806					
Nombre de quien realiza la visita	Marco A. Suarez Mancera					
Cedula	1.096.251.384					
Cargo	Interventor de Campo					
Número de contacto	3014144582					
Novedad / inconveniente	Manifiesto que al llegar a la sede educativa Colegio las Montoyas, Escuela Rural la Fme se evidencia que no hubo jornada escolar normal; se evidenció por otra parte, se evidencia actividad dirigida por funcionario de la gobernación de Santander de donaciones a estudiantes de diferentes escuelas rurales del municipio. la docente manifestó que se dictó clase hasta el día martes 25-11-25, por tanto la complementa alimentario correspondiente al resto de semana se entregaran ese mismo día.					

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

Marco Suarez Mancera

Firma

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

'30420

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

Fecha de la visita: 2025-11-27
Institución y sede: COLEGIO LAS MONTOYAS - ESCUELA RURAL LA EME

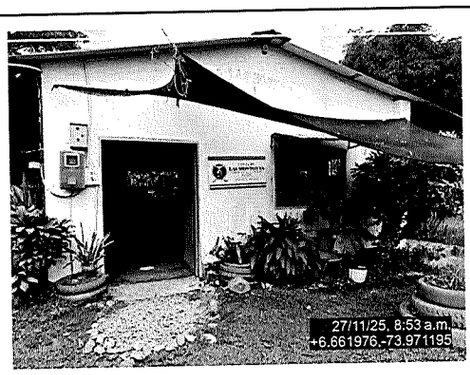


Imagen No1: Fachada sede educativa.

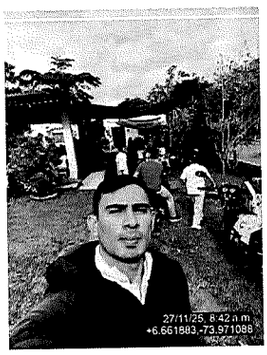


Imagen No2: Selfie en sede educativa.

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30421

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

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	28	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	28	Mes	11	Año	2025
Municipio	Puerto Wilches					
Institución educativa	Colegio integrado					
Sede educativa	Escuela rural la Aurora					
Contrato de Interventoría No	C01.PCCNTR.8252803					
Contrato de Operador No	C01.PCCNTR.8258066					
Nombre de quien realiza la visita	Anderson Ballesteros Rivera					
Cedula	1096210217					
Cargo	Interventor de campo					
Número de contacto	3183167010					
Novedad / inconveniente	Manifiesto que al momento de llegar a la Sede escuela rural la aurora del Colegio integrado del municipio de Puerto Wilches, Se evidencia que no se realiza clases este día. Me informan que para el día de hoy está programada la graduación.					

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

Anderson Ballesteros Rivera

Firma

3044

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

Fecha de la visita: 2025-11-28
Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO - ESCUELA RURAL LA AURORA



Imagen No1: Evidencia fotográfica de Fachada COLEGIO INTEGRADO SEDE ESCUELA RURAL LA AURORA



Imagen No2: Evidencia fotográfica de fachada COLEGIO INTEGRADO SEDE ESCUELA RURAL LA AURORA

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

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

30425

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	28	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	28	Mes	11	Año	2025
Municipio	Puerto Wilches					
Institución educativa	Institucion Educativa San Pedro Claver Km 16					
Sede educativa	Escuela Rural Jose Antonio Galan					
Contrato de Interventoría No	Consorcio B252803					
Contrato de Operador No	Consorcio B253066					
Nombre de quien realiza la visita	Yosimar Duarte Ruiz					
Cedula	1096196598					
Cargo	Interventor de Campo					
Número de contacto	3112957475					
Novedad / inconveniente	Manifiesto que al llegar a la sede educativa esta se encontro cerrado y sin estudiantes asociados, desconozco el motivo por el cual no se encontro personal docente y estudiantil agendado su atencion y estoy dispuesto a reprogramar la visita					

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

Firma

30 424

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

Fecha de la visita: 2025-11-28
Institución y sede: Institución Educativa San Pedro Claver Km 16 - Escuela Rural Jose Antonio Galan



Imagen No1: Selfie en sede educativa



Imagen No2: Sede educativa cerrada

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

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

30425

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	28	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	28	Mes	11	Año	2025
Municipio	Puerto Parra					
Institución educativa	Colegio Las Mantoyas					
Sede educativa	Escuela Rural Las Brisas					
Contrato de Interventoría No	CONPCNTR8252803					
Contrato de Operador No	CONPCNTR8258066					
Nombre de quien realiza la visita	Marco A. Suarez Mancera					
Cedula	1.096.251.384					
Cargo	Interventor de Campo					
Número de contacto	3014144582					
Novedad / inconveniente	Manifiesto que al llegar a la sede educativa Colegio Las Mantoyas, Escuela Rural Las Brisas del municipio Puerto Parra, se evidencia que no hubo jornada escolar, se evidencia las instalaciones fisicas cerradas.					

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

Marco Suarez Mancera

Firma

3046

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

Fecha de la visita: 2025-11-28
Institución y sede: COLEGIO LAS MONTOYAS - ESCUELA RURAL LAS BRISAS

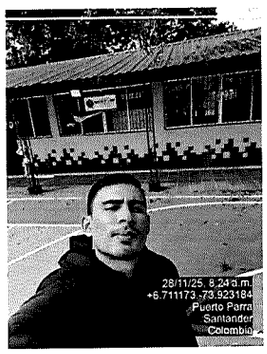


Imagen No1: Selfie en fachada sede educativa.

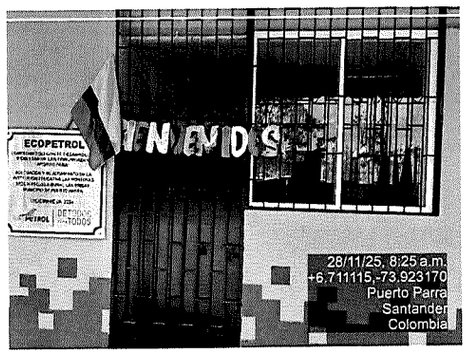


Imagen No2: Evidencia de aula cerrada.

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

3047

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

FORMATOS DE VISITAS ZONA 4

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

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA	TIPO RACIÓN	% DE CUMPLIMIENTO
LA PAZ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TROCHAS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TROCHAS	2025-11-18	CAJM/JT RI	58,62%
VÉLEZ	CENTRO EDUCATIVO LOS GUAYABOS	ESCUELA RURAL LA DOCTRINA	2025-11-18	CAJM/JT RI	68,97%
AGUADA	COLEGIO INTEGRADO ROEL Y VELASCO	COLEGIO INTEGRADO ROEL Y VELASCO	2025-11-18	CAJM/JT RI	79,31%
OIBA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO	2025-11-18	CAJM/JT RI	VISITA FALLIDA
SANTA HELENA DEL OPÓN	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO	INSTITUCION EDUCATIVA DOMINGO SAVIO	2025-11-19	CAJM/JT RI	48,28%
VÉLEZ	CENTRO EDUCATIVO LOS GUAYABOS	ESCUELA RURAL PEÑA GRANDE	2025-11-19	CAJM/JT RI	44,44%
PUENTE NACIONAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PEÑA BLANCA	ESCUELA RURAL PROVIDENCIA	2025-11-20	CAJM/JT RI	78,57%
BARBOSA	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO	ESCUELA URBANA CENTRO	2025-11-20	CAJM/JT RI	67,86%
LA PAZ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TROCHAS	ESCUELA RURAL MIRABUENOS	2025-11-20	CAJM/JT RI	57,69%
GUAVATA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TRES ESQUINA LOS PATIOS	ESCUELA RURAL SAN RAFAEL	2025-11-21	CAJM/JT RI	VISITA FALLIDA
LANDÁZURI	COLEGIO MIRALINDO	ESCUELA RURAL SAN IGNACIO DEL OPON	2025-11-24	CAJM/JT RI	65,52%
VÉLEZ	INSTITUCION EDUCATIVA EL GAITAL	INSTITUCION EDUCATIVA EL GAITAL	2025-11-24	CAJM/JY RI	62,96%
SUAITA	COLEGIO INTEGRADO LUCAS CABALLERO	ESCUELA RURAL EL TOTO	2025-11-24	CAJM/JT RI	VISITA FALLIDA
OIBA	INSTITUCION EDUCATIVA EDUARDO RUEDA BARRERA	ESCUELA RURAL LOMA DE HOYOS	2025-11-25	CAJM/JT RI	37,04%
LANDÁZURI	COLEGIO MIRALINDO	ESCUELA RURAL SAN PEDRO OPON	2025-11-25	CAJM/JT RI	75,86%
SAN BENITO	COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO	COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO	2025-11-25	CAJM/JT RI	75,86%
GUAVATÁ	INSTITUCION EDUCATIVA TRES ESQUINAS LOS PATIOS	ESCUELA RURAL SAN RAFAEL	2025-11-25	CAJM/JT RI	VISITA FALLIDA
BARBOSA	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO	ESCUELA URBANA SANTA FE	2025-11-26	CAJM/JT RI	VISITA FALLIDA
VELEZ	INSTITUCION EDUCATIVA LOMALTA	ESCUELA RURAL EL ROPERO	2025-11-26	CAJM/JT RI	VISITA FALLIDA

VÉLEZ	INSTITUCION EDUCATIVA CAÑO BONITO	ESCUELA RURAL LA TABLONA	2025-11-27	CAJM/JT RI	61,54%
BARBOSA	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO	ESCUELA RURAL BUENAVISTA	2025-11-27	CAJM/JT RI	VISITA FALLIDA
BARBOSA	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO	ESCUELA RURAL EL AMARILLO	2025-11-27	CAJM/JT RI	VISITA FALLIDA
OIBA	INSTITUCION EDUCATIVA EDUARDO RUEDA BARRERA	ESCUELA RURAL CANOAS	2025-11-27	CAJM/JT RI	VISITA FALLIDA
GUADALUPE	ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA	ESCUELA URBANA ALVARO ABRIL	2025-11-28	CAJM/JT RI	VISITA FALLIDA

30430

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: INSTITUCION EDUCATIVA TROCHAS	Sede Educativa: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TROCHAS	ETC GOBERNACION DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio: LA PAZ
Dirección: CORREGIMIENTO TROCHAS	Fecha Visita: 18-NOV-2025		Hora inicio: 9:10 AM
Operador: CONSORCIO 32 M SANTANDER	No Contrato / Convenio: COMPCCMR 8259066		Hora de terminación: 11:40 AM

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A				
No titulares de derecho	Adjudicados 46	Atendidos 43	No de visita	1	Tipo de ración		modalidad industrializada
Nombre y cargo de quien atiende la visita: KAREN JULIETH SAMABRIA MANIPULADORA			Nombre y cargo de quien realiza la visita: AURA MARCELA GALEANO INSPECTORA DE CAMPO				

Objeto de la visita:
VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO # COMPCCMR 8259066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 29	PUNTAJE OBTENIDO: 17		PORCENTAJE %: 58.62%		
CONCEPTO FINAL	NO CONFORME				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: NO				
	CONCEPTO EMITIDO: NO				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
1	1	—

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
5	4

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
5	3	60.00%

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	NO SE EVIDENCIO CICLO DE MENU PUBLICADO
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.67 %

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
21	El personal manipulador *acredita formación en* educación sanitaria, *principios básicos de* Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas *higiénicas* en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	SE EVIDENCIAN PRODUCTOS DE ASEO PERO NO CUENTAN CON SERVICIOS SANITARIOS
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.71 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO CUENTAN CON REGISTROS.
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	NO CUENTAN CON FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS DE ASEO.
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	1	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	SE EVIDENCIA REMISION DE ASEO PERO SIN FIRMAS

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE POTABILIDAD DE AGUA.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	0	NO CUENTAN CON RECIPIENTES CON TAPA
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO CUENTAN CON REGISTROS
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	NO CUENTAN CON INSTRUCTIVO
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

30432

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100.00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

SE LLEVO A CABO VISITA TECNICA DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO EN CALIDAD, ALMACENAMIENTO, Y ENTREGA DE RACION INDUSTRIALIZADA.
NO SE EVIDENCIO PLAN DE SANEAMIENTO.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NO tengo observaciones

Atendido por:	Karen Julieth Sanabria	Firma:	Karen Julieth Sanabria	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	AURA MARCELA GALEANO	Firma:	MARCELA GALEANO	Cargo:	INSPECTORA DE CAMPO
Realizada por:	Andres Fabian Gutierrez B.	Firma:	Fabian G.	Cargo:	Interventor de C.

