1136

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19	02	2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25		
ALIMENTO	GALLETA SABOR A PIÑA 70g	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	17/03/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
033	820	98	NC > 5 : Rechazo del lote	70	N.R	N.A	65,5

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	91		**19**	79		**37**	83		**55**	74		**73**	77		**91**	78	
2	84		**20**	72		**38**	75		**56**	75		**74**	79		**92**	81	
3	71		**21**	71		**39**	71		**57**	79		**75**	73		**93**	79	
4	75		**22**	79		**40**	73		**58**	71		**76**	75		**94**	78	
5	77		**23**	75		**41**	75		**59**	84		**77**	81		**95**	78	
6	86		**24**	77		**42**	80		**60**	70		**78**	72		**96**	75	
7	81		**25**	81		**43**	79		**61**	85		**79**	83		**97**	85	
8	76		**26**	85		**44**	80		**62**	81		**80**	81		**98**	74	
9	74		**27**	73		**45**	81		**63**	74		**81**	73				
10	73		**28**	73		**46**	84		**64**	84		**82**	85		**TOTAL**	**C**	98
11	76		**29**	85		**47**	74		**65**	85		**83**	70				
12	78		**30**	74		**48**	81		**66**	71		**84**	82			**NC**	0
13	84		**31**	82		**49**	71		**67**	77		**85**	72				
14	86		**32**	70		**50**	78		**68**	78		**86**	85				
15	81		**33**	81		**51**	83		**69**	84		**87**	73				
16	83		**34**	82		**52**	84		**70**	85		**88**	73		**CONCEPTO :** Cumple		
17	82		**35**	76		**53**	78		**71**	77		**89**	83				
18	80		**36**	84		**54**	75		**72**	85		**90**	75				

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme

** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	**RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA**	**RESPONSABLE DEL OPERADOR**
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19/02/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25		
ALIMENTO	GALLETA SABOR A PIÑA 100g	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	17/03/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
033	799	98	NC > 5 : Rechazo del lote	100	N.R	N.A	95,5

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	131		**19**	120		**37**	111		**55**	122		**73**	102		**91**	100	
2	117		**20**	108		**38**	116		**56**	100		**74**	126		**92**	120	
3	111		**21**	121		**39**	125		**57**	107		**75**	130		**93**	122	
4	112		**22**	114		**40**	117		**58**	126		**76**	121		**94**	127	
5	134		**23**	127		**41**	105		**59**	114		**77**	107		**95**	120	
6	143		**24**	119		**42**	105		**60**	106		**78**	125		**96**	119	
7	126		**25**	118		**43**	104		**61**	125		**79**	114		**97**	113	
8	125		**26**	114		**44**	104		**62**	126		**80**	119		**98**	103	
9	140		**27**	127		**45**	119		**63**	116		**81**	100				
10	136		**28**	108		**46**	119		**64**	120		**82**	123				
11	135		**29**	120		**47**	112		**65**	114		**83**	108				
12	131		**30**	116		**48**	129		**66**	103		**84**	118				
13	118		**31**	130		**49**	113		**67**	104		**85**	114				
14	115		**32**	112		**50**	108		**68**	115		**86**	111				
15	116		**33**	129		**51**	117		**69**	110		**87**	102				
16	119		**34**	115		**52**	111		**70**	121		**88**	114				
17	120		**35**	115		**53**	118		**71**	104		**89**	123				
18	122		**36**	121		**54**	115		**72**	122		**90**	121				

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme

** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	**RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA**	**RESPONSABLE DEL OPERADOR**
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

1130

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPONENTES DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA ALMACENADOS EN BODEGA PARA DISTRIBUCIÓN A ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

NÚMERO DE MENÚ	10	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 19/02/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	GRANOLA CON COCO Y PASAS 15g.	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	NSA-0015197-2023	19/02/2026	N.R	11/10/2026	032	5.110	C
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	CÉDULA	91513973	RESPONSABLE DEL OPERADOR	NOMBRE	SANDRA MILENA PABON	CÉDULA	63542376
	FIRMA		CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO		FIRMA		CARGO	COORDINADORA GENERAL

1139

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD**	**MM**	**AAAA**
							19/02/2026		
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER	**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	13/01/2026	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25

ALIMENTO	GRANOLA CON COCO Y PASAS 15g.	**MARCA / FABRICANTE**	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S.	**PROVEEDOR**	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.	**FECHA VENCIMIENTO**	11/10/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
032	5.110	98	NC > 5 : Rechazo del lote	15	N.R	N.A	13,40

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	16		19	16		37	16		55	16		73	17		91	17	
2	16		20	16		38	16		56	17		74	17		92	16	
3	16		21	16		39	17		57	16		75	17		93	17	
4	16		22	17		40	17		58	17		76	17		94	17	
5	16		23	17		41	16		59	17		77	17		95	17	
6	17		24	17		42	16		60	17		78	16		96	17	
7	16		25	16		43	16		61	16		79	16		97	16	
8	16		26	16		44	16		62	16		80	17		98	16	
9	16		27	17		45	16		63	17		81	16				
10	16		28	16		46	17		64	17		82	16				
11	17		29	16		47	16		65	17		83	16				
12	16		30	17		48	17		66	17		84	16				
13	16		31	16		49	16		67	16		85	16				
14	16		32	16		50	17		68	17		86	17				
15	16		33	17		51	16		69	17		87	16				
16	16		34	17		52	17		70	16		88	16				
17	16		35	17		53	17		71	17		89	17				
18	17		36	17		54	16		72	17		90	17				

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme
** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	**RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA**	**RESPONSABLE DEL OPERADOR**
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPONENTES DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA ALMACENADOS EN BODEGA PARA DISTRIBUCIÓN A ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

NÚMERO DE MENÚ	10	HORA DE INICIO	8:00 a.m	HORA DE FINALIZACIÓN	2:00 p.m	OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	CONTRATO No.	CO1.PCCNTR.8739533	FECHA DE LA VISITA	DD MM AAA 19/02/2026

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

No.	ALIMENTO	PROVEEDOR	MARCA / FABRICANTE	REGISTRO / PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE INGRESO	FECHA DE FAB. O EMPACADO	FECHA DE VENCIMIENTO	IDENTIFICACION DEL LOTE	TAMAÑO DEL LOTE	MICROBIOLÓGICO (C / NC / NA)
1	BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA UHT LARGA VIDA SABOR CANELA 200ml.	ALGARRA	GLORIA COLOMBIA S.A.S.	RSA-0030319-2024	18/02/2026	N.R.	07/05/2026	L42	5.110	C
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

OBSERVACIONES: Cumple

RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	CÉDULA	91513973	RESPONSABLE DEL OPERADOR	NOMBRE	SANDRA MILENA PABON	CÉDULA	63542376
	FIRMA		CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO		FIRMA		CARGO	COORDINADORA GENERAL

1141

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS GRAMAJES DE COMPONENTES ALIMENTARIOS
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

DIRECCION	CARRERA 24 #11-45 BARRIO SAN FRANCISCO	**HORA DE INICIO**	8:00 a.m	**HORA FINAL**	2:00 p.m	**FECHA DE LA VISITA**	**DD MM AAAA**	19/02/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**No. CONTRATO**	CO1.PCCNTR.8739533	**TIPO DE MODALIDAD**	RI	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE SEGÚN RESOLUCIÓN 32209 DE 2020 - SIC

INSTRUMENTO UTILIZADO	GRAMERA MARCA RANGER			**FECHA DE ULTIMA CALIBRACIÓN**	11/01/2025	**FACTOR DE CORRECCIÓN DEL MUESTREO**	0,25
ALIMENTO	BEBIDA CON LECHE ENTERA Y AVENA UHT LARGA VIDA SABOR CANELA 200ml.	**MARCA / FABRICANTE**	GLORIA COLOMBIA S.A.S.	**PROVEEDOR**	ALGARRA	**FECHA VENCIMIENTO**	07/05/2026

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	**TAMAÑO DEL LOTE DE INSPECCIÓN (Unidades)**	**TAMAÑO DE LA MUESTRA (unidades)**	**REFERENCIA SEGÚN SIC**	**CONTENIDO NOMINAL (g o ml)**	**PESO DEL EMPAQUE (g)**	**DENSIDAD (g/ml)**	**MARGEN NOMINAL (g)**
L42	5.110	98	NC > 5 : Rechazo del lote	200	2	1,03	199,1

No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC	No.	Peso	mNC
1	225		**19**	223		**37**	219		**55**	221		**73**	221		**91**	217	
2	226		**20**	213		**38**	211		**56**	210		**74**	211		**92**	224	
3	225		**21**	213		**39**	217		**57**	218		**75**	221		**93**	221	
4	216		**22**	222		**40**	211		**58**	220		**76**	211		**94**	220	
5	222		**23**	210		**41**	216		**59**	221		**77**	210		**95**	218	
6	213		**24**	217		**42**	214		**60**	211		**78**	219		**96**	212	
7	226		**25**	210		**43**	218		**61**	219		**79**	212		**97**	220	
8	214		**26**	215		**44**	220		**62**	221		**80**	218		**98**	215	
9	212		**27**	213		**45**	216		**63**	222		**81**	214				
10	216		**28**	215		**46**	210		**64**	219		**82**	210				
11	217		**29**	213		**47**	212		**65**	214		**83**	210				
12	217		**30**	221		**48**	216		**66**	222		**84**	223				
13	216		**31**	213		**49**	219		**67**	224		**85**	222				
14	214		**32**	210		**50**	216		**68**	222		**86**	223				
15	220		**33**	223		**51**	222		**69**	220		**87**	214				
16	216		**34**	220		**52**	212		**70**	211		**88**	211				
17	216		**35**	217		**53**	216		**71**	221		**89**	219				
18	221		**36**	218		**54**	218		**72**	219		**90**	218				

TOTAL		
	C	98
	NC	0

CONCEPTO : Cumple

No.: Número de la muestra mNC: Muestra No Conforme C: Conforme NC: No Conforme

** (A las muestras No Conformes se les aplica el tratamiento de salida no conforme y el operador debe reemplazar por producto conforme) - Si en la inspección se supera la referencia; el lote completo se rechaza y debe generarse devolución al proveedor por parte del operador y su inmediata reposición.

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

DATOS	**RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA**	**RESPONSABLE DEL OPERADOR**
Nombre	RENSO REYES GÓMEZ	SANDRA MILENA PABON
Cargo	INTERVENTOR DE CAMPO	COORDINADORA GENERAL
Firma		

HAVERHILL

ANEXO 7

Powered by CamScanner

Piedecuesta, 28 de febrero de 2026

Doctora
LEIDY PATRICIA DELGADO CERON
Secretaria de Educación
Supervisora de contrato interventoría
Atn; Equipo PAE
Piedecuesta

Asunto. **INFORME DE BODEGA MES DE FEBRERO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; dando cumplimiento a obligación técnica específica No. 18 "*Revisión de condiciones de funcionamiento y documentación de Bodega: Verificar la disponibilidad de la Bodega de almacenamiento de materias primas de los Operadores que cuente con Concepto higiénico sanitario favorable o favorable con observaciones, verificación documental de los siguientes requisitos: i) Relación de equipos y utensilios a utilizar en la operación en Bodega. ii) Confrontación de cantidades de alimentos y elementos de aseo enviados a las sedes educativas con respecto a lo establecido en la resolución 335 de 2021, y demás normas que posteriormente lo adicionen o modifiquen, para la cual la interventoría deberá definir un método de muestreo aleatorio. iii) seguimiento a la trazabilidad de las materias primas iv) Seguimiento a la ejecución del programa de evaluación de proveedores de alimentos* ", a continuación, presentamos informe de seguimiento a bodega correspondiente al mes de FEBRERO DE 2026.

Se ejecutaron cuatro visitas a bodega correspondientes al alistamiento de mercados y alimentos de la operación del mes de febrero y primera semana de marzo de 2026. En el marco de dichas visitas se realizaron las siguientes actividades de verificación:

Tabla 1. Seguimiento a las condiciones de funcionamiento y documentación bodega

Actividad de verificación	Evidencia de la Verificación y ubicación del soporte en el informe	Estado de cumplimiento
Revisión de vigencia de Concepto higiénico sanitario favorable	Documento expedido por Secretaría de Salud del 17 de noviembre de 2025. Por lo tanto, este se encuentra vigente. Se adjunta al presente informe y como parte de la verificación de la fase de alistamiento.	**CUMPLE**

Powered by CamScanner

Actividad de verificación	Evidencia de la Verificación y ubicación del soporte en el informe	Estado de cumplimiento
Revisión estado de los equipos y utensilios listados y presentados en la fase de alistamiento.	Se revisó el estado de los equipos y utensilios de bodega en el marco de las visitas y en la validación de la fase de alistamiento realizada al operador en el mes de enero de 2026	**CUMPLE**
Confrontación de cantidades de alimentos y elementos de aseo enviados a las sedes educativas con respecto a lo establecido en la resolución 335 del 2021, para la cual la interventoría deberá definir un método de muestreo aleatorio	Cuadro cruce de elementos de aseo necesarios en operación y cruce con lo enviado por el operador. Confrontación de cantidades de alimentos necesarias para la operación de cada semana versus facturas.	**CUMPLE**
Seguimiento a la trazabilidad de las materias primas	Tabla de trazabilidad diligenciada por el operador. Se adjunta al presente informe Fotografía de las muestras almacenadas en área administrativa. Se adjunta en el registro fotográfico de las visitas a bodega.	**CUMPLE**
Seguimiento a la ejecución del programa de evaluación de proveedores de alimentos	En el seguimiento a productos críticos, de RPS y de RI en cada visita semanal se realiza el seguimiento a la evaluación de proveedores de alimentos.	**CUMPLE**

Durante la visita realizada por el componente administrativo de la interventoría el 25 de febrero de 2026 se verificaron las cantidades de productos que se despacharon para la operación de las cuatro semanas de febrero de 2026 a partir de las facturas y remisiones entregadas por el operador. Los productos de RI y de PS fueron verificados en cada una de las visitas técnicas a bodega por la interventoría; estos se encontraban en condiciones adecuadas de calidad para su distribución. Adicionalmente se verificaron los estándares de NTC, registro de recepción y pruebas de muestreo de lotes que realizó el operador para liberar los productos de cada una de las semanas del mes de febrero de 2026. Por lo cual la interventoría da por cumplida la obligación contractual que tiene el operador de entregar en cantidad, calidad e inocuidad los alimentos necesarios para las dos modalidades del mes de febrero de 2026.Dichos soportes se anexan al presente informe.

Powered by CamScanner

Los productos de la ración industrializada de los 20 días calendario escolar de febrero de 2026 fueron liberados por la interventoría a partir de muestreo aleatorio con la aplicación de NTC por tipo de alimento, pesaje, revisión de rotulado, lote y vencimiento, atributos de empaque, vigencia de registro, permiso o notificación sanitaria de acuerdo con la naturaleza del alimento, liberaciones microbiológicas de las plantas fabricantes y cruce con la ficha técnica de cada alimento. En el informe mensual en el anexo 6 se encuentran las evidencias de esta actividad.

Los alimentos para despachar en la modalidad de preparado en sitio de los 20 días calendario escolar del mes de febrero 2026 como abarrotes, carnes, queso y huevos fueron verificados en cuanto a cumplimiento de loteo, fecha de vencimiento, presentación, rotulado y temperatura. El registro de dicha verificación se encuentra adjunta en el presente informe en el anexo 5.

Las frutas y verduras de las dos modalidades son verificadas en el cumplimiento de los siguientes criterios: (Enteras y sanas, libres de magulladuras, forma característica, sin ataque de insectos, libre de enfermedades, libre de daños por deshidratación). En dicha evaluación se dio cumplimiento en la totalidad de las frutas y verduras inspeccionadas para la ejecución del mes de febrero de 2026. En soporte de esta actividad se adjunta en el anexo 5. En bodega se realizó la verificación de las cantidades que ingresaron por factura con el proveedor de fruver.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal Haverhill SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de interventoría

HAVERHILL SAS
correo electrónico: haverhillsaspta@gmail.com
Calle 36 No. 14 – 42 Oficina 302 B Bucaramanga – Santander

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Aprender

VERIFICACIÓN CONDICIONES DE OPERACIÓN EN BODEGA

Operador	UT Piedecuesta Innova	**Contrato N°**	CO1.PCCNTR.8 680192	**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	**Municipio**	PIEDECUESTA
Dirección de la Bodega	Carrera 24 No. 11-45 Barrio San Francisco	**Fecha Visita**	5/02/2026			**Visita No.**	4
Número de raciones contratadas	11340 diarias	**Número de Raciones Ejecutadas de acuerdo a la Estrategia PAE SIMAT**			5815		
Nombre de quien atiende la visita	SANDRA MILENA PABÓN FLOREZ	**Nombre de quien realiza la visita**	RENSO REYES GÓMEZ			**Hora de Ingreso**	8:00 a.m.
Cargo	COORDINADORA OPERADOR	**Cargo**	INTERVENTOR DE CAMPO			**Hora de Salida**	2:00 p.m.