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	INSTITUCION EDUCATIVA TRUCHAS	ETC	GOBERNACIÓN DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio	LA PAZ
Dirección:	CORREGIMIENTO TRUCHAS	Fecha Visita:	18- NOV-2025	Hora inicio:	9:10 AM
Operador:	CONSORCIO 32 M SANTANDER	No Contrato / Convenio	CONPCCMR 82580066	Hora de terminación:	11:40 AM

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	BADECOL	Número de menú programado	17	Se presentaron intercambios	Si X	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-9-25	Número de menú entregado	18	Presentaron soporte de autorización	Si X	No	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	YOGUR	210 ml			200 ml	Cumple	207 ml	210 ml	209 ml	200 ml	Cumple	210 ml			200 ml	Cumple
Derivados del cereal	ROSCON	47 GR			40 GR	Cumple	55 GR	57 GR	61 GR	50 GR	Cumple	67 GR			60 GR	Cumple
Frutas	MANZANA	145 GR			142.9 GR	Cumple	149 GR	147 GR	146 G	142.9 GR	Cumple	177 G			171.4 GR	Cumple
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE	/	PUNTAJE REAL	/	PORCENTAJE %	/	OBSERVACIONES SE EVIDENCIO ENTREGA DEL MENÚ 18 POR MADURACIÓN DE DE FRUTA – CON APROBACIÓN

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa		INSTITUCION EDUCATIVA TRUCHAS		**ETC**	GOBERNACIÓN DE SANTANDER	**Ciudad/ Municipio**		LA PAZ	
Dirección:		CORREGIMIENTO TRUCHAS		**Fecha Visita:**	18-NOV-2025	**Hora inicio:**		9:10 AM	
Operador:		CONSORCIO 8211 SANTANDER		**No Contrato / Convenio**	CONTRATO 8258066	**Hora de terminación:**		11:40 AM	
Instrumento: Marque con una X	**Balanza**		**Marca**	BADEGA	**Número de menú programado**	17	**Se presentaron intercambios**	**Si** X	**No**	**N/A**
	Gramera	X	**Fecha de última calibración**	18-9-25	**Número de menú entregado**	18	**Presentaron soporte de autorización**	**Si** X	**No**	**N/A**
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	**Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado**	1	3 X	5	7	9
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		**Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses**					**Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses**					**COMPLEMENTARIA**				
Componente	**Preparación**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	YOGUR	217 ml	210 ml	204 ml	200 ml	CUMPLE	209 ml	216 ml	213 ml	200 ml	CUMPLE					
Derivados del cereal	BIZCOCHO CON BOCADILLO	100 GR	113 GR	104 GR	80 GR	CUMPLE	100 GR	100 GR	100 GR	100 GR	CUMPLE					
Frutas	MANDARINA	218 GR	184 GR	192 GR	171.4 GR	CUMPLE	172 GR	176 GR	173 GR	171.4 GR	CUMPLE					
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					
NO CUMPLE						0					0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						**OBSERVACIONES**
PUNTAJE POSIBLE	15	**PUNTAJE REAL**	15	**PORCENTAJE %**	100%	SE EVIDENCIO ENTREGA DE MEN 18 POR MANIPULACIÓN DE FECHA CON ANOTACIÓN

30431

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 18 / 11 / 2025 /

Municipio: LA PAZ

Institución Educativa: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TROCHAS

Sede: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TROCHAS

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	R1	JERSSON	RINCON CAÑAS	1096619819	0
2	R1	MAHIA ANTONELA.	CRUZ QUIROGA	1096619806	1
3	R1	ANCIZAR	RINCON CAÑAS	1096619053	11
4	R1	JAIDER YAMPOL	SANCHEZ GORDILLO	1028840736	11
5	R1	KAREN LISBETH	VELASCO REYES	1096618714	11
6	R1	EILYN SHARITH	FLOREZ CAÑAS	1096619659	3
7	R1	JISETH JUANITA.	HERRERA ESTEVEZ	1022436702	3
8	R1	JOSE LUIS	TORRES PARRA	1096619621	3
9	R1	LESLYN NAHYR	CHAVARRO NOVOA	1096619398	6
10	R1	DEIMER SANTIAGO	CRUZ QUIROGA	1096619385	6

Observaciones: SE REGISTRARÓN 10 DE LOS 46 BENEFICIARIOS

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

30436

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

Fecha de la visita: 2025-11-18
Institución y sede: Institución Educativa Trochas - Institución Educativa Trochas

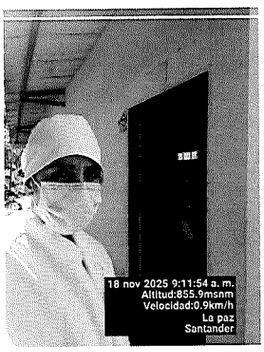


Imagen No1: Fachada Institución Educativa Trochas

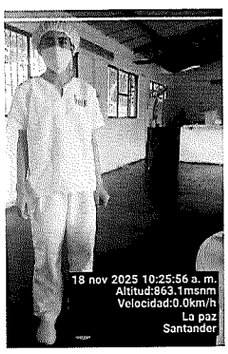


Imagen No2: Manipuladora Institución Educativa Trochas

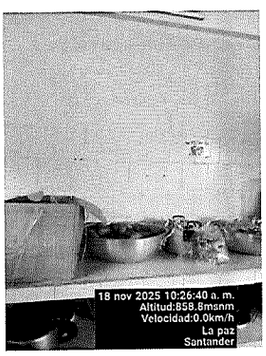


Imagen No3: Area De Almacenamiento Institución Educativa Trochas

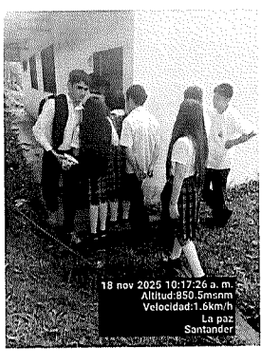


Imagen No4: Area De Distribucion Institución Educativa Trochas

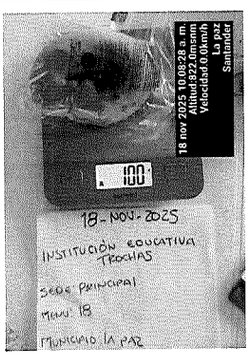


Imagen No5: Registro De Gramaje Institución Educativa Trochas

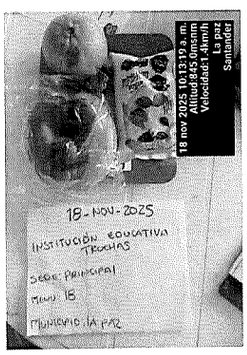


Imagen No6: Menu Del Dia Institución Educativa Trochas

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30439

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: CENTRO EDUCATIVO LOS CUATROS	Sede Educativa: ESCUELA RURAL LA DOCTRINA	ETC: GOBERNACION SANTANDER	Ciudad/ Municipio: VELEZ
Dirección: VEREDA LA DOCTRINA	Fecha Visita: 18 NOV 2025		Hora inicio: 8:40 am
Operador: CONSORCIO 82 M SANTANDER	No Contrato / Convenio: COL.PCCNTR. 8258066		Hora de terminación: 11:30 am

Reporta casos de atención prioritaria	SI		NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N-A			
No titulares de derecho	Adjudicados: 36	Atendidos: 13		No de visita: 1		Tipo de ración:	CAJMRI
Nombre y cargo de quien atiende la visita: NAYIBE MOÑEZ OCAMPO - MANIPULADORA				Nombre y cargo de quien realiza la visita: HELLY YOHANA CEPEDA PEREZ - INTERVENTORA DE CAMPO			

Objeto de la visita:

VERIFICAR LOS LINEAMIENTOS DEL CONTRATO COL.PCCNTR. 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 29	PUNTAJE OBTENIDO: 20		PORCENTAJE %: 68,97 %		
CONCEPTO FINAL	CONFORME CON OBSERVACIONES				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: SIN FORMATO DE VISITA				
	CONCEPTO EMITIDO: SIN CONCEPTO SANITARIO				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
1	1	—

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
7	2

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	No se evidencia la ficha del complemento entregado (RI)
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,67%

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100,00%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia Programa y/o registros de actividades de L y D
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia fichas técnicas de productos de limpieza usados
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	1	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	No se evidencian elementos de aseo completos (No bolsas) y no hay remisión del mes de diciembre

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	No se encuentra certificado de calidad del agua - se abastecen del acueducto veredal

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia Programa y/o registros de actividades de manejo de residuos
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo para disposicion final de residuos
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	41,67%

30439

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* No se evidencian Programas y/o formatos de registros de actividades de Limpieza y Desinfección, Manejo de residuos sólidos, Control de Plagas y Calidad de Agua.
* La minuta de la modalidad entregada (Complemento RJ) no se evidencia expuesta en la sede
* Remisiones de víveres sin firma de transportador y no se evidencia remisión de aseo. Elementos de aseo evidenciados incompletos (Faltan bolsas para basuras).
* Se verifica Mercí # 17: Avena Natural L:2342 FV:08 0326; Ran Almojábana no lote 08/11/2025 FV:28/11/2025 & Mango:

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No tengo observaciones

Atendido por:	Naqive Nieves Duarte	Firma:		Cargo:	manipuladora
Atendido por:	—	Firma:	—	Cargo:	—
Realizada por:	HELLY YOHANA CEPEDA RUIZ	Firma:	Helly Yohana Cepeda Ruiz	Cargo:	INTERVENTORA DE CAMPO
Realizada por:	—	Firma:	—	Cargo:	—

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	ESCUELA RURAL LA DOCTRINA	ETC	GOBERNACION SANTANDER	Ciudad/ Municipio	VELEZ
Dirección:	VEREDA LA DOCTRINA	Fecha Visita:	18 NOV/2025	Hora inicio:	8:40 am
Operador:	CONSORCIO BZM SANTANDER	No Contrato / Convenio	CO1.PCONTR.8258066	Hora de terminación:	11:30 am

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	BADECOL	Número de menú programado	17	Se presentaron intercambios	Si		No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/2025	Número de menú entregado	17	Presentaron soporte de autorización	Si		No	N/A X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	AVENA NATURAL	209	209	209	200	C	209	209	210	200	C	212	210	209	200	C
Derivados del cereal	PANDEQUESO/PANELA	57	59	61	40	C	55	55	54	50	C	63	63	67	60	C
Frutas	MANGO.	298	264	286	200	C	236	304	303	200	C	334	301	302	240	C
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

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

30440

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 18 / NOVIEMBRE / 2025 /

Municipio: VÉLEZ

Institución Educativa: CENTRO EDUCATIVO LOS GUAYABOS

Sede: ESCUELA RURAL LA DOCTRINA

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CAJMRI	HOLMAN SAMUEL	ARIZA PARDO	1101.761.195	1°
2	CAJMRI	EMILIANO	CAMACHO HURTADO	1101.761.185	1°
3	CAJMRI	DANNA LUCIA	SANTAMARIA MOSQUERA	1101.760.848	2°
4	CAJMRI	WILNEIDYS DEIMARY	SANDOVAL MESA	N 472 35396119	3°
5	CAJMRI	YOSTIN DAMIAN	MATEUS HERREÑO	1187.213.830	3°
6	CAJMRI	DAIRON STEVEN	ARIZA HERREÑO	1097.994.514	4°
7	CAJMRI	JUNIOR ERITH	SANTAMARIA MOSQUERA	1097.994.239	4°
8	CAJMRI	JHOAN SEBASTIAN	ARIZA PARDO	1101.758.952	4°
9	CAJMRI	JUNIOR SIMÓN	PINZON FONTECHA	1102.518.537	5°
10	CAJMRI	JAMINTON JAVIER	HERRERO GONZALEZ	1102.518.431	5°

Observaciones: Se verifican 10 beneficiarios de un total de 36 alumnos focalizados

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

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

Fecha de la visita: 2025-11-18
Institución y sede: Centro Educativo Los Guayabos - Escuela Rural La Doctrina

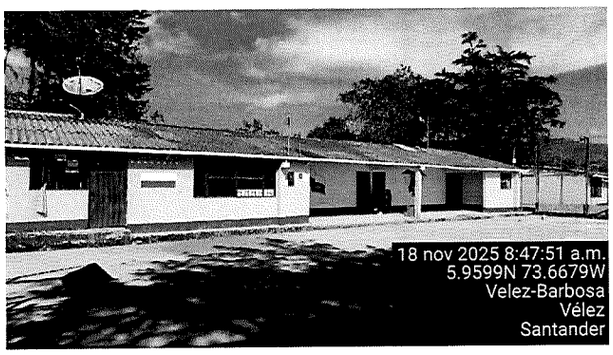


Imagen No1: Fachada sede Escuela Rural La Doctrina, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez

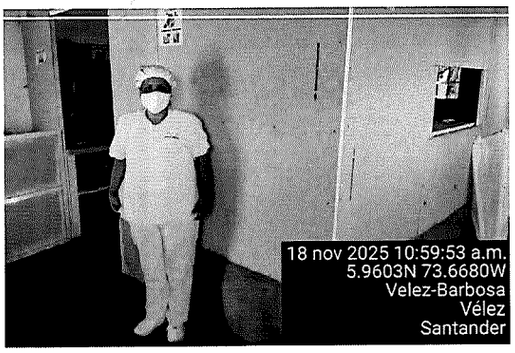


Imagen No2: Personal manipulador evidenciado en la sede Escuela Rural La Doctrina, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez



Imagen No3: Área de entrega de complemento Ración Industrializada en la sede Escuela Rural La Doctrina, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez

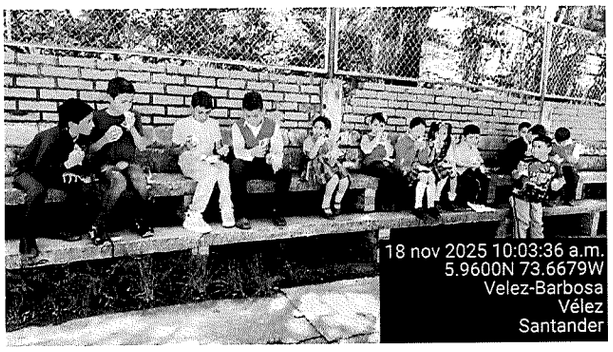


Imagen No4: Área de consumo de complemento en la sede Escuela Rural La Doctrina, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez

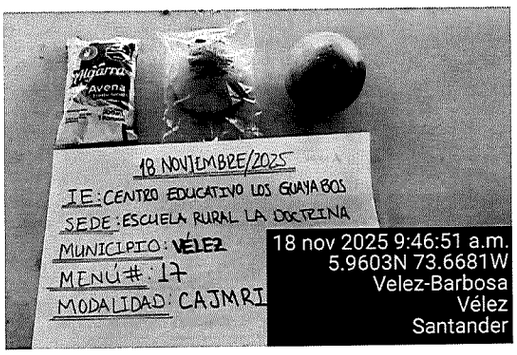


Imagen No5: Menú verificado y entregado (Menú#17) en la sede Escuela Rural La Doctrina, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez



Imagen No6: Verificación de gramaje de productos según grados escolarizados atendidos en la sede Escuela Rural La Doctrina, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30443

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Colegio Integrado Roel y velasco.	Sede Educativa: Colegio Integrado Roel y Velasco.		ETC: Gobernacion de Santander.	Ciudad/ Municipio: Aguada.	
Dirección: Calle 2 # 04-03	Fecha Visita: 18-11-2025			Hora inicio: 7:50am	
Operador: Consorcio 82 m Santander.	No Contrato / Convenio: CO7.PCCNTR8258066.			Hora de terminación: 10:30am	
Reporta casos de atención prioritaria:	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: No Aplica.		
No titulares de derecho:	Adjudicados: 50	Atendidos: 50	No de visita: 1	Tipo de ración: RI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Adriana Peña - Manipuladora.			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Andres Perez - Inspector de Campo.		

Objeto de la visita: Verificacion del cumplimiento de los lineamientos tecnicos y del contrato CO7.PCCNTR8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 29	PUNTAJE OBTENIDO: 23		PORCENTAJE %: 79,31%.		
CONCEPTO FINAL	Conforme con observaciones				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: N.O				
	CONCEPTO EMITIDO: N.O				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
1	1	

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE	
9	0	

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

30444

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100,00 %

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia programa de limpieza y desinfeccion
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no se evidencian fichas tecnicas de los productos
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	1	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	no se evidencia soporte de potabilidad

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia programa de manejo de residuos
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	no se evidencia programa
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	50,00 %

30445

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se lleva a cabo visita tecnica en la que se pudo evidenciar cumplimiento en menu, gramajes, condiciones de almacenamiento y de entrega, reclizan entrega de Arena L: 2342 FV: 08 03 26 Por almojabana L: 08-11-2025 FV: 28-11-2025

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones

Atendido por:	Adriana Peña T	Firma:	Adriana PT	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Andres Perez	Firma:	Andres Perez	Cargo:	Inspector de Compo.
Realizada por:	Luisa Margarita Martinez	Firma:	Luisa M.	Cargo:	Interventor de C.