OBJETIVO DE LA VISITA: Verificar las condiciones higiénico sanitarias, de almacenamiento, ensamble de mercados y de complementos y despacho en la bodega del operador la cual debe cumplir con lo estipulado en la resolución 2674 del 2013, resolución 006 de 2026 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	63	PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE	96,83%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	BUENO

CONCEPTO FINAL

<69% Deficiente	De 70-84% Aceptable	De 85-94% Bueno	De 95-100% Muy Bueno

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	La bodega está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	
2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1	
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	
4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1	
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	
6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1	
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	
8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1	
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	0	Se evidencia falta de baldosas en oficina de jefe de bodega.
10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1	
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente en el area de alistamiento y lavado de fruta.	1	

Powered by CamScanner

12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1	
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	
14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	
16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.(plan de saneamiento)	1	
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	
18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1	
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	1	
20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1	
21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	
22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1	
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas prácticas de manufactura.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	23	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE	95,65%

II. PERSONAL MANIPULADOR			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	
25	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1	Fecha de la última capacitación: 15/01/2026, Temas: Inducción al Programa de Alimentación Escolar, resolución 0335 de 2021, Generalidades del Programa.
26	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	
27	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1	

Powered by CamScanner

28	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	
29	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	N.O.	No se evidencia personal con afecciones en la piel o enfermedad infectocontagiosa durante la visita.
30	Los visitantes que ingresan a las áreas de ensamble cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	1	

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

III. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
31	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	
32	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1	
33	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	
34	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad.	1	
35	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas seguras.	1	
36	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente. Ver NTC aplicadas.	1	
37	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados. Ver NTC aplicadas.	1	
38	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1	
39	El operador cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	
40	La bodega cuenta con concepto sanitario favorable.	1	
41	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	
42	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1	

Powered by CamScanner

43	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar	1	
44	Los diferentes productos almacenados y dispuestos a despacho cuentas con registro, permiso o notificación según corresponda y si aplica.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE	100,00%

IV. PLAN DE SANEAMIENTO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	
46	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1	Fecha último lavado de tanque de almacenamiento de agua: 10 de enero de 2026 por Expertos RBG
	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	
48	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	
49	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1	
50	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	
51	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación.	1	Fecha última fumigación: 09 de enero de 2026 por Expertos RBG
52	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
53	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
54	Existe en la bodega recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
55	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PLAN DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	100,00%

V. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

56	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	
57	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1	
58	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico de la resolución 335 de 2021, de lo exigido en pliego y de la normatividad sanitaria vigente.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
59	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
60	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con aviso visible de TRANSPORTE DE ALIMENTOS	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100,00%

VI. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
61	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	
62	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (soporte de mantenimiento o certificado)	1	
63	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración.	1	
64	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1	
65	Las básculas y balanzas se encuentran verificadas o calibradas por agente externo con masas patronadas certificadas	1	
66	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) mensualmente respecto al equipo patrón.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100,00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES
Se anexa registro fotográfico de las diferentes áreas de la bodega y de los hallazgos presentados.
Se anexa una muestra de los soportes documentales verificados durante la visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Powered by CamScanner

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	NOMBRE	SANDRA MILENA PABÓN FLOREZ
CÉDULA	91513973	CÉDULA	63542376
CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO	CARGO	COORDINADORA OPERADOR
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

UT PIEDECUESTA INNOVA UT Piedecuesta innova

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2024

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA

BODEGA UT PIEDECUESTA INNOVA

MES DE: Febrero

ITEM	SEMANA DEL: 2-7 (L M M J V S)	SEMANA DEL: 9-14 (L M M J V S)	SEMANA DEL: 16-21 (L M M J V S)	SEMANA DEL: 23-28 (L M M J V S)	SEMANA DEL: (L M M J V S)	Desinfeccion y Tiempo	
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						Concentración de cloro	Tiempo (min)
Alimentos	X X X X					1	4
Pisos	X X					10	15
Canecas, basculas, termometro	X X					10	10
Canecas basura y (cada vez que se evacuen los residuos)	X X					10	10
Cuchillos, cubos y tablas	X					4	15
Cuarto Frio	X					10	10
Baños	X X					10	15
paredes, techo ventanas, puertas						10	15
Tinaco de almacenamiento de agua (si aplica)						4	15
sillas y mesas	X					4	15
Manos(minimo cada 2 horas)	X X X X					alcohol al 70% (marcar los dias)	
Producto Químico Utilizado	hipoclorito al 5.25%						

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida. Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS. SEMANA (L M M J V S L M M J V S L M M J V S L M M J V S L M M J V S)					OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)	X X				
Disposición Final Ordinario	X CARRO RECOLECTOR	DISPOSICION PARA ANIMALES	OTRAS:		
No aprovechables (bolsa negra)	X X				
Disposición Final: No utilizables	X CARRO RECOLECTOR				
Reciclaje (ajustado al residuo)	X X				
Disposición Final: reciclaje	X CARRO RECOLECTOR	RECICLA	OTRAS:		
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)					
Disposición final Quien recoge el aceite	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposición final. Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS. Semana (L M M J V S L M M J V S L M M J V S L M M J V S L M M J V S)	OBSERVACIONES
presencia física de animales	
excrementos y olor a orina de roedores	
madrigueras, alimentos o excrementos rastros	
rastro de cucarachas en el piso y equipos	
rastro y olfatear de animales en el día	
equipo en buen funcionamiento(utilizados) y mantenimiento de plagas	

Marcar como (C) Observado y (NC) No observado con relación a la verificación realizada el primer día de labores de cada semana. (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	[illegible]					
Supervisado Por						

Powered by CamScanner

1153

UT Piedecuesta Innova

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA - BODEGA

FORMATO DE MONITORES CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

Marque con una X de acuerdo a la descripción.

SITIO BODEGA

Mes: Febrero

	Analisis Organoléptico																									
Parametro	Semana 1 2 - 7					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1																					
Color	1	1	1	1																					
Sabor	1	1	1	1																					

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

	Analisis fisico-quimico																									
Cloro (0.3-2ppm)																										
FIRMA		1.5																								

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Luis Ramirez

Cargo: Jefe de Bodega

Powered by CamScanner

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

REGISTRO FOTOGRÁFICO - BODEGA OPERADOR

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	PERIODO	09 AL 13 DE FEBRERO	FECHA DE LA VISITA	5/02/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		DIRECCIÓN	CARRERA 24 No. 11-45 Barrio San Francisco	

ACCESO DE LA BODEGA	ALMACENAMIENTO ABARROTES	ALMACENAMIENTO PRODUCTOS DE RI
		
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA	**UNIDADES DE CONGELACIÓN**	**ÁREA DE RESIDUOS SÓLIDOS**
		

Powered by CamScanner

HAVERHILL	Educación	Alimentos Aprender		VERIFICACIÓN CONDICIONES DE OPERACIÓN EN BODEGA

Operador	UT Piedecuesta Innova	**Contrato N°**	CO1.PCCNTR.8680192	**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	**Municipio**	PIEDECUESTA
Dirección de la Bodega	Carrera 24 No. 11-45 Barrio San Francisco	**Fecha Visita**	12/2/2026			**Visita No.**	5
Número de raciones contratadas	11340 diarias	**Número de Raciones Ejecutadas de acuerdo a la Estrategia PAE SIMAT**			10119		
Nombre de quien atiende la visita	SANDRA MILENA PABÓN FLOREZ	**Nombre de quien realiza la visita**	CARLOS EDUARDO RODRIGUEZ DELGADO			**Hora de Ingreso**	8:00 a.m.
Cargo	COORDINADORA OPERADOR	**Cargo**	INTERVENTOR DE CAMPO			**Hora de Salida**	2:00 p.m.