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio Integrado. Roel y Velasco	ETC	Gobernacion de Santander	Ciudad/ Municipio	Aguada.
Dirección:	Calle 2 # 04-03	Fecha Visita:	18-11-2025	Hora inicio:	7:50 am
Operador:	Consorcio 82m Santander.	No Contrato / Convenio	607.PCINTR8258066	Hora de terminación:	10:30 am.

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza	—	Marca	Bedecol.	Número de menú programado	17	Se presentaron intercambios	Si		No X		N/A									
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-25	Número de menú entregado	17	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A X									
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado						1	3 X	5	7	9				
		2	4	6	8	10							2	4	6	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avenc.	207ml	208ml	225ml	200ml	C	217ml	210ml	207ml	200ml.	C	209ml	208ml	207ml	200ml.	C
Derivados del cereal	pan elmgcbenc.	48g	45g	45g.	40g.	C	51g.	54g	57g.	50g.	C	63g.	71g.	67g	60g	C
Frutas	mango.	209g	203g	278g.	200g	C	254g	203g.	224g	200g	C	267g	227g.	295g.	240g	C.
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES					
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %	

OBSERVACIONES

3014

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Colegio Integrado Rael y Velasco		**ETC**	Gobernacion de Santander	**Ciudad/ Municipio**	Agueda.
Dirección:	Calle 2 # 04-03		**Fecha Visita:**	18-11-2025	**Hora inicio:**	7:50 am
Operador:	Consorcio 82m Santander		**No Contrato / Convenio**	CO1.PCCNTR 825 8066.	**Hora de terminación:**	10:30 am

Instrumento: Marque con una X	**Balanza**	—	**Marca**	Bodecol	**Número de menú programado**	17	**Se presentaron intercambios**	**Si**		**No** X	**N/A**
	Gramera	X	**Fecha de última calibración**	18-09-25	**Número de menú entregado**	17	**Presentaron soporte de autorización**	**Si**		**No**	**N/A** X

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		**Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses**					**Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses**					**COMPLEMENTARIA**				
Componente	**Preparación**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena						211 ml	208ml	210ml	200ml	C					
Derivados del cereal	Pan Almojabana						114g	109g	112g.	100g.	C					
Frutas	Mango.						264g.	256g.	246g	240g.	C					
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE											3					
NO CUMPLE											0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						**OBSERVACIONES**
PUNTAJE POSIBLE	12	**PUNTAJE REAL**	12	**PORCENTAJE %**	100%	

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 18 / 11 / 25 /

Municipio: Aguada

Institución Educativa: Colegio Integrado Roel y Velasco.

Sede: Colegio Integrado. Roel y Velasco.

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	R1	Thomas.	Peña Bayas.	1096780611	0
2	R1	Dylan.	Murillo Vargas.	1096780602	1
3	R1	Samara.	Cruz Benavides	1096780594	2
4	R1	Mariana	Ardila. Murillo.	1096780567	3
5	R1	Maria Paula.	Ruiz Cruz	1073711730	4
6	R1	Ronal Alexander	Ardila Ballesteros	1096780497	5
7	R1	Leydi Lorena	Diaz Diaz	1096619038	10
8	R1	Juliana	Cruz Sanchez	1069230713	10
9	R1	Camilo.	Amado. Chavarro.	1096780217	11
10	R1	Anderson	Chavarro. Ariza	1096780208	11

Observaciones:

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

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

Fecha de la visita: 2025-11-18
Institución y sede: Colegio Integrado Roel y Velasco - Colegio Integrado Roel y Velasco

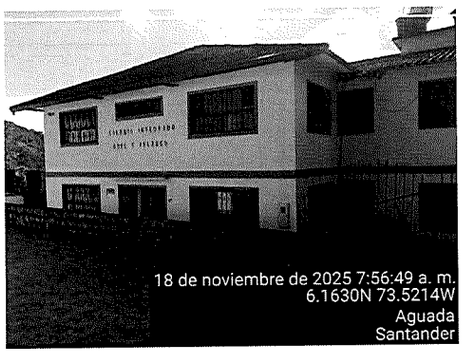


Imagen No1: Fachada del Colegio Integrado Roel y Velasco sede principal en el municipio de la Aguada



Imagen No2: Personal manipulador del Colegio Integrado Roel y Velasco sede principal en el municipio de Aguada



Imagen No3: Area de almacenamiento del Colegio Integrado Roel y Velasco sede principal en el municipio de Aguada

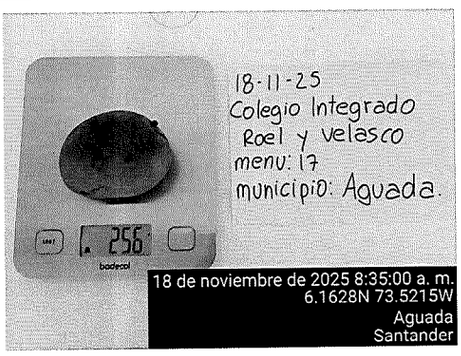


Imagen No4: Verificacion de gramajes el dia 18/11/2025 en el Colegio Integrado Roel y Velasco sede principal en el municipio de Aguada

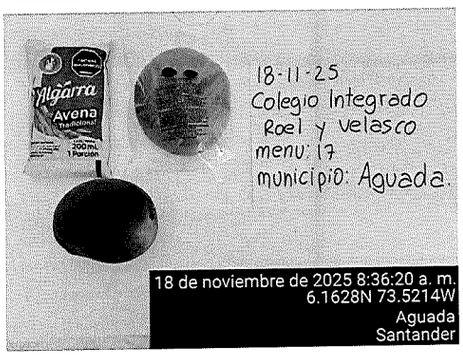


Imagen No5: Complemento entregado el dia 18/11/2025 en el Colegio Integrado Roel y Velasco sede principal en el municipio de Aguada

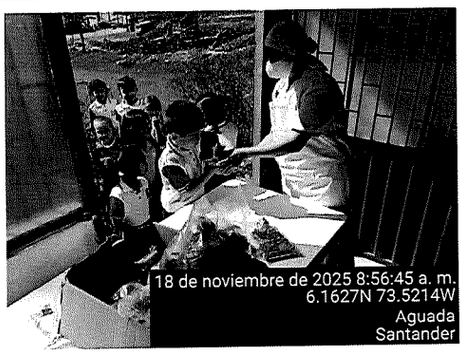


Imagen No6: Entrega del complemento el dia 18/11/2025 en el Colegio Integrado Roel y Velasco sede principal en el municipio de Aguada

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30450

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

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	18	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	18	Mes	11	Año	2025
Municipio	Oiba					
Institución educativa	Institución Educativa San Pedro					
Sede educativa	Institución Educativa San Pedro					
Contrato de Interventoría No	CO1.PCCNTR.8252803					
Contrato de Operador No	CO1.PCCNTR.8258066					
Nombre de quien realiza la visita	Cristian Libardo Noriega Sandoval					
Cedula	1101694106					
Cargo	Interventor de campo					
Número de contacto	3168396709					
Novedad / inconveniente	Manifiesto que al momento de la llegada a la Institución Educativa San Pedro ubicada en la zona rural del municipio de Oiba con modalidad "RI", se constató que no se estaban realizando clases debido a que la sede educativa se encontraba cerrada. Según información proporcionada por la supervisora municipal Nilsa Mora, los docentes se encuentran participando en un encuentro pedagógico en la Escuela Rural Paloblanco, por lo tanto, no realizaron actividades académicas. Debido a esto se establece la visita como fallida.					

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

Firma

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

Fecha de la visita: 2025-11-18
Institución y sede: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN PEDRO - INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN PEDRO



Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada Institución Educativa San Pedro, Sede Principal, Municipio Oiba



Imagen No2: Evidencia Fotográfica Fachada Institución Educativa San Pedro, Sede Principal, Municipio Oiba

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30452

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: INSTITUTO AGROPECUARIO TECNICO	Sede Educativa: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DOMINGO SAVIO	ETC: GOBERNACIÓN DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio: SANTA HELENA DEL OPON
Dirección: CORREGIMIENTO CACHIPAY	Fecha Visita: 19-NOV-2025		Hora inicio: 8:30 Am.
Operador: CONSORCIO 92 M SANTANDER	No Contrato / Convenio: COPCCMR 8258066		Hora de terminación: 10:50 AM.

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A			
No titulares de derecho	Adjudicados: 50	Atendidos: 43	No de visita: 1		Tipo de ración:	RACIÓN INDUSTRIALIZADA.
Nombre y cargo de quien atiende la visita: LENDY QUIROGA SANCHEZ MANIPULADORA			Nombre y cargo de quien realiza la visita: AURA MARCELA GALEANO INSPECTORA DE CAMPO			

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

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 29	PUNTAJE OBTENIDO: 14		PORCENTAJE %: 48.28%		
CONCEPTO FINAL	NO CONFORME				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: 24 - FEBRERO - 2025	CONCEPTO EMITIDO: FAVORABLE CON REQUERIMIENTO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
1	1	—

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	5	NO CUMPLE	4

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60.00%

30453

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	NO SE EVIDENCIA CICLO DE MENÚ PUBLICADO
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	0	NO EXISTE CUMPLIMIENTO DE MINUTA.
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	0	NO CUMPLEN CON GRAMAJES DE MANDARINA NINGUN GRADO

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.00 %

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	NO SE EVIDENCIA ENTREGA DE DOTACIÓN COMPLETA - FALTA PETO O DELANTAL
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	NO SE EVIDENCIAN REGISTROS DE CAPACITACIÓN
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	SE EVIDENCIAN PRODUCTOS DE ASEO PERO NO CUENTAN CON SERVICIOS SANITARIOS
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57.14 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO CUENTAN CON REGISTROS.
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	NO CUENTAN CON FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS DE ASEO.
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	1	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	NO SE EVIDENCIA REMISIÓN

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE POTABILIDAD DE AGUA

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO CUENTAN CON REGISTROS
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	NO SE EVIDENCIA INSTRUCTIVO
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	41.67 %

30454

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	1

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100.00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

SE LLEVO A CABO VISITA TECNICA DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO EN CALIDAD, ALMACENAMIENTO Y ENTREGA DEL COMPLEMENTO MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA.

NO CUMPLIERON CON GRAMAJE DE MANDARINA PARA TODOS LOS GRUPOS

NO CUMPLIERON CON MENÚ ESTABLECIDO.

NO CUENTAN CON PLAN DE SANEAMIENTO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones

Atendido por: leidy Quiroga	Firma: leidy Q.	Cargo: manipuladora
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: AURA MARCELA GALEANO	Firma: MARCELA GALEANO	Cargo: INSPECTORA DE CAMPO
Realizada por: Andres Fabian Gutierrez Bermio	Firma: Fabian G.	Cargo: Interventor de Campo

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	IE JARDIN TECNICO AGROPECUARIO INSTITUCION CONCENTRADA DOMINGO SAVIO	ETC	COBERNACIÓN DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio	SANTA HELENA DEL OPÓN
Dirección:	CORREGIMIENTO CACHIPAY	Fecha Visita:	19-NOV-2025	Hora inicio:	8:30 AM
Operador:	COMUNICA 8258066 SANTANDER	No Contrato / Convenio	COMUNICA 8258066	Hora de terminación:	10:50 AM

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	YOGUR	211 ml	211 ml	217 ml	200 ml	CUMPLE	212 ml	211 ml	217 ml	200 ml	CUMPLE	217 ml	216 ml	212 ml	200 ml	CUMPLE
Derivados del cereal	panalmojabana	93 G	94 G	87 G	40 GR	CUMPLE	63 G	68 G	69 G	50 GR	CUMPLE	91 G	112 G	117 G	60 G	CUMPLE
Frutas	manzanita	135 G	129 G	111 G	1429 G	NO CUMPLE	116 G	127 G	167 G	1429 G	NO CUMPLE	167 G	121 G	140 G	177.4 G	NO CUMPLE
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						2					2					2
NO CUMPLE						1					1					1

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO	Especifique en cuales preparaciones: SE EVIDENCIO ENTREGA DE PAN almojabana POR PAN ROSCON CON BOCADILLO SIN AUTORIZACIÓN
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X	

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

3055

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO MUNICIPAL EDUCATIVA DE MATANZA		ETC	GOBERNACION DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio	SAN JOSE DE CUCUTA	
Dirección:	CORREGIMIENTO CASCAJAL		Fecha Visita:	19 - NOV - 2025	Hora inicio:	8:30 AM.	
Operador:	CONSORCIO 82 SANTANDER		No Contrato / Convenio	CONTRATO 3258066	Hora de terminación:	10:50 AM	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	BRECCI	Número de menú programado	18	Se presentaron intercambios	Si X	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-925	Número de menú entregado	18	Presentaron soporte de autorización	Si	No X	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD	Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente / Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde															
Lácteo															
Proteíco															
Cereal acompañante															
Fruta															
Ración para preparar en sitio – Almuerzo															
Proteico															
Leguminosa															
Cereal (arroz)															
Tubérculo, raíces, plátanos															
Verdura fría o caliente															
Fruta/Bebida															
Agua															
Lácteo															
Ración industrializada															
Lácteo	YOGUR	209 ml	203 ml	204 ml	200 ml	CUMPLE	210 ml	203 ml	203 ml	200 ml	CUMPLE				
Derivados del cereal	PAN ALMOJABANA	93 GR	111 GR	108 GR	80 GR	CUMPLE	111 G	113 G	111 G	100 G	CUMPLE				
Frutas	MARBARINA	177 GR	246 GR	168 GR	177.4 GR	NO CUMPLE	160	168 G	162 G	177.4 G	NO CUMPLE				
Azúcares y dulces															
Queso															
CUMPLE					2					2					
NO CUMPLE					1					1					

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X		Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO		SE EVIDENCIA ENTREGA DE PAN ALMOJABANA POR PAN ROSCON CON BOCADILLO
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X		SIN AUTORIZACIÓN

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 19 / 11 / 2025 /

Municipio: SANTA HELENA DEL OPÓN

Institución Educativa: INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO

Sede: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DOMINGO SAVIO

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	JHOAN SEBASTIAN	PINILLA QUIROGA.	1055553222	6
2	RI	JUAN CAMILO	QUIROGA AMADO.	1096679455	6
3	RI	JHONETER	ROJAS LEAL	1096071483	6
4	RI	JOSE HUMBERTO	CARDENAS ESPINOSA	1096618654	9
5	RI	MARIA CAMILA	CARDENAS ESPINOSA.	1097705217	11
6	RI	CINDY KARINA	OLAVE GOMEZ	1097498016	11
7	RI	JUAN MANUEL	GALEANO CAMACHO	1092272570	7
8	RI	CAMILO ANDRES	REYES MEDINA	1099213095	7
9	RI	DANA JASSARY.	MARTINEZ CAMACHO	1097775552	8
10	RI	DERLY LIZENIA	QUIROGA SANCHEZ	1099270369	9

Observaciones: SE REGISTRARON 10 DE LOS 50 BENEFICIARIOS

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

6906

30458

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

Fecha de la visita: 2025-11-19
Institución y sede: Instituto Técnico Agropecuario - Institución Educativa Domingo Savio

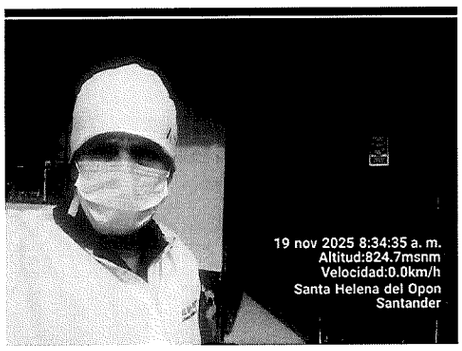


Imagen No1: Fachada Instituto Técnico Agropecuario Institución Educativa Domingo Savio

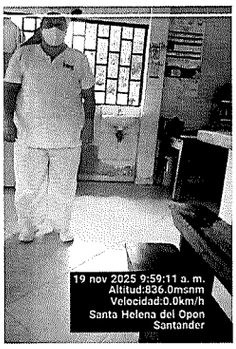


Imagen No2: Manipuladora Instituto Técnico Agropecuario Institución Educativa Domingo Savio



Imagen No3: Area De Almacenamiento Instituto Técnico Agropecuario Institución Educativa Domingo Savio

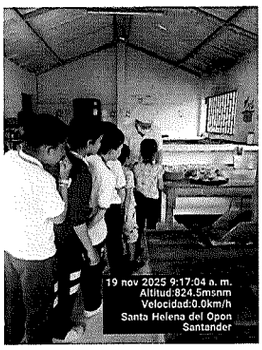


Imagen No4: Area De Distribución Instituto Técnico Agropecuario Institución Educativa Domingo Savio

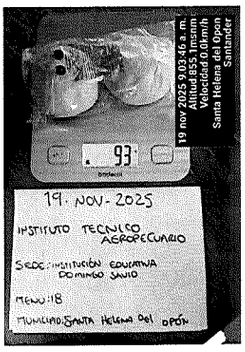


Imagen No5: Registro De Gramaje Instituto Técnico Agropecuario Institución Educativa Domingo Savio



Imagen No6: Menu Del Dia Instituto Técnico Agropecuario Institución Educativa Domingo Savio

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30459

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: CENTRO EDUCATIVO LOS GUAYABOS	Sede Educativa: ESCUELA RURAL PEÑA GRANDE	ETC: GOBERNACION SANTANDER	Ciudad/ Municipio: VELEZ
Dirección: VEREDA PEÑA GRANDE	Fecha Visita: 19 NOV 2025		Hora inicio: 8:30 am
Operador: CONSORCIO 82 M SANTANDER	No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066		Hora de terminación: 10:30 am

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

No titulares de derecho	Adjudicados	Atendidos	No de visita	Tipo de ración
	5	5	1	CAJMRI

Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nombre y cargo de quien realiza la visita
MARILU JEREZ CUBIDES - DOCENTE	HELLY YOHANA CEPEDA RUIZ - INTERVENTORA DE CAMPO

Objeto de la visita:

VERIFICAR LOS LINEAMIENTOS DEL CONTRATO CO1PCCNTR.8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	44,44 %

CONCEPTO FINAL	NO CONFORME.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: SIN REGISTRO DE VISITA CONCEPTO EMITIDO: SIN CONCEPTO SANITARIO

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
—	—	DOCENTE ENTREGA EL COMPLEMENTO

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	Docente comparte servicio sanitario con alumno sede
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	NC	Techos en madera con instalaciones electricas expuestos - Area de almacenamiento con estufa de leña en mal estado,
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Techo falso en material madera no apto para operaciones de limpieza y desinfección
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	C	
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	C	
8	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	Ventana en área de almacenamiento sin angeo o malla de protección y sin telaventas
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	NC	No se evidencia letrero alusivo a BPM de Consorcio 82 M Santander

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	4	NO CUMPLE	5

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

30460

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	1	
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	0	Mandarina no cumple gramaje segun grados escolaridad atendidos

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,67%

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	Docente no utiliza la dotacion entregada
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	NO	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	NO	
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	Docente no ha recibido capacitacion. No se evidencian registros
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60,00%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia programa y/o registros de actividades de limpieza y Desinfeccion
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencian fichas tecnicas de los productos usados en L y D
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	1	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	Productos de aseo almacenados sin rotular y bajo mesa donde se almacenan los productos
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	No se evidencia remision de elementos de aseo de Noviembre

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	Agua se abastece de nacimiento de Agua - No potable

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	16,67%

30461

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA).	0	No se evidencia ficha de visibilidad a ruta de atención a Casos de ETA's. del Consorcio 82M Soder
43	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- No se evidencian formatos y Programas de Limpieza y Desinfección, Manejo de Residuos, Control de Plagas y Calidad de Agua.
- Señalización de áreas evidenciada no corresponde al Consorcio 82M Santander.
- No se evidencia Remisión de elementos de aseo entregados y la Remisión de Víveres se encuentra sin Firmas
- Fruta Mandarina no cumple el gramaje requerido (142,9g-144,9g) Se verifican los productos del Menú # 18: Bebida yogurt Melocotón Lote: YM346 FV: 24/ENE/26; Pincón con bocadillo Lote: 11112025 FV: 01/12/2025 - Mandarina

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No tengo observaciones.

Atendido por: Maria Teresa Cubides.	Firma: Maria Teresa C.	Cargo: Docente.
Atendido por: _____	Firma: _____	Cargo: _____
Realizada por: HELLY YOHANA CERDA RUIZ	Firma: Helly Yohana Cerda Ruiz	Cargo: INTERVENTORA DE CAMPO
Realizada por: _____	Firma: _____	Cargo: _____

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	ESCUELA RURAL PEÑA GRANDE	ETC	GOBERNACION SANTANDER	Ciudad/ Municipio	VÉLEZ
Dirección:	VEREDA PEÑA GRANDE	Fecha Visita:	19 NOV / 2025	Hora inicio:	8:30 am
Operador:	CONSORCIO 82M SANTANDER	No Contrato / Convenio	CO1.PCCNTR.8258066	Hora de terminación:	10:30 am

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

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	BEBIDA CHOCOLATADA	207	—	—	200	C	209	212	207	200	C	209	—	—	200	C
Derivados del cereal	GALLETA CON BOCADILLO	48	—	—	40	C	57	58	67	50	C	73	—	—	60	C
Frutas	MANDARINA	123	—	—	142,9	NC	144	131	123	142,9	NC	145	—	—	171,4	NC
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						2					2					2
NO CUMPLE						1					1					1

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	66,67%	

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 19 / NOVIEMBRE / 2025 /

Municipio: VÉLEZ

Institución Educativa: CENTRO EDUCATIVO LOS GUAYABOS

Sede: ESCUELA RURAL PEÑA GRANDE

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CAJMRI	JHONY ALEJANDRO	CUBIDES BARBOSA	1102.518.835	0°
2	CAJMRI	SAMMUEL ANDREY	GONZALEZ HERNÁNDEZ	1101.761.067	1°
3	CAJMRI	BRAYNNER	DIAZ QUIROGA	1150.439.175	3°
4	CAJMLI	YULIANA	SERRANO GONZALEZ	1101.760.973	3°
5	CAJMLI	ISABELLA	SERRANO GONZÁLEZ	1101.760.072	5°
6					
7					
8					
9					
10					

Observaciones: Se verifican 5 beneficiarios de 5 alumnos focalizados.

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

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-19
Institución y sede: Centro Educativo Los Guayabos - Escuela Rural Peña Grande

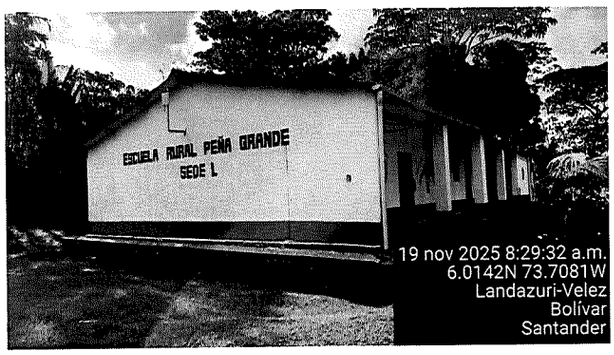


Imagen No1: Fachada sede Escuela Rural Peña Grande, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez

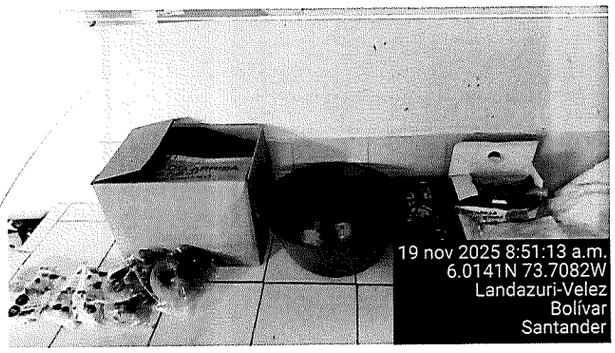


Imagen No2: Área de almacenamiento de productos en la sede Escuela Rural Peña Grande, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez



Imagen No3: Área de consumo de complemento Ración Industrializada en la sede Escuela Rural Peña Grande, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez

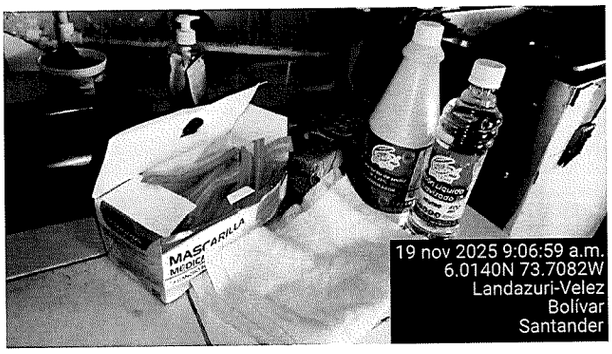


Imagen No4: Elementos de aseo evidenciados en la sede Escuela Rural Peña Grande, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez



Imagen No5: Menú verificado y entregado (Menú#18) en la sede Escuela Rural Peña Grande, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez

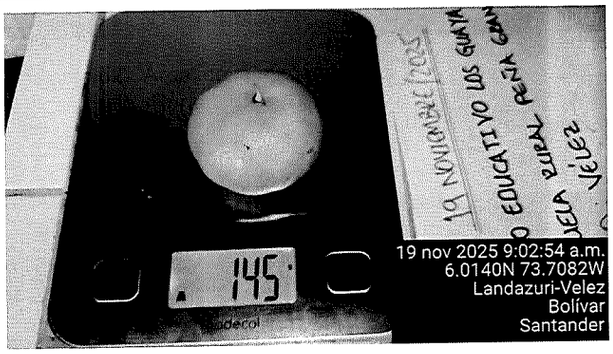


Imagen No6: Verificación de gramajes de productos según grados escolarizados atendidos en la sede Escuela Rural Peña Grande, Centro Educativo Los Guayabos - Vélez

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30465

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: INSTITUCION EDUCATIVA PEÑA BLANCA	Sede Educativa: ESCUELA RURAL PROVIDENCIA	ETC: GOBERNACION SANTANDER	Ciudad/ Municipio: PUENTE NACIONAL
Dirección: VEREDA JARANTIVA - SECTOR PROVIDENCIA	Fecha Visita: 20 NOV/ 2025		Hora inicio: 8:20 am
Operador: CONSORCIO 82 M SANTANDER	No Contrato / Convenio: COLPCONTR 8258066		Hora de terminación: 10:40 am

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A				
No titulares de derecho	Adjudicados: 13	Atendidos: 13	No de visita	1	Tipo de ración	CAJMRI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: MARIA JOHANA CASTAÑEDA - MANIPULADORA			Nombre y cargo de quien realiza la visita: HELLY YOHANA CEPEDA RUIZ - INTERVENTORA DE CAMPO				

Objeto de la visita:

VERIFICAR LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO COLPCONTR 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 28	PUNTAJE OBTENIDO: 22	PORCENTAJE %: 78,57 %			
CONCEPTO FINAL	CONFORME CON OBSERVACIONES				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: SIN REGISTRO DE VISITA				
	CONCEPTO EMITIDO: SIN CONCEPTO SANITARIO				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
0	1	—

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
7	2

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

1. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

30466

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

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

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

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100,00 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia Programa y/o registros de actividades de L y D
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencian Fichas Tecnicas de productos usados en L y D
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	NO	Menú entregado no contempla Fruta - Se entrega Menu #19 con Bocadillo Cambiado
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	Agua se abastece de acueducto Veredal - No Potable

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No cuenta con Programa de manejo de residuos, no se llevan registros de actividades
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo para disposicion final de residuos
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	45,45%

3046

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- No se evidencian programas y/o formatos de registros de actividades de Limpieza y Desinfección, Manejo de Residuos, Control de Plagas y Calidad de Agua.
- Se verifican los productos correspondientes al Menú # 19: Leche entera Lote: 25 DIC 2025 FV: 25 DIC 2025; Galleta Rizada Blanca: Lote 265 FV: 08/12/2025; Bocadillo Combinado Lote: 198-25 FV: 15-01-26.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No tengo observaciones.