OBJETIVO DE LA VISITA: Verificar las condiciones higiénico sanitarias, de almacenamiento, ensamble de mercados y de complementos y despacho en la bodega del operador la cual debe cumplir con lo estipulado en la resolución 2674 del 2013, resolución 006 de 2026 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	63	**PUNTAJE OBTENIDO**	63	**PORCENTAJE**	100,00%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	**BUENO**

CONCEPTO FINAL

<69% Deficiente	De 70-84% Aceptable	De 85-94% Bueno	De 95-100% Muy Bueno

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	La bodega está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	
2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1	
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	
4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1	
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	
6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1	
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	
8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1	
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	Se evidencia falta de baldosas en oficina de jefe de bodega. Sin embargo se cuenta con oficio de compromiso de dueño de la bodega para el arreglo.
10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1	
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente en el area de alistamiento y lavado de fruta.	1	

Powered by CamScanner

12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1	
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	
14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	
16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.(plan de saneamiento)	1	
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	
18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1	
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	1	
20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1	
21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	
22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1	
	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas prácticas de manufactura.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	23	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE	100,00%

II. PERSONAL MANIPULADOR			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	
25	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1	Fecha de la última capacitación: 15/01/2026, Temas: Inducción al Programa de Alimentación Escolar, resolución 0335 de 2021, Generalidades del Programa.
26	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	
27	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1	

Powered by CamScanner

28	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	
29	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	N.O.	No se evidencia personal con afecciones en la piel o enfermedad infectocontagiosa durante la visita.
30	Los visitantes que ingresan a las áreas de ensamble cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	1	

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

III. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
31	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	
32	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1	
33	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	
34	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad.	1	
35	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas seguras.	1	
36	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente. Ver NTC aplicadas.	1	
37	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados. Ver NTC aplicadas.	1	
38	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1	
39	El operador cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	
40	La bodega cuenta con concepto sanitario favorable.	1	
41	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	
42	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1	

Powered by CamScanner

43	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar	1	
44	Los diferentes productos almacenados y dispuestos a despacho cuentas con registro, permiso o notificación según corresponda y si aplica.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE	100,00%

IV. PLAN DE SANEAMIENTO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas	1	
46	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1	Fecha último lavado de tanque de almacenamiento de agua: 10 de enero de 2026 por Expertos RBG
47	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	
48	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	
49	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1	
50	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	
51	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación.	1	Fecha última fumigación: 09 de enero de 2026 por Expertos RBG
52	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
53	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
54	Existe en la bodega recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
55	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PLAN DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	100,00%

V. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

56	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	
57	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1	
58	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico de la resolución 335 de 2021, de lo exigido en pliego y de la normatividad sanitaria vigente.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
59	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
60	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con aviso visible de TRANSPORTE DE ALIMENTOS	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100,00%

VI. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
61	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	
62	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (soporte de mantenimiento o certificado)	1	
63	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración.	1	
64	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1	
65	Las básculas y balanzas se encuentran verificadas o calibradas por agente externo con masas patronadas certificadas	1	
66	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) mensualmente respecto al equipo patrón.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100,00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se anexa registro fotográfico de las diferentes áreas de la bodega y de los hallazgos presentados.

Se anexa una muestra de los soportes documentales verificados durante la visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Powered by CamScanner

1160

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	CARLOS EDUARDO RODRIGUEZ DELGADO	NOMBRE	SANDRA MILENA PABÓN FLOREZ
CÉDULA	88033108	CÉDULA	63542376
CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO	CARGO	COORDINADORA OPERADOR
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

11 c 1

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA

BODEGA UT PIEDECUESTA INNOVA

MES DE: Febrero

ITEM	SEMANA DEL: 2-7	SEMANA DEL: 9-14	SEMANA DEL: 16-21	SEMANA DEL: 23-28	SEMANA DEL:	Desinfeccion y Tiempo
	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S	
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
alimentos	X X X X X X	X X X X				1 / 4
Pisos	X X X X X	X X X X				10 / 15
Gramera, basculas, termometro	X X X X X	X X X X				10 / 10
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	X X X X X	X X X X				10 / 10
Canastillas, cabes y Estibas	X X	X				4 / 15
Cuarto Frio	X X	X				10 / 10
Baños	X X X X X	X X X X				10 / 15
paredes, techo ventanas, puertas						10 / 15
Tinibo de almacenamiento de agua (si aplica)						4 / 15
sillas y mesas	X					4 / 15
Manos(minimo cada 2 horas)	X X X X X X X X X X					alcohol al 70% (marcar los dias)
Producto Detector Utilizado	hipoclorito al 5.25%					

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida. Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.	SEMANA	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S	OBSERVACIONES
Ordinarios (bolsa verde)		X X X X	X X X				
Disposición Final Ordinario		X CARRO RECOLECTOR	DISPOSICION PARA ANIMALES	OTRAS:			
No utilizables (bolsa negra)		X X X X	X X				
Disposición Final No utilizables		X CARRO RECOLECTOR					
Reciclaje (ajustado al residuo)		X X X X	X X				
Disposición Final: reciclaje		X CARRO RECOLECTOR	RECICLA	OTRAS:			
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)							
disposicion final Quien recoje el aceite		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	SEMANA	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S	L M M J V S	OBSERVACIONES
presencia física de animales		NO NO NO NO NO NO	NO NO NO NO				
excrementos y olor a orina de roedores		NO NO NO NO NO NO	NO NO NO NO				
roedores, alimentos y elementos rotos		NO NO NO NO NO NO	NO NO NO NO				
rastro de cucarachas en el piso y equipos		NO NO NO NO NO NO	NO NO NO NO				
ruido y chillido de murciélagos en el día		NO NO NO NO NO NO	NO NO NO NO				
rastro en guardianes(utilizamos) recuerdos de plagas		NO NO NO NO NO NO	NO NO NO NO				

Marcar como: [C] Observado y [NO] No observado con relación a la verificación realizada el primer día de labores de cada semana, [NA] No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Luis Daniel Luis Rueda				
Supervisado Por					

Powered by CamScanner

1162

UT Piedecuesta Innova — **UT PIEDECUESTA INNOVA**

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA - BODEGA

FORMATO DE MONITORES CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

Marque con una X de acuerdo a la descripción.

SITIO BODEGA

Mes: Febrero

Parametro	Analisis Organoléptico																									
	Semana 1 2-6					Semana 2 9-13					Semana 3					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1	1	1	1	1	1																
Color	1	1	1	1	1	1	1	1	1																
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	1																

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

	Analisis fisico-quimico																									
Cloro (0.3-2ppm)																										
FIRMA		1.5																								

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Luis Ramirez

Cargo: Jefe de Bodega

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

REGISTRO FOTOGRÁFICO - BODEGA OPERADOR

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	PERIODO	16 AL 20 DE FEBRERO	FECHA DE LA VISITA	12/02/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		DIRECCIÓN	CARRERA 24 No. 11-45 Barrio San Francisco	

ACCESO DE LA BODEGA



ALMACENAMIENTO ABARROTES



ALMACENAMIENTO PRODUCTOS DE RI



ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA



UNIDADES DE CONGELACIÓN



ÁREA DE RESIDUOS SÓLIDOS



Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Aprender

VERIFICACIÓN CONDICIONES DE OPERACIÓN EN BODEGA

Operador	UT Piedecuesta Innova	**Contrato N°**	CO1.PCCNTR.8 660192	**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	**Municipio**	PIEDECUESTA
Dirección de la Bodega	Carrera 24 No. 11-45 Barrio San Francisco	**Fecha Visita**	19/02/2026			**Visita No.**	6
Número de raciones contratadas	11340 diarias	**Número de Raciones Ejecutadas de acuerdo a la Estrategia PAE SIMAT**			10436		
Nombre de quien atiende la visita	SANDRA MILENA PABÓN FLOREZ	**Nombre de quien realiza la visita**	RENSO REYES GÓMEZ			**Hora de Ingreso**	8:00 a.m.
Cargo	COORDINADORA OPERADOR	**Cargo**	INTERVENTOR DE CAMPO			**Hora de Salida**	2:00 p.m.

OBJETIVO DE LA VISITA: Verificar las condiciones higiénico sanitarias, de almacenamiento, ensamble de mercados y de complementos y despacho en la bodega del operador la cual debe cumplir con lo estipulado en la resolución 2674 del 2013, resolución 006 de 2026 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	62	PORCENTAJE	100,00%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	BUENO

CONCEPTO FINAL

<69% Deficiente	De 70-84% Aceptable	De 85-94% Bueno	De 95-100% Muy Bueno

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	La bodega está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	
2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1	
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	
4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1	
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	
6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1	
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	
8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1	
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	
10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria	1	
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente en el area de alistamiento y lavado de fruta.	1	

Powered by CamScanner

12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1	
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	
14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	
16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.(plan de saneamiento)	1	
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	
[illegible]	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1	
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	1	
20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1	
21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	
22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1	
[illegible]	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas prácticas de manufactura.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	23	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE	100,00%

II. PERSONAL MANIPULADOR

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	
25	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1	Fecha de la última capacitación: 15/01/2026, Temas: Inducción al Programa de Alimentación Escolar, resolución 0335 de 2021, Generalidades del Programa.
26	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	
27	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1	

Powered by CamScanner

28	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	
29	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	N.O.	No se evidencia personal con afecciones en la piel o enfermedad infectocontagiosa durante la visita.
30	Los visitantes que ingresan a las áreas de ensamble cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100,00%

III. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
31	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	
32	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1	
33	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	
34	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad.	1	
35	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas seguras.	1	
36	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente. Ver NTC aplicadas.	1	
37	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados. Ver NTC aplicadas.	1	
38	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1	
39	El operador cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	
40	La bodega cuenta con concepto sanitario favorable.	1	
41	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	
42	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1	

Powered by CamScanner

43	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar	1	
44	Los diferentes productos almacenados y dispuestos a despacho cuentas con registro, permiso o notificación según corresponda y si aplica.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE	100,00%

IV. PLAN DE SANEAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	
46	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1	Fecha último lavado de tanque de almacenamiento de agua: 10 de enero de 2026 por Expertos RBG
	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	
48	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	
49	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1	
50	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	
51	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación.	1	Fecha última fumigación: 09 de enero de 2026 por Expertos RBG
52	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
53	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
54	Existe en la bodega recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
55	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquimica del agua.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PLAN DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	100,00%

V. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

56	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	
57	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1	
58	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico de la resolución 335 de 2021, de lo exigido en pliego y de la normatividad sanitaria vigente.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
59	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
60	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con aviso visible de TRANSPORTE DE ALIMENTOS	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100,00%

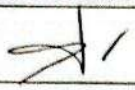
VI. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
61	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	
62	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (soporte de mantenimiento o certificado)	1	
63	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración.	1	
64	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1	
65	Las básculas y balanzas se encuentran verificadas o calibradas por agente externo con masas patronadas certificadas	1	
66	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) mensualmente respecto al equipo patrón.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100,00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES
Se anexa registro fotográfico de las diferentes áreas de la bodega y de los hallazgos presentados.
Se anexa una muestra de los soportes documentales verificados durante la visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Powered by CamScanner

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	NOMBRE	SANDRA MILENA PABÓN FLOREZ
CÉDULA	91513973	CÉDULA	63542376
CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO	CARGO	COORDINADORA OPERADOR
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

1170

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA

BODEGA UT PIEDECUESTA INNOVA

MES DE: Febrero

ITEM		SEMANA DEL: 2-7						SEMANA DEL: 9-14						SEMANA DEL: 16-21						SEMANA DEL: 23-28						SEMANA DEL:						Desinfeccion y Tiempo	
		L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	CLORO (ml) x 1 L de agua	TIEMPO (min)
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																	
alimentos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														1	4
Pisos			X		X		X		X		X		X		X		X															10	15
Gramera, basculas, termometro			X		X		X		X		X		X		X		X															10	10
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)			X		X		X		X		X		X		X		X															10	10
Canastillas, cabas y Estibas				X						X						X																4	15
Cuarto Frio				X				X							X																	10	10
Baños			X		X		X		X		X		Y		X		X															10	15
paredes, techo ventanas, puertas																																10	15
Timbo de almacenamiento de agua (si aplica)																																4	15
sillas y mesas				X																												4	15
Manos(minimo cada 2 horas)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															alcohol al 70% (marcar los dias)	
Producto Químico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																															

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida. Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																															OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	
Ordinarios (bolsa verde)		X		X		X		X		X		X		X		X															
Disposición Final Ordinario	X CARRO RECOLECTOR												DISPOSICION PARA ANIMALES						OTRAS:													
No utilizables (bolsa negra)		X		X		X		X		X		X		X		X															
Disposición Final No utilizables	X CARRO RECOLECTOR																														
Reciclaje (ajustado al residuo)		X		X		X		X		X		X		X		X															
Disposición Final: reciclaje	X CARRO RECOLECTOR												RECICLA						OTRAS:													
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)																															
disposicion final Quien recoje el aceite	FIRMA						FIRMA						FIRMA						FIRMA						FIRMA						

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																															OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	
presencia fisica de animales	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO													
excremento y olor a orina de roedores	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO													
muebles, alimentos y elementos roidos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO													
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO													
ruido y chillido de animales en el dia	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO													
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO													

Marcar como [O] Observado y [NO] No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Luis Ramirez	Luis Ramirez				
Supervisado Por						

Powered by CamScanner

1171

UT Piedecuesta Innova — **UT PIEDECUESTA INNOVA**

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA - BODEGA

FORMATO DE MONITORES CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

Marque con una X de acuerdo a la descripción.

SITIO BODEGA

Mes: Febrero

Analisis Organoléptico

Parametro	Semana 1 (2-6)					Semana 2 (9-13)					Semana 3 (16-20)					Semana 4					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1											
Color	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1											
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1											

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

Analisis fisico-quimico

Cloro (0.3-2ppm)																									
FIRMA		1.5																							

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Luis Ramirez

Cargo: Jefe de Bodega

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

REGISTRO FOTOGRÁFICO - BODEGA OPERADOR

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	PERIODO	23 AL 27 DE FEBRERO	FECHA DE LA VISITA	19/02/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		DIRECCIÓN	CARRERA 24 No. 11-45 Barrio San Francisco	

ACCESO DE LA BODEGA



ALMACENAMIENTO ABARROTES



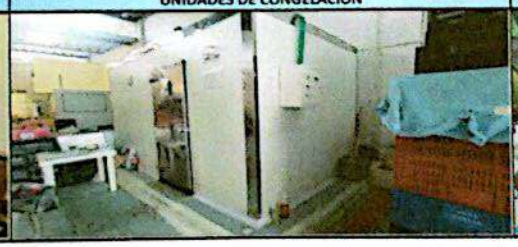
ALMACENAMIENTO PRODUCTOS DE RI



ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA



UNIDADES DE CONGELACIÓN



ÁREA DE RESIDUOS SÓLIDOS



Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Aprender

VERIFICACIÓN CONDICIONES DE OPERACIÓN EN BODEGA

Operador	UT Piedecuesta Innova	**Contrato N°**	CO1.PCCNTR.8680192	**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	**Municipio**	PIEDECUESTA
Dirección de la Bodega	Carrera 24 No. 11-45 Barrio San Francisco	**Fecha Visita**	26/2/2026			**Visita No.**	7
Número de raciones contratadas	11340 dianas	**Número de Raciones Ejecutadas de acuerdo a la Estrategia PAE SIMAT**			11019		
Nombre de quien atiende la visita	SANDRA MILENA PABÓN FLOREZ	**Nombre de quien realiza la visita**	CARLOS EDUARDO RODRIGUEZ DELGADO			**Hora de Ingreso**	8:00 a.m.
Cargo	COORDINADORA OPERADOR	**Cargo**	INTERVENTOR DE CAMPO			**Hora de Salida**	2:00 p.m.

OBJETIVO DE LA VISITA: Verificar las condiciones higiénico sanitarias, de almacenamiento, ensamble de mercados y de complementos y despacho en la bodega del operador la cual debe cumplir con lo estipulado en la resolución 2674 del 2013, resolución 006 de 2026 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	63	**PUNTAJE OBTENIDO**	63	**PORCENTAJE**	100,00%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	**MUY BUENO**

CONCEPTO FINAL

<69% Deficiente	De 70-84% Aceptable	De 85-94% Bueno	De 95-100% Muy Bueno

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	La bodega está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	
2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1	
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	
4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1	
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	
6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1	
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	
8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1	
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	Se evidencia falta de baldosas en oficina de jefe de bodega. Sin embargo se cuenta con oficio de compromiso de dueño de la bodega para el arreglo.
10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1	
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente en el area de alistamiento y lavado de fruta.	1	

Powered by CamScanner

12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1	
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	
14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	
16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.(plan de saneamiento)	1	
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	
18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1	
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	1	
20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1	
21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	
22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1	
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas prácticas de manufactura.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	23	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE	100,00%

II. PERSONAL MANIPULADOR			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	
25	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1	
26	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	
27	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1	

Powered by CamScanner

28	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	
29	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	N.O.	No se evidencia personal con afecciones en la piel o enfermedad infectocontagiosa durante la visita.
30	Los visitantes que ingresan a las áreas de ensamble cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	1	

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

III. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
31	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	
32	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1	
33	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	
34	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad.	1	
35	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas seguras.	1	
36	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente. Ver NTC aplicadas.	1	
37	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados. Ver NTC aplicadas.	1	
38	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1	
39	El operador cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	
40	La bodega cuenta con concepto sanitario favorable.	1	
41	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	
42	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1	