Atendido por:	María castañeda	Firma:	María Castañeda	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:	—	Firma:	—	Cargo:	—
Realizada por:	HELLY YOHANA CEPEDA RUIZ	Firma:	Helly Yohana Cepeda Ruiz	Cargo:	INTERVENTORA DE CAMPO
Realizada por:	—	Firma:	—	Cargo:	—

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	ESCUELA RURAL PROVIDENCIA	ETC	GOBERNACION SANTANDER	Ciudad/ Municipio	PUENTE NACIONAL
Dirección:	VDA JARANTIVA- SECTOR PROVIDENCIA	Fecha Visita:	20 NOV | 2025	Hora inicio:	8:20 am
Operador:	CONSORCIO BZM SANTANDER	No Contrato / Convenio	COL-PCONTR 8258066	Hora de terminación:	10:40 am

Instrumento: Marque con una X			Marca		Número de menú programado		Se presentaron intercambios	Si	No	N/A
	Balanza			BADFOOL						
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/2025	Número de menú entregado	19	Presentaron soporte de autorización	Si X	No	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	LECHE ENTERA						210	213	219	200	C	207	215	214	200	C
Derivados del cereal	GALLETA RELLENA						56	55	58	170	C	67	69	68	60	C
Frutas	—						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Azúcares y dulces	BOCADILLO COMBINADO						21	22	23	20	C	26	25	23	20	C
Queso							2									
CUMPLE											3					3
NO CUMPLE											0					0

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO	GRANOLA CON COCO Y PASAS POR BOCADILLO COMBINADO
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI X	NO	

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

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	ESCUELA RURAL PROVIDENCIA	ETC	GOBERNACION SANTANDER	Ciudad/ Municipio	PUENTE NACIONAL
Dirección:	VDA JARANTUA - SECTOR PROVIDENCIA	Fecha Visita:	20 NOV / 2025	Hora inicio:	8:20 a.m.
Operador:	CONSORCIO 82 M SANTANDER	No Contrato / Convenio	CO1.PCCNTR.8258066	Hora de terminación:	10:40 a.m.

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	BASCOL	Número de menú programado	19	Se presentaron intercambios	Si X	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18/09/2025	Número de menú entregado	19	Presentaron soporte de autorización	Si X	No	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	LECHE ENTERA	207	213	219	200	C										
Derivados del cereal	GALLETA RIZADA	85	81	95	80	C										
Frutas	—	—	—	—	—	—										
Azúcares y dulces	BOCADILLO COMBINADO	26	26	21	20	C										
Queso																
CUMPLE						3										
NO CUMPLE						0										

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO	GRANOLA CON COCO Y PASAS POR BOCADILLO COMBINADO
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI X	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100,00	

3076

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 20 / NOVIEMBRE / 2025 /

Municipio: PUENTE NACIONAL

Institución Educativa: INSTITUCION EDUCATIVA PEÑA BLANCA

Sede: ESCUELA RURAL PROVIDENCIA

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CAJMRI	NEYPER SANTIAGO	PEÑA GONZÁLEZ	1101.179.586	1º
2	CAJMRI	SHAIRA SALOMÉ	MEJIA SAMBRANO	1015.670.901	2º
3	CAJMRI	SERGIO DAVID	GAMBOA AVILA	1101.179.264	2º
4	CAJMRI	VALERY NICOLE	CASTAÑEDA CORTES	1101.179.114	3º
5	CAJMRI	ERICK SANTIAGO	OVALLE FAJARDO	1101.178.800	4º
6	CAJMRI	DIEGO ALEJANDRO	ROJAS MEJIA	1101.178.200	5º
7	CAJMRI	JUAN DAVID	PEÑA MARTÍNEZ	1066.286.096	8º
8	CAJMRI	YORGELIS ALEJANDRA	PAEZ SANTIAGO	N13178420388 9	8º
9	CAJMRI	MILTON ESTIVEN	FAJARDO RUIZ	1101.177.148	9º
10	CAJMRI	JHOJAN STIVEN	GUTIERREZ GAMBA	1101.177.033	9º

Observaciones: Se verifican 10 beneficiarios de un total de 13 alumnos focalizados

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

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-20

Institución y sede: Institución Educativa Peña Blanca - Escuela Rural Providencia



Imagen No1: Fachada sede Escuela Rural Providencia, Institución Educativa Peña Blanca - Puente Nacional

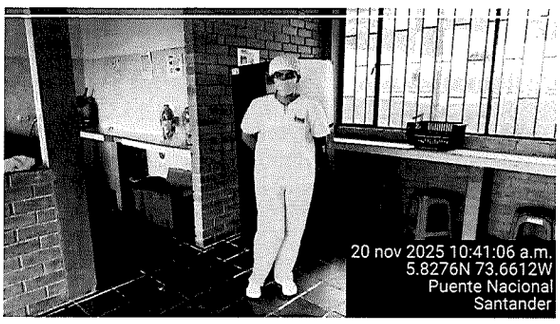


Imagen No2: Personal manipulador evidenciado en la Sede Escuela Rural Providencia, Institución Educativa Peña Blanca - Puente Nacional



Imagen No3: Álmacenamiento de productos complemento Ración Industrializada en la Sede Escuela Rural Providencia, Institución Educativa Peña Blanca - Puente Nacional



Imagen No4: Área de entrega y consumo de complemento Ración Industrializada en la Sede Escuela Rural Providencia, Institución Educativa Peña Blanca - Puente Nacional

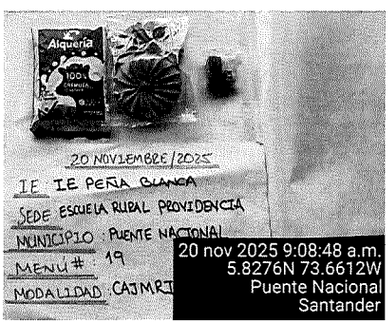


Imagen No5: Menú verificado y entregado (Menú#19) en la Sede Escuela Rural Providencia, Institución Educativa Peña Blanca - Puente Nacional



Imagen No6: Verificación de gramaje de productos según grados escolarizados atendidos en la Sede Escuela Rural Providencia, Institución Educativa Peña Blanca - Puente Nacional

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30472

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Instituto Integrado de Comercio	Sede Educativa: Escuela Urbana Centro	ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Barbosa
Dirección: Calle 13 # 8-47	Fecha Visita: 20-11-2025		Hora inicio: 08:00 am
Operador: Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066		Hora de terminación: 11:00 am

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A				
No titulares de derecho	Adjudicados: 474	Atendidos: 390	No de visita	1	Tipo de ración	RI	

Nombre y cargo de quien atiende la visita: Diana Romero - Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita: Cristian Libardo Noriega - Interventor

Objeto de la visita: Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos y del contrato N° CO1.PCCNTR.8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 28	PUNTAJE OBTENIDO: 19	PORCENTAJE %: 67,86%			
CONCEPTO FINAL	Conforme con observaciones				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: N.A				
	CONCEPTO EMITIDO: N.A				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
2	2	-

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.C	Se evidencia maleza alrededor del comedor escolar
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.C	El personal manipulador no cuenta con servicios sanitarios de uso exclusivo
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	N.C	La edificación no esta construida de tal manera que facilite las operaciones de L y D
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	C	
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.C	Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	C	
8	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	N.C	Se evidencian las ventanas sin malla de protección
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
4	5

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

30473

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100,00%

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,71%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	El plan de saneamiento no está aprobado
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencian fichas técnicas, el PSB no está aprobado
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	N.O	Para el menú de hoy se entrega dulce
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No se almacenan los productos de aseo en un sitio ventilado y organizado
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	No se evidencia soporte de potabilización del agua

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	El plan de saneamiento no está aprobado
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia el respectivo instructivo
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	36,36%

3047Y

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia que durante está semana la sede educativa se encuentra prestando el servicio en modalidad ración industrializada.

Para el menú de hoy se evidencia entrega de leche entera marca "Alquería" con lote 250ic2025 y F.V. 250ic2025, galleta rizada blanca fabricada por "Panificadora Santa Catalina" con lote 265 y F.V. 08/12/2025 y bocadillo combinado marca "Gran Kactus" con lote 198-25 y F.V. 15-01-26.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Si contamos con el Plan de Saneamiento pero el Ingeniero nos Manifiesta que no esta aprobado

Atendido por:	Diana Romero	Firma:	Diana Romero	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Cristian Libardo Noriega Sandoval	Firma:		Cargo:	Interventor de campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Instituto Integrado de Comercio	Escuela Urbana Centro	-	ETC	Gobernacion de Santander	Ciudad/ Municipio	Barbosa
Dirección:	Calle 13 #8-47	-	-	Fecha Visita:	20-11-2025	Hora inicio:	08:00 am
Operador:	Consorcio 82-M Santander	-	-	No Contrato / Convenio	CO1. PCCNTR. 8258066	Hora de terminación:	11:00 am

Instrumento: Marque con una X										
	Balanza		Marca	Badecol	Número de menú programado	19	Se presentaron intercambios	Si	~~No~~	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-09-25	Número de menú entregado	19	Presentaron soporte de autorización	Si	No	~~N/A~~

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche entera	224 ml	228 ml	208 ml	200 ml	C	210 ml	211 ml	214 ml	200 ml	C	215 ml	220 ml	225 ml	200 ml	C
Derivados del cereal	Galleta rizada Blanca	52 g	46 g	44 g	40 g	C	61 g	61 g	58 g	50 g	C	63 g	71 g	69 g	60 g	C
Frutas	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Azúcares y dulces	Bocadillo combinado	23 g	21 g	23 g	20 g	C	22 g	22 g	23 g	20 g	C	21 g	24 g	22 g	20 g	C
Queso	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

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

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 20 / 11 / 2025 /

Municipio: Barbosa

Institución Educativa: Instituto Integrado de Comercio

Sede: Escuela Urbana Centro

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Dylan Santiago	Luis Echeverria	1050100841	4
2	RI	Jimmy Alexander	Ospina Acosta	1099212359	4
3	RI	Jeiden Navid	Perez Pineda	1029294204	4
4	RI	Meily Marian	Moreno Vasquez	1019117939	5
5	RI	Salome	Herreño Rubio	1130044306	4
6	RI	Jhoan Heimar	Malagon Diaz	1130044238	4
7	RI	Celeste	Cruz Hernandez	1102092265	5
8	RI	Luis Jose	Mesia Sandoval	1123975133	3
9	RI	Danna Sofia	Diaz Vasquez	1220221849	4
10	RI	Valeria	Gamba Reyes	1150440003	3

Observaciones:

30477

CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-20
Institución y sede: INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO - ESCUELA URBANA CENTRO

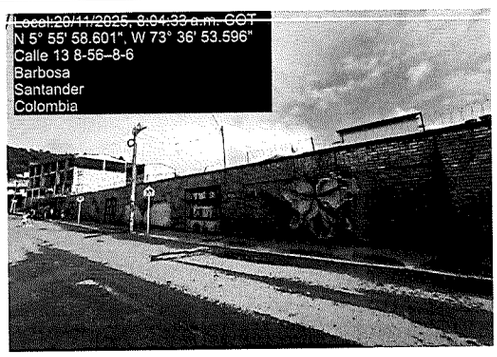


Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada Instituto Integrado De Comercio, Sede Escuela Urbana Centro, Municipio Barbosa



Imagen No2: Evidencia Fotográfica Almacenamiento De Raciones Instituto Integrado De Comercio, Sede Escuela Urbana Centro, Municipio Barbosa

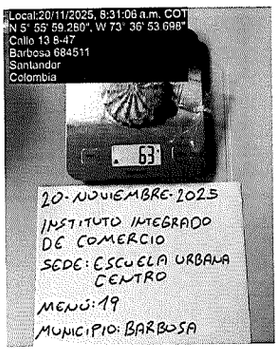


Imagen No3: Evidencia Fotográfica Verificación De Gramajes Instituto Integrado De Comercio, Sede Escuela Urbana Centro, Municipio Barbosa

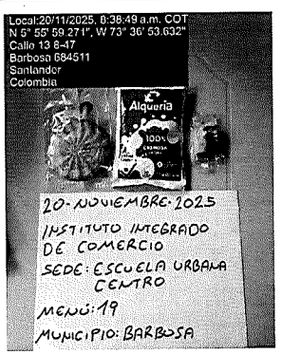


Imagen No4: Evidencia Fotográfica Menú Del Día Instituto Integrado De Comercio, Sede Escuela Urbana Centro, Municipio Barbosa

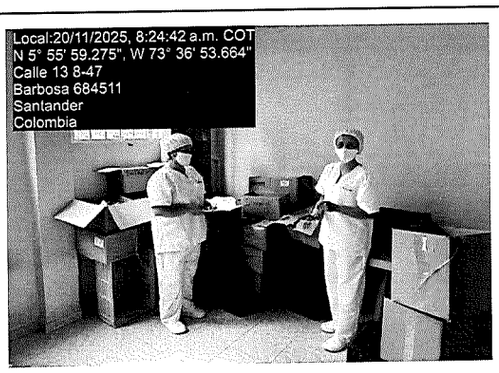


Imagen No5: Evidencia Fotográfica Personal Manipulador De Alimentos Instituto Integrado De Comercio, Sede Escuela Urbana Centro, Municipio Barbosa



Imagen No6: Evidencia Fotográfica Aplicación De Encuestas Instituto Integrado De Comercio, Sede Escuela Urbana Centro, Municipio Barbosa

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30478

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: INSTITUCION EDUCATIVA TRUCHAS	Sede Educativa: ESCUELA RURAL MIRABUENOS	ETC: GOBIERNO DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio: LA PAZ
Dirección: VEREDA MIRABUENOS	Fecha Visita: 20-NOV-2025		Hora inicio: 8:25 Am.
Operador: CONSORCIO 824 SANTANDER	No Contrato / Convenio: COTPCCHE 8258066		Hora de terminación: 10:30 Am.

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A.				
No titulares de derecho	Adjudicados: 12	Atendidos: 12	No de visita	1	Tipo de ración	RA CIÓN I MOLSTRIALIZADA	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: INGRID DAYANA TRASVIÑA DOCENTE			Nombre y cargo de quien realiza la visita: AURA MARCELA GALEANO INSPECTORA DE CAMPO				

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

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 26	PUNTAJE OBTENIDO: 15	PORCENTAJE %: 57.69 %			
CONCEPTO FINAL	NO CONFORME				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: NO	CONCEPTO EMITIDO: NO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
—	—	LA ENTREGA LA HARÁ LA DOCENTE POR CUMPLIDO DE FOCALIZADOS

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
6	3

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO: 5	PUNTAJE OBTENIDO: 3	PORCENTAJE %: 60.00 %

30479

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00 %

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	LA DOCENTE NO UTILIZA DOTACIÓN
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	NO	LA ENTREGA LA HACE LA DOCENTE
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	NO	LA ENTREGA LA HACE LA DOCENTE
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO CUENTAN CON REGISTROS
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	NO CUENTAN CON FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS DE ASEO.
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	NO	DURANTE LA VISITA NO SE EVIDENCIA ENTREGA DE FRUTA
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	NO SE EVIDENCIA REMISIÓN

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE POTABILIDAD DE AGUA.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	0	NO CUENTAN CON RECIPIENTES CON TAPA NI IDENTIFICADOS
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO CUENTAN CON REGISTROS
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	NO SE EVIDENCIA INSTRUCTIVO
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	27.27 %

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TRICHAS ESCUELA RURAL MIRABUENOS	ETC	GOBERNACIÓN DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio	LA PAZ
Dirección:	VEREDA MIRABUENOS	Fecha Visita:	20 - NOV - 2025	Hora inicio:	8:25 Am.
Operador:	CONSORCIO 82 M SANTANDER	No Contrato / Convenio	CO1PCCMC 9258066	Hora de terminación:	10:30 Am.