Powered by CamScanner

43	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar	1	
44	Los diferentes productos almacenados y dispuestos a despacho cuentas con registro, permiso o notificación según corresponda y si aplica.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE	100,00%

IV. PLAN DE SANEAMIENTO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	
46	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1	Fecha último lavado de tanque de almacenamiento de agua: 10 de enero de 2026 por Expertos RBG
47	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	
48	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	
49	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1	
50	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	
51	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación.	1	Fecha última fumigación: 09 de enero de 2026 por Expertos RBG
52	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
53	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
54	Existe en la bodega recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente	1	
55	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PLAN DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	100,00%

V. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

56	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	
57	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1	
58	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico de la resolución 335 de 2021, de lo exigido en pliego y de la normatividad sanitaria vigente.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
59	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.
60	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con aviso visible de TRANSPORTE DE ALIMENTOS	N.O.	No se evidencian vehículos durante la visita.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100,00%

VI. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
61	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	
62	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (soporte de mantenimiento o certificado)	1	
63	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración.	1	
64	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1	
65	Las básculas y balanzas se encuentran verificadas o calibradas por agente externo con masas patronadas certificadas	1	
66	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) mensualmente respecto al equipo patrón.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100,00%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES
Se anexa registro fotográfico de las diferentes áreas de la bodega
Se anexa una muestra de los soportes documentales verificados durante la visita

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Powered by CamScanner

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	CARLOS EDUARDO RODRIGUEZ DELGADO	NOMBRE	SANDRA MILENA PABÓN FLOREZ
CÉDULA	88033108	CÉDULA	63542376
CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO	CARGO	COORDINADORA OPERADOR
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

UT Piedecuesta Innova — **UT PIEDECUESTA INNOVA**

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA - BODEGA

FORMATO DE MONITORES CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

Marque con una X de acuerdo a la descripción.

SITIO BODEGA

Mes: Febrero

	Analisis Organoléptico																									
Parametro	Semana 1 2-6					Semana 2 9-13					Semana 3 16-20					Semana 4 23-27					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						
Color	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						

Marque 1 cuando las caracteristicas del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

	Analisis fisico-quimico																									
Cloro (0.3-2ppm)																										
FIRMA		1.5																								

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Luis Ramirez

Cargo: Jefe de Bodega

Powered by CamScanner

1180

UT PIEDECUESTA INNOVA

UT Piedecuesta Innova

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA

BODEGA UT PIEDECUESTA INNOVA

MES DE: Febrero

ITEM		SEMANA DEL: 2-7						SEMANA DEL: 9-14						SEMANA DEL: 16-21						SEMANA DEL: 23-28						SEMANA DEL:						Desinfeccion y Tiempo	
		L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																CLORO [ml] x Lt de agua	TIEMPO [min]
alimentos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X									1	4
Pisos			X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X									10	15
Gramera, basculas, termometro			X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X									10	10
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)			X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X									10	10
Canastillas, cabas y Estibas				X						X						X						X											4	15
Cuarto Frio				X				X							X						X												10	10
Baños			X		X		X		X		X		Y		X		X		X		X												10	15
paredes, techo ventanas, puertas																																	10	15
Timbo de almacenamiento de agua (si aplica)																																	4	15
sillas y mesas				X																													4	15
Manos(minimo cada 2 horas)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X										alcohol al 70% (marcar los dias)	
Producto Químico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																																

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia establecida. Productos L&D: Detergente en polvo, Hipoclorito de Sodio al 5,25%.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.																															OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	
Ordinarios (bolsa verde)		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X									
Disposición Final Ordinario		CARRO RECOLECTOR X						DISPOSICION PARA ANIMALES						OTRAS:																		
No utilizables (bolsa negra)		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X											
Disposición Final No utilizables		CARRO RECOLECTOR X																													
Reciclaje (ajustado al residuo)		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X											
Disposición Final: reciclaje		CARRO RECOLECTOR X						RECICLA						OTRAS:																	
Residuos liquido (Aceite vegetal quemado o usado)																															
disposicion final Quien recoje el aceite		FIRMA						FIRMA						FIRMA						FIRMA						FIRMA					

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos, de acuerdo a su naturaleza y marcar con x como se realizó la disposicion final .Hacer firmar la persona que retira el aceite quemado.

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																															OBSERVACIONES
SEMANA	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	
presencia fisica de animales	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO									
excrementos y olor a orina de roedores	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO									
muebles, alimentos y elementos roidos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO									
resto de cucarachas en el piso y equipos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO									
ruido y chillido de animales en el dia	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO									
rastos en guardaescobas(brillantes) rozamiento de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO									

Marcar como (O) Observado y (NO) No observado con relación a la verificación realizada el primer dia de labores de cada semana, (NA) No Aplica

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Luis Ramirez Luis Ramirez Luis Ramirez Luis Ramirez	
Supervisado Por		

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

REGISTRO FOTOGRÁFICO - BODEGA OPERADOR

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	PERIODO	2 AL 6 DE MARZO	FECHA DE LA VISITA	26/02/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		DIRECCIÓN	CARRERA 24 No. 11-45 Barrio San Francisco	

ACCESO DE LA BODEGA



ALMACENAMIENTO ABARROTES



ALMACENAMIENTO PRODUCTOS DE RI



ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA



UNIDADES DE CONGELACIÓN



ÁREA DE RESIDUOS SÓLIDOS



Powered by CamScanner

HAVERHILL

ANEXO 8

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-2026

Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		**ETC**	Municipio de Piedecuesta		**Fecha de la visita**	06/02/26		
No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	**N° Raciones Contratadas**		11340		**N° Raciones ejecutadas según estrategia PAE SIMAT semana**	9818		
Mes de ejecución	febrero	**Tipo de Modalidad**	RPS	**La cantidad de complementos corresponden a la remisión**	**SI** X	**Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones**	**SI** —		
					NO —		**NO** X		
Cantidad de cupos a entregar RUTA		113				**ZONA**	RURAL X	URBANA	

Hora de Inicio	01:45 Pm	**Hora de terminación**	04:39 Pm
Institución educativa	Colegio Agroecologico Holanda	**Sede educativa**	Escuela Rural el Duende
Dirección	Vereda el Duende	**Número de beneficiarios**	26
1. Institución educativa	Colegio Agroecologico Holanda	**Sede educativa**	Escuela Rural los cacaos
Dirección	Vereda los Cacaos	**Número de beneficiarios**	24
2. Institución educativa	Colegio Agroecologico Holanda	**Sede educativa**	Escuela Rural la Navarra
Dirección	Vereda la navarra	**Número de beneficiarios**	18
3 Institución cativa	Colegio Agroecologico Holanda	**Sede educativa**	Escuela Rural Mesitas
Dirección	Vereda Mesitas	**Número de beneficiarios**	45
4. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
5. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
6. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
7. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	

Nombre Del Conductor	Diego Armando Gonzalez	**Interventor de campo**	Pedro Nel Arevato Díaz		
...a del Vehículo	6QU063	**Modelo del Vehículo**	2020	**Tipo de Vehículo**	furgon
El vehículo corresponde a los aprobados	**SI** X				
	NO —				
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los víveres o complementos de RI de o RPS de acuerdo con los requisitos de la resolución 335 de 2021, pliego definitivo del proceso de contratación y lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.				

PUNTAJE ESPERADO	28	**PUNTAJE OBTENIDO**	28	**PORCENTAJE**	100 %	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Muy bueno

RANGOS DE CALIFICACIÓN	**< 69% Deficiente**	**De 70 a 84% Aceptable**	**De 85 a 94% Bueno**	**De 95 a 100% Muy Bueno**

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

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

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

1184

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender	**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-2026**

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
5	Las canastillas o cajas utilizadas para el transporte de los componentes se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	1	
6	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	1	
7	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	1	
8	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	1	
9	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	1	
10	El personal del operador cuenta con gel de manos para su uso	1	
11	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	
12	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	
13	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	
14	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor y textura).	1	
15	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
16	Los componentes no presentan daño mecánico , deteriorando su apariencia.	1	
17	El operador entrega la cantidad total de complementos y/o viveres programados según remisión.	1	
18	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar y/o viveres de acuerdo al menú programado.	1	
19	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos y/o viveres, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	

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

HAVERHILL · Educación · Alimentos para Aprender	**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-2026**

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
25	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI	1	
26	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
27	Se reportan novedades o faltantes en las planillas de remisión.	N.O	No se observa novedades o faltantes en las Planillas de remisión.
28	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
29	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza acompañamiento de la ruta, a la E.R el Duende, E.R Los Cacaos, E.R La Navarra, E.R Meritas, y se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Realizada por:	Pedro Nel Arévalo Díaz	**Atendido por:**	Yolo Gonzalez
Cargo:	Interventor de campo	**Cargo:**	transporte
Firma:		**Firma:**	

1186

REGISTRO FOTOGRÁFICO - ACOMPAÑAMIENTO RUTA

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENUS ENTREGADOS**	16-20	**FECHA DE LA VISITA**	06/02/2026
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA				
RUTA	E.R EL DUENDE, E.R LOS CACAOS, E.R MESITAS, E.R LA NAVARRA				

E.R EL DUENDE





E.R LOS CACAOS





E.R MESITAS





E.R LA NAVARRA





ALMACENAMIENTO EN LA NAVARRA





ALMACENAMIENTO EN MESITAS



1187

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

ASEGURADORA

seguros mundial

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL
2025 11 11	2025 11 13	2026 11 12

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
93855314 - 613920874	GQU063	CARGA O MIXTOS	PUBLICO	2999	2020

PASAJEROS	MARCA	LÍNEA VEHÍCULO	CARROCERÍA
3	CHEVROLET	NHR	FURGON

No MOTOR	No. CHASIS ó No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
4E5702	9GDNLR770LB016886	9GDNLR770LB016886	1,65

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
DIEGO GONZALEZ ORTIZ	3142778861	CC	1098694119	GIRON

CODIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1317	14	13158	93855314	11001

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCION FOSYGA	TASA RUNT
31	$ 580.700	$ 301.900	$ 2.400

TOTAL A PAGAR

$ 885.000

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRURGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[2] 701,68[3]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77[1]	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180[4]	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750[5]	



¿SABÍAS QUE CON NUESTRO SEGURO TER-CERO PUEDES COMPLEMENTAR LA PROTECCIÓN QUE TE DA EL SOAT?

Seguro Ter-cero



Te responderemos en caso de que presentes un accidente de tránsito y ocasiones daños materiales a otros.

Consulta con tu intermediario o con el aliado con quien adquiriste este SOAT o ingresa en: www.segurotercero.com

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

•Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento

•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT

•Esté atento al momento en que deba renovar su póliza No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente

•Adquiera su SOAT en lugares autorizados

En caso de accidente de tránsito:

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud mas cercana al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas

•Ningun prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993) En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud

•Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la Institución prestadora de servicios de Salud

•Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

•Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si en la expedición del seguro obligatorio la aseguradora evidencia que actualmente existe una póliza vigente cargada en el RUNT,

la vigencia de la póliza que se está expidiendo se modificará de tal forma que inicie vigencia a partir del vencimiento de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.

Habeas data

Seguros Mundial es el responsable del tratamiento de sus Datos Personales, los cuales son recolectados para la prestación de los servicios inherentes a la suscripción del contrato de seguro y para las finalidades dispuestas en la Política de Tratamiento de Datos Personales; la cual puede ser consultada en www.segurosmundial.com.co/proteccion-de-datos/

Dentro de la Política encontrará los derechos que le asisten como titular de sus datos y las maneras que tiene para ejercerlos Recuerde que no está en obligación de otorgar sus datos personales sensibles, o los relacionados a niños, niñas y adolescentes

Topes de cobertura gastos médicos

[1] El transporte y movilizacion de las víctimas a los establecimientos hospitalarios o clínicos se debe hacer preferiblemente en ambulancias o vehículos adecuadamente dotados para este tipo de servicios, garantizando la atencion oportuna y efectiva de la víctima

[2] Para las tarifas 100, 110, 120, 140, 150, 111, 112, 121, 122, 131, 132, 810, 910, 920. Decreto 2497 de 2022

[3] Para las demás tarifas no incluidas en el Decreto 2497 de 2022

[4] Según numeral 1 del Art 2.6.1.4.2.6 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social

[5] Según numeral 1 del Art 2.6.1.4.2.11 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social

Digitally signed by COMPAÑIA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.
Date: 2025.11.11 10:25:24 -05:00

1100

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10019529147

PLACA	MARCA	LINEA	MODELO
GQU063	CHEVROLET	NHR	2020

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.999	BLANCO NIEBLA	PÚBLICO

CLASE DE VEHICULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	1650

NUMERO DE MOTOR
4E5702

REG N

VIN
9GDNLR770LB016886

NUMERO DE SERIE
9GDNLR770LB016886

REG N

NÚMERO DE CHASIS
9GDNLR770LB016886

REG N

PROPIETARIO APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO

IDENTIFICACION
C.C. 1098694119

RESTRICCION MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
104

DECLARACION DE IMPORTACION
03201900164353O

I/E
I

FECHA IMPORT
07/10/2019

PUERTAS
2

LIMITACION A LA PROPIEDAD
PRENDA - GM FINANCIAL COLOMBIA SA
COMPAÑIA DE FINANCIAMIENTO

FECHA MATRICULA
29/10/2019

FECHA EXP LIC TTO
29/10/2019

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRANSITO
STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON





LT02005689613

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 185247553

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CERTIFICADO NACIONAL TECNICO MECANICO S.A

NIT: 804017188

No. de Certificado de Acreditación: 10-OIN-064

Fecha de expedición: 2025/11/12

Fecha de vencimiento: 2026/11/12

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	GQU063	**CLASE:**	CAMIONETA
MARCA:	CHEVROLET	**MODELO:**	2020
SERVICIO:	Público	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CILINDRAJE:	2999	**NRO. MOTOR:**	4E5702
NRO. CHASIS:	9GDNLR770LB016886	**VIN:**	9GDNLR770LB016886
LÍNEA:	NHR		
COLOR:	BLANCO NIEBLA		

NOMBRE PROPIETARIO: DIEGO A. GONZALEZ O.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JULIAN HERNANDO QUINTERO DIAZ

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

InVima

CIUDAD: PIEDECUESTA | FECHA: 27/11/2025 | ACTA N°: 0494

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: DIEGO ARMANDO GONZALEZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: *CC [X] CE [ ] NIT [ ] | No. de documento: 1098694119

*PLACA DEL VEHÍCULO: GQV 063 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 68547 GQV 063

TELÉFONOS: 320 309 0020

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: ORTI260062@GMAIL.COM

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 12 # 8-91

*DEPARTAMENTO: SANTANDER | *MUNICIPIO: PIEDECUESTA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [ ] Camión [ ] Moto [ ] Otro [X] Cuál: FURGON

*MARCA: CHEVROLET | *MODELO: 2020 | *COLOR: BLANCO NIEBLA

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTO PERECEDERO Y NO PERECEDERO

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24/7 | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	20/MAR/2024	FAVORABLE			%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Especifique:				

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (c)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehiculo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art 57, Art. 58 y Art. 59. Resol 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4)*	12	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 368 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	12	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Powered by CamScanner

1192

3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013 Art. 11, Num. 3 Art. 14, Num. 12)	13	0,0	0	
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013 Artículo 11 Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	C
3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013 Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14 Artículo 36 Artículo 33, Numeral 5 y 7)	13	0,0	0	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013 Artículo 12) 13 Artículo 36)	9	0	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		36		C

La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	
4.1	Limpieza del inmueble (Resolución 2674/2013 Art. 29 Núm. 4) 5)	15	7,5	0	HALLAZGOS (CRITICO) C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		15		C

La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	A	AR	I	
5.1	Condiciones de conservación del producto (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373 Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99 Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2)	20		0	HALLAZGOS (CRITICO) C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73 Decreto 5109 de 2005 Resol. 2674/2013 Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Num. 1.)	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25		C

La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100% 0,0	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N.A
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N.A

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de NOVIEMBRE del año 2025 en la Ciudad de PIEDECUESTA.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	PEDRO LUIS PAILLES B.	FIRMA:	Diego Gonzalez
NOMBRE:	PEDRO LUIS PAILLES B.	NOMBRE:	Diego G
CEDULA:	1102350509	CÉDULA:	1.098.694.119
CARGO:	CPS	CARGO:	CONDUCTOR
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD	INSTITUCIÓN:	N.A

AUTORIDAD SANITARIA

FIRMA:	
NOMBRE	
CÉDULA:	
CARGO.	
INSTITUCIÓN:	

1193

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: GQU-063

Ha realizado un Control Integrado de Plagas en todas sus áreas, para efectos de llevar a cabo un control de Saneamiento Básico Ambiental, de acuerdo con normas Ambientales vigentes.