Instrumento: Marque con una X											
Balanza		Marca	BAOLEOL	Número de menú programado	19	Se presentaron intercambios	Si X	No	N/A
Gramera	X	Fecha de última calibración	18-9-25	Número de menú entregado	19	Presentaron soporte de autorización	Si X	No	N/A

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	LECHE ENTERA	211 ml	217 ml	212 ml	200 ml	CUMPLE	217 ml	215 ml	215 ml	200 ml	CUMPLE	226 ml	214 ml	225 ml	200 ml	CUMPLE
Derivados del cereal	GALLETA RIZADA	42 GR	45 GR	50 GR	40 GR	CUMPLE	56 GR	52 GR	61 GR	50 GR	CUMPLE	70 GR	60 GR	65 GR	60 GR	CUMPLE
Frutas	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Azúcares y dulces	BOCADILLO COMBINADO	21 GR	21 GR	22 GR	20 GR	CUMPLE	21 GR	22 GR	22 GR	20 GR	CUMPLE	21 GR	22 GR	21 GR	20 GR.	CUMPLE
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X		Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO		SE EVIDENCIA ENTREGA DE BOCADILLO POR GRANOLA - CON AUTORIZACIÓN
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI X	NO		

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

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 20 / NOV / 2025 /

Municipio: la paz

Institución Educativa: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TROCHAS

Sede: ESCUELA RURAL MIRABUENOS

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	DEILY SALOME	VELASCO QUIROGA	1096679825	0
2	RI	ELIAN MESIAS	GONZALEZ CARO	1096619796	1
3	RI	ANNY VALENTINA	CARDENAS TRASLAVIÑA	1095571544	2
4	RI	VALENTINA	CARO CARO	1096679406	5
5	RI	MARLY FABIAN	AYALA CAMARGO	1107761223	0
6	RI	NICOL DARIANA	VILLAMIL LOZANO	1107761335	0
7	RI	MATIAS ALFONSO	NAVAS DIAZ	1147363387	7
8	RI	DARWIN SAMUEL	CHACON BARBOSA	1107759926	4
9	RI	YENIFER	GALEANO HERNANDEZ	1120579044	5
10	RI	ALISSON MARIANA	NAVAS DIAZ	1147352722	5

Observaciones: SE REGISTRARON 10 DE LOS 12 BENEFICIARIOS

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

30433

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

Fecha de la visita: 2025-11-20
Institución y sede: Institución Educativa Trochas - Escuela Rural Mirabuenos

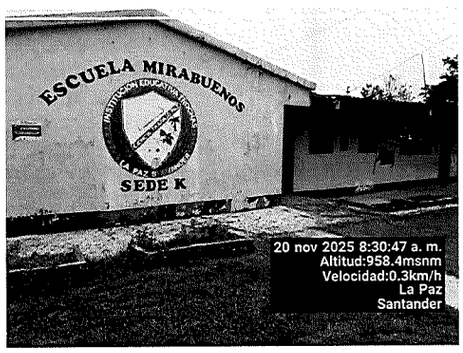


Imagen No1: Fachada Institución Educativa Trochas Escuela Rural Mirabuenos

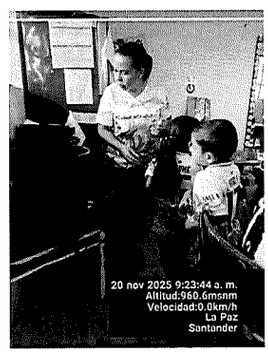


Imagen No2: Manipuladora Institución Educativa Trochas Escuela Rural Mirabuenos



Imagen No3: Area De Almacenamiento Institución Educativa Trochas Escuela Rural Mirabuenos

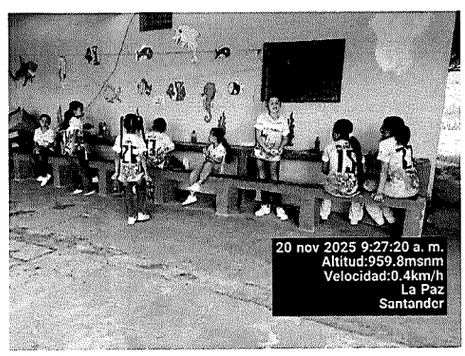


Imagen No4: Area De Distribución Institución Educativa Trochas Escuela Rural Mirabuenos

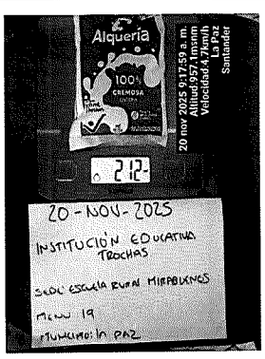


Imagen No5: Registro De Gramaje Institución Educativa Trochas Escuela Rural Mirabuenos

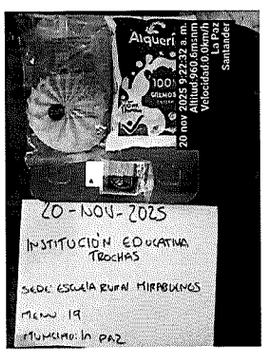


Imagen No6: Menú Del Dia Institución Educativa Trochas Escuela Rural Mirabuenos

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

304/4

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

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	21	Mes	NOVIEMBRE	Año	2025
Fecha del incidente	Día	21	Mes	NOVIEMBRE	Año	2025
Municipio	GUAVATA					
Institución educativa	INSTITUCION EDUCATIVA TRES ESQUINAS LOS PATIOS					
Sede educativa	ESCUELA RURAL SAN RAFAEL					
Contrato de Interventoría No	CO1.PCCNTR. 8252803					
Contrato de Operador No	CO1-PCCNTR-8258066					
Nombre de quien realiza la visita	HELLY YOHANA CEPEDA RUIZ					
Cedula	52-222-069					
Cargo	INTERVENTORA DE CAMPO					
Número de contacto	320 8782646					
Novedad / inconveniente	Durante visita Técnica realizada a la Escuela Rural San Rafael, Institución Educativa Tres Esquinas Los Patios del municipio de Guavatá, se encuentra sede educativa sin actividad escolar y cerrada. Se consulta con vecinos de la zona y manifestaron que dicha sede finalizó actividades de calendario escolar con alumnos el día 20 Noviembre /2025. Docente atiende cita médica el día de hoy 21 Nov/2025.					

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

Helly Yohana Cepeda Ruiz

Firma

30485

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

Fecha de la visita: 2025-11-21

Institución y sede: Institución Educativa Tres Esquinas Los Patios - Escuela Rural San Rafael



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



Imagen No2: Personal de Interventoría en la sede Escuela Rural San Rafael, Institución Educativa Tres Esquinas Los Patios - Guavatá

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30486

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: COLEGIO MIRALINDO	Sede Educativa: ESCUELA RURAL SAN IGNACIO DE LOYOLA	ETC: GOBERNACION DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio: LA FLORIDA
Dirección: CORREGIMIENTO SAN IGNACIO DE LOYOLA	Fecha Visita: 24-NOV-2025		Hora inicio: 8:10 Am.
Operador: CONSORCIO 82 M SANTANDER.	No Contrato / Convenio: COMPCCHR 8258066.		Hora de terminación: 10:40 Am.

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A				
No titulares de derecho	Adjudicados 43	Atendidos 37.	No de visita	1.	Tipo de ración	RACIÓN INDUSTRIALIZADA.	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: MARIBEL TRASLAVIÑA MANIPULADORA			Nombre y cargo de quien realiza la visita: AURA MARCELA GRIGANO INGENIERA DE CAMPO				

Objeto de la visita:

VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO COMPCCHR 8258066.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 29	PUNTAJE OBTENIDO: 19	PORCENTAJE %: 65.52%			
CONCEPTO FINAL	CONFORME CON OBSERVACIONES				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: NO	CONCEPTO EMITIDO: NO.			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
7	7	—

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
4	5

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
5	5	100.00%

30487

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	NO SE EVIDENCIA CICLO DE MENÚ PUBLICADO
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	0	NO CUMPLEN CON GRAMAJE DE MARGARINA EN NINGUN GRADO

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33.33%

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	NO SE EVIDENCIA ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN - LA MANIPULADORA MANIFIESTA QUE NO RECIBIO DOTACIÓN COMPLETA (FALTA DELANTAL).
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	0	LA MANIPULADORA LA SEÑORA MARBEL TRASLADADA UTILIZA ESMALTE
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO CUENTAN CON REGISTROS
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	NO CUENTAN CON FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS DE ASEO.
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	1	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE POTABILIDAD DE AGUA

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO CUENTAN CON REGISTROS
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	NO SE EVIDENCIA INSTRUCTIVO
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	50.00%

30488

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	/	PUNTAJE OBTENIDO	/	PORCENTAJE %	/

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100.00 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

SE LLEVO A CABO VISITA TECNICA DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO EN CALIDAD, ALMACENAMIENTO Y ENTREGA DE LOS COMPLEMENTOS DE RACIÓN INDUSTRIALIZADO.
NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO
SE EVIDENCIO INCUMPLIMIENTO EN GRAMAJE DE MANDARINA DE TODOS LOS GRUPOS

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No tengo observaciones

Atendido por: Maribel Traslaviña Medina	Firma: Maribel Traslaviña	Cargo: Manipuladora
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: AURA MARCELA GALEANO	Firma: MARCELA GALEANO	Cargo: INSPECTORA DE CAMPO
Realizada por: Andres Fabian Gutierrez Berrio	Firma: Fabian G.	Cargo: interventor de campo

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	COLEGIO MIRAMINDO ESCUELA RURAL SAN IGNACIO DEL OPON	ETC	GOBERNACIÓN DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio	LANDAZURI
Dirección:	CORREGIMIENTO SAN IGNACIO DEL OPON	Fecha Visita:	24-NOV-2025	Hora inicio:	8:10 AM
Operador:	CONSORCIO BZM SANTANDER	No Contrato / Convenio	COLEC6HR 8258066	Hora de terminación:	10:40 AM

Instrumento: Marque con una X																					
	Balanza		Marca			BASECO	Número de menú programado	1	Se presentaron intercambios	Si		No X		N/A							
	Gramera	X	Fecha de última calibración			189-2025	Número de menú entregado	1	Presentaron soporte de autorización	Si		No		N/A X							
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3 X		5		7		9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1		3 X		5		7		9
		2		4		6		8		10			2		4		6		8		10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	LECHE ENTERA	209 ml			200 ml	CUMPLE	214 ml	210 ml	210 ml	200 ml	CUMPLE	219 ml	204 ml	205 ml	200 ml	CUMPLE
Derivados del cereal	MUFFIN VELVET	46 GR			40 GR	CUMPLE	63 GR	56 GR	57 GR	50 GR	CUMPLE	94 GR	90 GR	109 GR	60 GR	CUMPLE
Frutas	MANDARINA	122 GR			142.9 GR	NO CUMPLE	155 GR	155 GR	139 GR	142.9 GR	NO CUMPLE	142 GR	142 GR	126 GR	177.9 GR	NO CUMPLE
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						2					2					2
NO CUMPLE						1					1					1

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

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

30494

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	COLEGIO MIXTO RURAL SAGRADO CORAZON		**ETC**	SECRETARIA DE JAMUNDI	**Ciudad/ Municipio**	JAMUNDI
Dirección:	CORREGIMIENTO SAN GUACUAL		**Fecha Visita:**	24-NOV-2025	**Hora inicio:**	8:10 AM.
Operador:	CONSORCIO 82 M JAMUNDI		**No Contrato / Convenio**	CO1PCCER 825806	**Hora de terminación:**	10:40 AM.

Instrumento: Marque con una X	**Balanza**		**Marca**	BADEQ	**Número de menú programado**	1	**Se presentaron intercambios**	**Si**	**No** X	**N/A**
	Gramera	X	**Fecha de última calibración**	18-9-25	**Número de menú entregado**	1	**Presentaron soporte de autorización**	**Si**	**No**	**N/A** X

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		**Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses**					**Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses**					**COMPLEMENTARIA**				
Componente	**Preparación**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**	**MUESTRA 1** Peso / Volumen	**MUESTRA 2** Peso / Volumen	**MUESTRA 3** Peso / Volumen	**Peso esperado**	**Concepto (Cumple - No Cumple)**
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	LECHE ENTERA	214 ml	201 ml	212 ml	200 ml	CUMPLE	226 ml	205 ml	200 ml	200 ml	CUMPLE					
Derivados del cereal	MUFFIN RED VELVET	109 ml	98 ml	98 GR	80 GR	CUMPLE	105 GR	101 GR	106 GR	100 GR	CUMPLE					
Frutas	MANDARINA	218 GR	128 GR	159 GR	177.4 GR	NO CUMPLE	175 GR	166 GR	164 GR	177.4 GR	NO CUMPLE					
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						2					2					
NO CUMPLE						1					1					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						**OBSERVACIONES**
PUNTAJE POSIBLE	15	**PUNTAJE REAL**	10	**PORCENTAJE %**	66.67%	

30/40

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 24 / 11 / 2025 /

Municipio: LANDAZURI

Institución Educativa: Colegio MIRALINDO

Sede: ESCUELA RURAL SAN IGNACIO DEL OPÓN

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	DANNA MICHEL	AMADO AGUDELO	1096679076	10
2	RI	LEIDY JOHANA	NOVA CORTES	1096483588	10
3	RI	CRISTIAN AUDREY	NAVARRO UCHAGOIA	1013125433	11
4	RI	DANNA GABRIELA	NOVA CACERES	1070330873	5
5	RI	ALEXANDRA	SANCHEZ AMADO	1096619535	5
6	RI	ROBERTH SMITH	NOVA GONZALEZ	1028874973	7
7	RI	DANIEL STICK.	VARGAS SUAREZ	1010842058	7
8	RI	JAMERZON MISHEL	ROPERO GALEANO	1028889033	9
9	RI	EIDER DAVIAN	GALEANO ANTONIO	1097993496	10
10	RI	EDISON DAVID.	RUGELES GARCIA	1097993257	10

Observaciones: SE REGISTRARON 10 DE LOS 43 BENEFICIARIOS

Impreso por Litadiseños Tel. (607) 621 12 71

30492

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

Fecha de la visita: 2025-11-24
Institución y sede: Colegio Miralindo - Escuela Rural San Ignacio Del Opon



Imagen No1: Fachada Colegio Miralindo Escuela Rural San Ignacio Del Opon

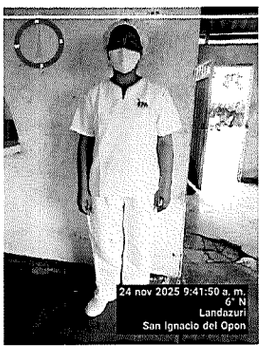


Imagen No2: Manipuladora Colegio Miralindo Escuela Rural San Ignacio Del Opon



Imagen No3: Area De Almacenamiento Colegio Miralindo Escuela Rural San Ignacio Del Opon

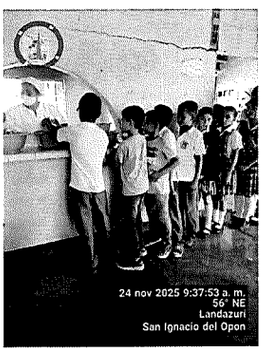


Imagen No4: Area De Distribución Colegio Miralindo Escuela Rural San Ignacio Del Opon

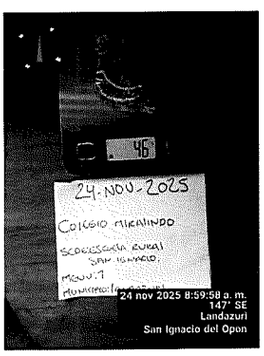


Imagen No5: Registro De Gramaje Colegio Miralindo Escuela Rural San Ignacio Del Opon

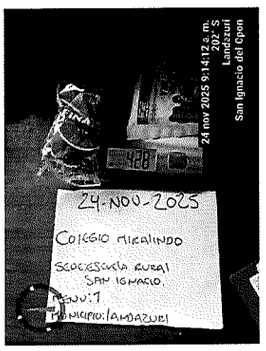


Imagen No6: Menu Del Dia Colegio Miralindo Escuela Rural San Ignacio Del Opon

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30493

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: INSTITUCION EDUCATIVA EL GAITAL	Sede Educativa: INSTITUCION EDUCATIVA EL GAITAL	ETC: GOBERNACION SANTANDER	Ciudad/ Municipio: VELEZ
Dirección: VEREDA EL GAITAL	Fecha Visita: 24 NOV 2024		Hora inicio: 8:30am
Operador: CONSORCIO 82 M SANTANDER	No Contrato / Convenio: CO1.PCONTR. 8258066		Hora de terminación: 10:50am

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A				
No titulares de derecho	Adjudicados: 8	Atendidos: 8	No de visita	1	Tipo de ración	CAJMRI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: BENIGNO REYES PEÑA - RECTOR			Nombre y cargo de quien realiza la visita: HELLY YOHANA CEPEDA RUIZ- INTERVENTORA DE CAMPO				

Objeto de la visita:

VERIFICAR LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO CO1.PCONTR 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 27	PUNTAJE OBTENIDO: 17	PORCENTAJE %: 62,96 %			
CONCEPTO FINAL	NO CONFORME.				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: SIN REGISTRO DE VISITA				
	CONCEPTO EMITIDO: SIN CONCEPTO SANITARIO				

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
—	—	DOCENTE ENTREGA EL COMPLEMENTO

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	Servicio Sanitario compartido con alumnos de sede
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	NC	Paredes en ladrillo expuesto que dificulta L y D algunas presentan rastros de humedad
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	Techo en drywall con láminas faltantes y rastros de humedad en superficie
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	Paredes en ladrillo expuesto con hendidura que dificulta L y D
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	C	
8	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	Angeos en área de almacenamiento requieren mejoras pues estan sueltos
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
4	5

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

30494

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

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

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

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	Docente no recibió dotacion
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	N.O	
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	N.O	
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	Docente no recibió capacitacion - No se encuentran registros
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60,00 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencian Programas y/o registros de actividades de L y D
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencian fichas tecnicas de Productos usados en L y D
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	0	No se evidencia lavado de fruta previo a consumo
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	Agua se abastece de pozo - No Potable

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia Programa y o registros de actividades de manejo de residuos
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia instructivo para Disposicion Final de residuos
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	41,67 %

30495

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100,00 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- No se evidencian Programas y/o registros de actividades de Limpieza y Desinfección, Manejo de Residuos, Control integrado de de Plagas y Calidad de Agua.
- Remisión de viveres sin firma de transportador
- No se suministró dotacion y capacitacion a docente para realizar la entrega.

Se verifican los productos correspondientes al Menu #1: leche UHT Entera Lote: 12 FV: 18/ENE/26; MUFFIN RED VELVET Lote: 14/11/25 FV: 03/12/25; Mandarina.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Benigno Reyes Peña	Firma:		Cargo:	RECTOR
Atendido por:	—	Firma:	—	Cargo:	—
Realizada por:	HELLY YOHANA CEPEDA RUIZ	Firma:	Helly Yohana Cepeda Ruiz	Cargo:	INTERVENTORA DE CAMPO.
Realizada por:	—	Firma:	—	Cargo:	—

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	INSTITUCION EDUCATIVA EL CAPITAL	ETC	GOBERNACION SANTANDER
Dirección:	VEREDA EL CAPITAL	Fecha Visita:	24 NOV/2025
Operador:	CONSORCIO 82M SANTANDER	No Contrato / Convenio	CO1.PCONTR.8258066

Ciudad/ Municipio	VÉLEZ																				
Hora inicio:	8:30 am																				
Hora de terminación:	10:50 am																				
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		BADECOL																
	Gramera	X	Fecha de última calibración		18/09/2025																
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3 X		5		7		9												
	2		4		6		8		10												

Número de menú programado	1		Se presentaron intercambios		Si		No X		N/A												
Número de menú entregado	1		Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A X												
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3 X		5		7		9												
	2		4		6		8		10												

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses					COMPLEMENTARIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	LECHE UHT ENTERA	202	207	213	200	C	212	—	—	200	C					
Derivados del cereal	MUFFIN RED VELVET	92	92	92	80	C	111	—	—	100	C					
Frutas	MANDARINA	207	260	214	171,4	C	343	—	—	171,4	C					
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					
NO CUMPLE						0					0					

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

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

304.4

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 24 / NOVIEMBRE / 2025 /

Municipio: VÉLEZ

Institución Educativa: INSTITUCION EDUCATIVA EL GAITAL

Sede: INSTITUCION EDUCATIVA EL GAITAL

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	CAJMRI	MATIAS	BARENO GIRALDO	1020.001.240	6°
2	CAJMRI	JOSE MIGUEL	BARENO GIRALDO	1019.998.509	8°
3	CAJMRI	MARIA ALEJANDRA	CORTES SERRANO	1072.427.946	8°
4	CAJMRI	DANIEL SANTIAGO	JIMENEZ PINZÓN	1029.287.254	8°
5	CAJMRI	MARIA ALEJANDRA	SUÁREZ PINZÓN	1074.815.180	8°
6	CAJMRI	STIVEN ALEJANDRO	FAJARDO DUARTE	1050.095.660	9°
7	CAJMRI	LUZ EVENIDE	OSMA SALAZAR	1036.932.416	9°
8	CAJMRI	XARAY MARIELA	MORA QUIROGA	1099.208.548	11°
9					
10					

Observaciones: Se verifican 8 alumnos de 8 focalizados

30/47

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

30498

CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
	Registro Fotográfico

Fecha de la visita: 2025-11-24
Institución y sede: Institución Educativa El Gaital - Institución Educativa El Gaital



Imagen No1: Fachada Institución Educativa El Gaital, Institución Educativa El Gaital - Vélez



Imagen No2: Área de almacenamiento de productos complemento Ración Industrializada en la Institución Educativa El Gaital, Institución Educativa El Gaital - Vélez



Imagen No3: Área de consumo de complemento RI en la Institución Educativa El Gaital, Institución Educativa El Gaital - Vélez

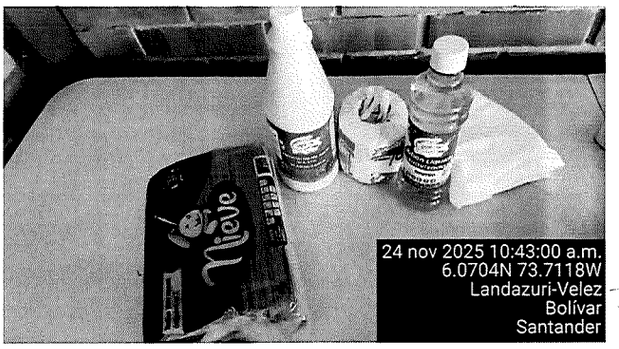


Imagen No4: Elementos de aseo evidenciados en la Institución Educativa El Gaital, Institución Educativa El Gaital - Vélez



Imagen No5: Menú verificado y entregado (Menú#1) en la Institución Educativa El Gaital, Institución Educativa El Gaital - Vélez

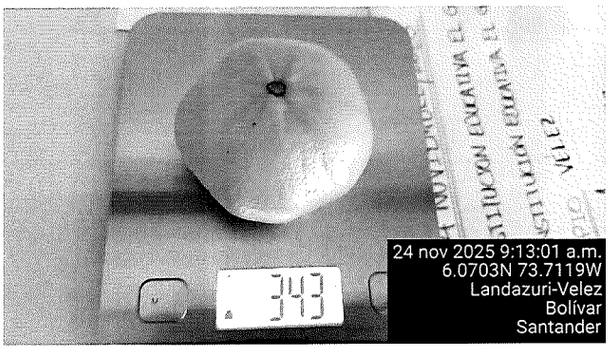


Imagen No6: Verificación de gramajes según grados escolarizados atendidos en la Institución Educativa El Gaital, Institución Educativa El Gaital - Vélez

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30499

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

FORMATO DE NOVEDADES
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Fecha del reporte	Día	24	Mes	11	Año	2025
Fecha del incidente	Día	24	Mes	11	Año	2025
Municipio	Suaita					
Institución educativa	Colegio Integrado Lucas Caballero					
Sede educativa	Escuela Rural El Toto					
Contrato de Interventoría No	CO1.PCCNTR.8252803					
Contrato de Operador No	CO1.PCCNTR.8258066					
Nombre de quien realiza la visita	Cristian Libardo Noriega Sandoval					
Cedula	1101644106					
Cargo	Interventor de campo					
Número de contacto	3168396709					
Novedad / inconveniente	Manifiesto que al momento de la llegada a la escuela rural El Toto ubicada en la zona rural del municipio de Suaita con modalidad "RI", se constato que no se estaban realizando clases debido a que la sede educativa se encontraba cerrada. Según información proporcionada por la supervisora municipal Magaly Ramirez la docente se encuentra en el centro cultural en comisión de evaluación, por lo tanto, no realizaron actividades academicas. Debido a esto se establece la visita como fallida.					

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

Cristian Noriega

Firma

30500

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

Fecha de la visita: 2025-11-24
Institución y sede: COLEGIO INTEGRADO LUCAS CABALLERO - ESCUELA RURAL EL TOTO

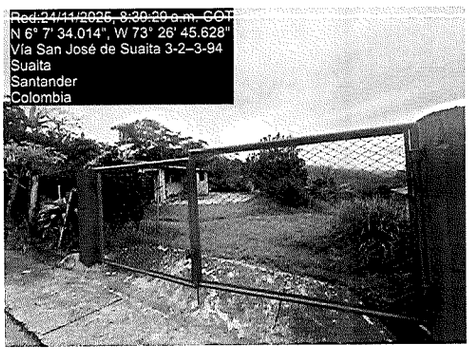


Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada Colegio Integrado Lucas Caballero, Sede Escuela Rural El Toto, Municipio Suaita

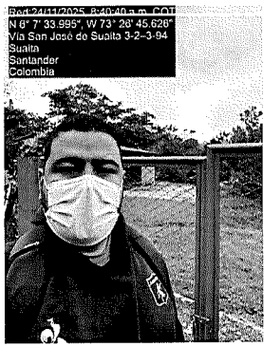


Imagen No2: Evidencia Fotográfica Fachada Colegio Integrado Lucas Caballero, Sede Escuela Rural El Toto, Municipio Suaita

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30502

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera	Sede Educativa: Escuela Rural Loma de Hoyos	ETC: Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio: Oiba
Dirección: Vereda Loma de Hoyos	Fecha Visita: 25-11-2025		Hora inicio: 08:00 am
Operador: Consorcio 82-M Santander	No Contrato / Convenio: CO1.PCCNTR.8258066		Hora de terminación: 10:10 am

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A				
No titulares de derecho	Adjudicados: 8	Atendidos: 8	No de visita	1	Tipo de ración	RI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Yolanda Rodriguez - Docente			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Cristian Libardo Noriega - Interventor				

Objeto de la visita: Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos y del contrato N° CO1.PCCNTR.8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	37,04 %
CONCEPTO FINAL			No conforme		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA: N.O			
		CONCEPTO EMITIDO: N.O			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
-	-	Las raciones son entregadas por la docente

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.C	El servicio sanitario es compartido con los estudiantes
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	N.C	La edificación no está construida de tal manera que facilite las operaciones de LYD
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.C	Se evidencia techo en Eternit con presencia de humedad
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.C	Se evidencian paredes en material no impermeable y con desprendimiento de pintura
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	C	
8	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	N.C	Se evidencian las ventanas sin malla de protección
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	N.C	No se evidencian letreros alusivos a la aplicación de BPM

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	3	NO CUMPLE	6

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

30303

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	No se evidencia publicado el ciclo de menú aprobado
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	0	se evidencia cambio de menú no autorizado debian entregar pongue de amapola y entregaron muffin red velvet
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33,33%

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	Se evidencia que la docente no utiliza la respectiva dotación al momento de la entrega
19	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes) sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	N.O	Las raciones son entregadas por la docente
20	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	N.O	Las raciones son entregadas por la docente
21	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencian registros de capacitación
22	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato del operador.	1	
23	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
24	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60,00%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el programa de LyD, no hay registros, no hay formatos
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencian fichas técnicas, el PSB no está aprobado
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	0	No se evidencia el proceso de LyD de la fruta
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	0	No se evidencia remisión de aseo

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	El agua suministrada no es potable, proviene de un aljibe

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencia el respectivo programa, no hay registros, no hay formatos
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	No se evidencia el respectivo instructivo
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	25,00%

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera	Escuela Rural Loma de Hoyos	-	ETC	Gobernación de Santander	Ciudad/ Municipio	Oiba
Dirección:	Vereda Loma de Hoyos	-	-	Fecha Visita:	25-11-2025	Hora inicio:	08:00 am
Operador:	Consorcio 82-M Santander	-	-	No Contrato / Convenio	CO1.PCCNTR.8258066	Hora de terminación:	10:10 am

Instrumento: Marque con una X										
	Balanza		Marca	Badecol	Número de menú programado	2	Se presentaron intercambios	Si	~~No~~	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	18-07-25	Número de menú entregado	2	Presentaron soporte de autorización	Si	No	~~N/A~~

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Avena con edad natural	207ml	205ml	204ml	200ml	C	206ml	210ml	200ml	200ml	C					
Derivados del cereal	muffin red velvet	44g	46g	48g	40g	C	62g	63g	56g	50g	C					
Frutas	Naranja	169g	167g	169g	166,7g	C	224g	268g	234g	166,7g	C					
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					
NO CUMPLE						0					0					

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones Debian entregar pongue de amapola y entregaron muffin red velvet
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO X	

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

30505

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 25 / 11 / 2025 /

Municipio: Oiba

Institución Educativa: Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera

Sede: Escuela Rural Loma de Hoyos

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	RI	Johan Stiven	Reyes Novoa	1071790715	3
2	RI	Gael Santiago	Dulcey Ceron	1104072164	0
3	RI	Samantha	Pinzón Diaz	1141368436	0
4	RI	Jose Miguel	Reyes Novoa	1122628262	1
5	RI	Karoll Yisell	Dulcey Ceron	1104071895	2
6	RI	Oliver Samuel	Jimenez Sanchez	1104072178	0
7	RI	Yisel Mariana	Pinzón Castañeda	1104072191	0
8	RI	Angel David	Restrepo Rivero	1101992987	2
9					
10					

Observaciones:

30506

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

30507

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

Fecha de la visita: 2025-11-25
Institución y sede: INSTITUCIÓN EDUCATIVA EDUARDO RUEDA BARRERA - ESCUELA RURAL LOMA DE HOYOS

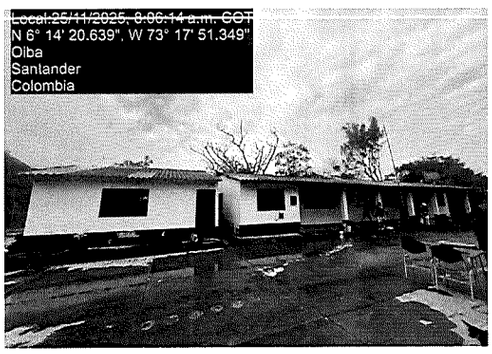


Imagen No1: Evidencia Fotográfica Fachada Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Loma De Hoyos, Municipio Oiba

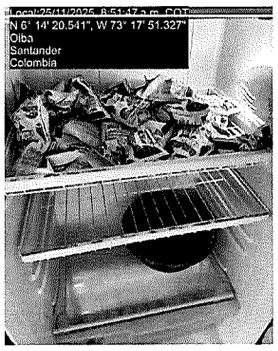


Imagen No2: Evidencia Fotográfica Almacenamiento De Lácteos y Fruta Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Loma De Hoyos, Municipio Oiba

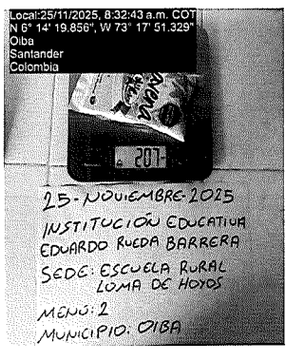


Imagen No3: Evidencia Fotográfica Verificación De Gramajes Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Loma De Hoyos, Municipio Oiba

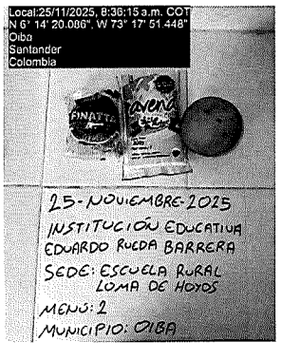


Imagen No4: Evidencia Fotográfica Menú Del Día Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Loma De Hoyos, Municipio Oiba



Imagen No5: Evidencia Fotográfica Beneficiarios En Consumo Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Loma De Hoyos, Municipio Oiba

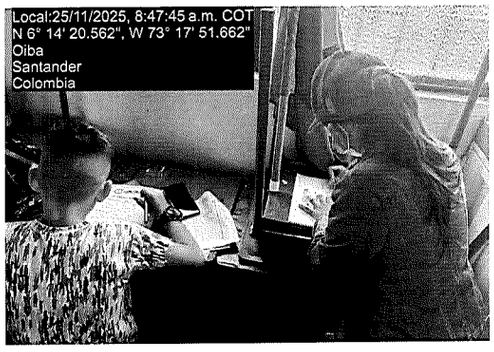


Imagen No6: Evidencia Fotográfica Aplicación De Encuestas Institución Educativa Eduardo Rueda Barrera, Sede Escuela Rural Loma De Hoyos, Municipio Oiba

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30508

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: COLEGIO MIRALINDO	Sede Educativa: ESCUELA RURAL SAN PEDRO DEL OPÓN	ETC: EC SIERRA O SANTANDER	Ciudad/ Municipio: LANDAZURI
Dirección: CORREGIMIENTO SAN PEDRO DEL OPÓN	Fecha Visita: 25 - NOV - 2025		Hora inicio: 8:30 Am
Operador: CONSORCIO 82 M SANTANDER	No Contrato / Convenio: CO1PCCNTR 8258066		Hora de terminación: 10:40 Am

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A				
No titulares de derecho	Adjudicados: 27	Atendidos: 25	No de visita	7	Tipo de ración	RACION INDUSTRIALIZADA	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: LUZ MARY CASTAÑEDA MANIPULADORA			Nombre y cargo de quien realiza la visita: AURA MARCELA GALEANO INSPECTORA DE CAMPO				

Objeto de la visita:
VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO Nº CO1PCCNTR 8258066

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO: 29	PUNTAJE OBTENIDO: 22	PORCENTAJE %: 75.86%			
CONCEPTO FINAL	CONFORME CON OBSERVACIONES				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: NO	CONCEPTO EMITIDO: NO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
7	7	—

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	NO CUMPLE
7	2

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
5	5	100.00%

30504

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

II. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
15	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	0	NO SE EVIDENCIA PUBLICADO CICLO DE MENÚ ESTABLECIDO
16	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria).	1	
17	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.67%

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
25	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO CUENTAN CON REGISTROS
26	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	NO CUENTAN CON FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO DE ASEO
27	Las frutas se lavan y/o desinfectan antes de consumo en ración industrializada.	1	
28	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
29	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en los lineamientos - contrato.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
30	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.	0	NO SE EVIDENCIA CERTIFICADO DE POTABILIDAD DE AGUA

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
32	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	NO SE EVIDENCIAN REGISTROS
33	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos.	0	NO SE EVIDENCIA INSTRUCTIVO
34	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

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

TOTAL DE CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	50.00%

30510

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

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	1

VI. GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100001.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

SE REALIZO VISITA TECNICA DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO EN ALMACENAMIENTO, CALIDAD, ENTREGA DE LOS COMPLEMENTOS DE RACIÓN HUMEDA

NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No tengo observaciones

Atendido por: Luz Mary Castaño	Firma: Luz Mary Castaño	Cargo: Manipuladora.
Atendido por:	Firma:	Cargo:
Realizada por: AURA MARCELA GALEANO	Firma: MARCELA GALEANO	Cargo: RESIDENTE DE CAMPO
Realizada por: Andres Fabian Gutierrez Berrio	Firma: Fabian G.	Cargo: interventor de Campo

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

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

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	COLEGIO INTEGRADO DE ESCUELA RURAL SAN PEDRO OPA	ETC	GOBERNACIÓN DE SANTANDER	Ciudad/ Municipio	LANDAZURI
Dirección:	CORREGIMIENTO SAN PEDRO	Fecha Visita:	25-NOV-2025	Hora inicio:	8:30 AM.
Operador:	CONSORCIO BLM SANTANDER	No Contrato / Convenio	CO1PCCNTR 8258066	Hora de terminación:	10:40 AM.

Instrumento: Marque con una X										
Balanza		Marca	BADECOL	Número de menú programado	2	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A
Gramera	X	Fecha de última calibración	18-4-25	Número de menú entregado	2	Presentaron soporte de autorización	Si	No	N/A X

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Protéico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	AVENA	210 ML			200 ML	CUMPLE	207 ML	210 ML	211 ML	200 ML	CUMPLE	211 ML	207 ML	210 ML	200 ML	CUMPLE
Derivados del cereal	POR QUE GALLETA	44 GR			40 GR	CUMPLE	55 GR	56 GR	53 GR	50 GR	CUMPLE	66 GR	65 GR	68 GR	60 GR	CUMPLE
Frutas	NARANJA	175 GR			166.7 GR	CUMPLE	177 GR	176 GR	170 GR	166.7 G.	CUMPLE	220 GR	215 GR	217 GR	200 GR	CUMPLE
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

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

30511

Impreso por Litodiseños Tel. (607) 621 12 71

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

ANEXO VERIFICACIÓN BENEFICIARIOS - SIMAT

Fecha: 25 / 11 / 2025 /

Municipio: IPIALES

Institución Educativa: COLEGIO MIRALINDO

Sede: ESCUELA RURAL SAN PEDRO DEL OPÓN

ITEM	MODALIDAD	NOMBRE	APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN	GRADO
1	R1	ALISON DARIANNA	AMADO GOMEZ	1028844695	1
2	R1	YANILER	GONZALEZ GUIZA	1056710417	1
3	R1	DILAN STEVEN	PULIDO GARCIA	1030704043	1
4	R1	SITARYCK NICOLL	MURCIA CASTRO	1095948729	3
5	R1	SNEY DAVID	BLANDON VILLAMIL	1023398819	4
6	R1	JOHAN SEBASTIAN	SANTAMARIA QUIROGA	1030196873	4
7	R1	JORKMAN MATIAS	PINEDA SANTAMARIA	1097995246	0
8	R1	EMILY CAMILA	ARGUELLO SANCHEZ	1097145665	1
9	R1	ASHLEY TATIANA	CANAS CONSUEGRA	1097995707	1
10	R1	KAITLIN ADELE	JIMENEZ SAENZ	1097995095	1

Observaciones: SE REGISTRARON 10 DE LOS 27 BENEFICIARIOS

30572

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

30513

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

Fecha de la visita: 2025-11-25
Institución y sede: Colegio Miralindo - Escuela Rural San Pedro

<table>
<tr>
<td>

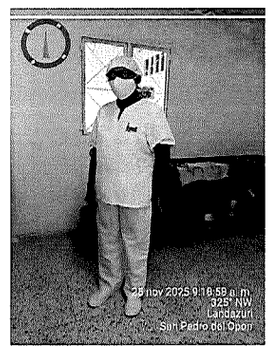
Imagen No1: Fachada Colegio Miralindo Escuela Rural San Pedro</td>
<td>

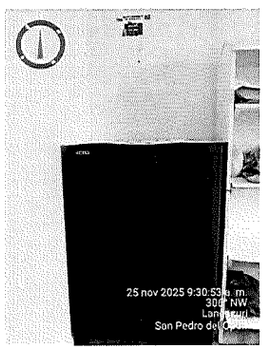
Imagen No2: Manipuladora Colegio Miralindo Escuela Rural San Pedro</td>
</tr>
<tr>
<td>

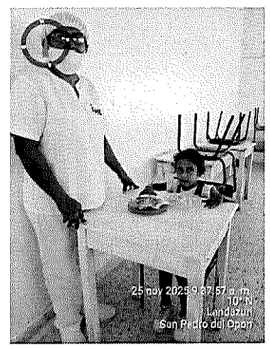
Imagen No3: Area De Almacenamiento Colegio Miralindo Escuela Rural San Pedro</td>
<td>

Imagen No4: Area De Distribución Colegio Miralindo Escuela Rural San Pedro</td>
</tr>
<tr>
<td>

Imagen No5: Registro De Menu Colegio Miralindo Escuela Rural San Pedro</td>
<td>

Imagen No6: Menu Del Dia Colegio Miralindo Escuela Rural San Pedro</td>
</tr>
</table>

La firma interventora realiza la respectiva verificación de las coordenadas evidenciando que las indicadas en este registro fotográfico corresponden con la ubicación de las sedes educativas objeto de la visita.

30514

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 1 de 3
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA -RI		
	Código: PDAE-F-017-RI	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE - RI

Institución Educativa: Colegio San Benito de Palermo.	Sede Educativa: Colegio San Benito de Palermo	ETC: Gobernación de Santander.	Ciudad/ Municipio: San Benito.
Dirección: Carrera 3 # 2-8.	Fecha Visita: 25-11-25		Hora inicio: 8:15 am
Operador: Consorcio 82 m Santander	No Contrato / Convenio: CO7.PCCNTR 8258066		Hora de terminación: 11:30 am

Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: No Aplica.				
No titulares de derecho	Adjudicados: 50	Atendidos: 50	No de visita	1	Tipo de ración	RI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Martha Cecilia Pita - Manipuladora			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Andres. Perez - Inspector de Campo.				

Objeto de la visita: Verificacion del cumplimiento de los lineamientos tecnicos y del contrato. CO7.PCCNTR 8258066.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN	<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO	29.	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE %	75,86 %.
CONCEPTO FINAL			Conforme con observaciones		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	N.O		
		CONCEPTO EMITIDO	N.O		

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones
1	1	

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

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	C	
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.C	el comedor no cuenta con servicios sanitarios
3	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección	N.C	se evidencian superficies en mal estado, con falta de baldosas, desprendimiento de pintura humedad
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.C	los techos presentan Filtraciones de agua, acumulan humedad y moho.
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.C	paredes con desprendimiento de pintura.
7	El área de almacenamiento de producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación.	C	
8	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	N.C	mallas anti insectos sueltas, algunas se evidencia rotas.
9	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CUMPLE	4	NO CUMPLE	5

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

I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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