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRINA

Este servicio se realizó el día: **7 de Enero de 2026.** Fecha próximo control el día: **7 de Julio de 2026.**

EXPERTOS RBG
1095927155-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

EXPERTOS RBG

Oficina Principal Bucaramanga/Girón: Cl. 12 No. 21 – 39 Rio Prado, Tel: 312 469 3379, Expertosrbg@gmail.com

1194

UT Piedecuesta Innova	REGISTRO CONDICIONES DE VEHICULOS Y TRANSPORTADOR FR- 030	Fecha de actualización 10/01/2026 Versión: 1 Estado: Vigente

OPERADOR: UT PIEDECUESTA INNOVA — Periodo de entrega RPS Y RI: Febrero

MES: Febrero

VEHICULO: GQU063

Criterio: Registrar las condiciones verificadas del vehiculo transportador de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 . Colocar una X en (NC) encaso de no cumplir y si cumple colocar una X en la casilla (C). El diligenciamiento se realiza cada vez que ingresa un vehiculo a la bodega para cargue y durante el transporte de las raciones a las sedes educativas.

NOMBRE DEL TRANSPORTADOR	CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL VEHICULO				CUMPLIMIENTO DE BPM DEL CONDUCTOR										CONDICIONES DE LY D						RESPONSABLE	OBSERVACIONES	FECHA
	EXTERIOR		INTERIOR		INDUMENTARIA (LIMPIO - COMPLETO)		CALZADO (LIMPIO - ADECUADO)		UÑAS (CORTAS - LIMPIAS - SIN ESMALTE)		USO DE JOYAS/PERFUMES		CABELLO CORTO / BARBA		MANOS		USO TAPABOCAS		DESINFECCION CABINA VEHICULO				
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	LAVADO Y DESINFECCION DE	HORA	C	NC	C	NC			
GONZALEZ	X		X		X		X		V		X		X		V	8:00	X		X			—	06-02-26

Ubicación	Responsable	Vigencia
AZ - Formatos y documentos	Administrador	1 año a partir del registro de datos

Powered by CamScanner

1195

NÚMERO **1.098.694.119**

GONZALEZ ORTIZ

APELLIDOS

DIEGO ARMANDO

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **12-OCT-1990**

PIEDECUESTA
(SANTANDER)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.72	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

14-OCT-2008 BUCARAMANGA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

P-2700100-01050235-M-1098694119-20181212 0063627516A 1 9906219690

Scanned with CamScanner

1196

Libertad y Orden

No. 1098694119

NOMBRE

DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

FECHA DE NACIMIENTO

12-10-1990

SANGRE-RH

O+



FECHA DE EXPEDICION

23-11-2023

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR

STRIA TTOyMOV PIEDECUESTA/SANTANDER

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	23-11-2033	PARTICULAR
B2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	23-11-2033	PARTICULAR
C2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	23-11-2026	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

I C07002112930

COSMOCOLOR-LC-13

1197

EXPERTOS IPS S.A.S.

QUINTAS DEL CAMPEST
NIT:901935135

FECHA: ENERO 7 DEL 2026

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOCUMENTO: 1098694119

E-0005

Tras la **valoración clínica integral** y la revisión de los **exámenes de laboratorio correspondientes**, el(la) paciente **NO presenta evidencia de enfermedades infectocontagiosas, dérmicas o gastrointestinales** que contraindiquen la manipulación de alimentos o su convivencia en la comunidad.

El **examen físico** se encuentra **dentro de parámetros normales**, incluyendo evaluación de órganos de los sentidos, sin hallazgos patológicos significativos.

Los análisis practicados no evidencian agentes patógenos de interés en salud pública relacionados con la actividad de manipulación de alimentos.

En consecuencia, el(la) evaluado(a) se considera:

APTO(A) PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El presente certificado se expide para los fines que el interesado estime pertinentes ante las autoridades sanitarias, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en la **Resolución 2674 de 2013** del Ministerio de Salud y Protección Social.

Dr. Luis E. Saavedra P.
Medico y [illegible] IPS
R.M. [illegible]
Especialista [illegible]
Licencia [illegible]

LUIS EDUARDO SAAVEDRA P.
Médico
RMSO: 24870
C.C. 91.267.852 *de Bucaramanga*

1198

EXPERTOS IPS S.A.S.

QUINTAS DEL CAMPEST
NIT:901935135

FECHA: ENERO 7 DEL 2026

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOCUMENTO: 1098694119

E-0005

SEROLOGIA (VDRL)	*NO REACTIVA*
FROTIS FARINGEO	*MICROBIOTA NORMAL*
COPROLOGICO	*NO SE OBSERVA PARASITOS INTESTINALES*
KOH (UÑAS)	*NEGATIVO*

Yayr Forero Marin
BACTERIOLOGO
REG. 24390

Yayr Forero Marín
Bacteriólogo(a)
C.C. 1.098.646.299 de Bucaramanga

TELÉFONO:
EXPERTOS IPS S.A.S
+57 304 235 6221

CORREO:
expertosips@gmail.com

1199

EXPERTOS IPS S.A.S.
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ
C.C. 1098694119
7 enero del 2026 VENCE: 7 enero del 2027

CARNET No.
E-0005

SEROLOGÍA	NO REACTIVA
COPROLOGICO	NORMAL
FROTIS DE GARGANTA	NORMAL
KOH (UÑAS)	NEGATIVO
FÍSICO	NORMAL

Este carnet es personal e intransferible.
El uso inadecuado de este documento es responsabilidad del titular.
Para efectos de validación, puedes comunicarte al Celular: 304 235 5221

EXPERTOS IPS S.A.S.

BPM No.
E-0005

HACE CONSTAR QUE:

DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ
DOC: 1098694119

El(la) participante recibió capacitación en el curso de **MANIPULADOR DE ALIMENTOS – BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**, en el cual se desarrollaron los siguientes contenidos temáticos:

- Generalidades de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Resolución 2674 de 2013 – Marco normativo aplicable
- Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA)
- Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos
- Edificación e instalaciones para procesos de alimentos
- Manejo Integrado de Plagas (MIP)
- Introducción al Sistema HACCP
- Programas de prerrequisitos
- Etapas preliminares del sistema HACCP

Se expide en Girón a los 7 días del mes de enero del 2026

Johanna Vera
Ing. de Alimentos
Matrícula Profesional No. 091062-0684706

EXPERTOS IPS S.A.S

Vence: 7 días del mes de enero del 2027

1200

FUNDISAM IPS

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA
FUNDISAM
IPS

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: AGOSTO 11 DEL 2025
NOMBRE: ANDELFO SUAREZ CARVAJAL
DOC: 91351489
L-1238

CERTIFICADO MEDICO

Revisando los exámenes de laboratorio, se encontró que el paciente no presenta ninguna enfermedad infectocontagiosa que le impida manejar alimentos y vivir en comunidad.
Examen físico dentro de límites normales.
Órganos de los sentidos normales.

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Esta certificación se expide para ser presentada a las autoridades sanitarias, de conformidad con la resolución 2674 de 2013

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
Udes
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

302 488 1841
CC poblado plaza local II 207

1201

FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLÍNICO

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA
FUNDISAM
IPS

Construyendo un Futuro Mejor

FECHA: AGOSTO 11 DEL 2025
NOMBRE: ANDELFO SUAREZ CARVAJAL
DOC: 91351489
L-1238

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

SEROLOGIA (VDRL)	NO REACTIVA
FROTIS FARINGEO	MICROBIOTA NORMAL
COPROLOGICO	NO SE OBSERVA PARASITOS INTESTINALES
KOH (UÑAS)	NEGATIVO

Joan Steven Tarazona Lizarazo
BACTERIÓLOGO
Udes
1.005.156.319
JOAN S. TARAZONA
Bacteriólogo
1005156319

1202

LABORATORIO CLÍNICO FUNDISAM IPS

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: ANDELFO SUAREZ CARVAJAL

No. Doc: 91351489

FECHA: 11 AGOSTO 2025 VENCE: 11 AGOSTO 2026

Cll 40#22-33 Poblado Giron - 304 113 9631

EXÁMENES DE LABORATORIO

L-1238

SEROLOGÍA	NO REACTIVA
COPROLÓGICO	NORMAL
FROTIS DE GARGANTA	NORMAL
KOH (UÑAS)	NEGATIVO
FÍSICO	NORMAL

Juan S. Tarazona Cuenca
Bacteriólogo
JUAN S. TARAZONA
Bacteriólogo

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI

Este carnet es personal e intransferible.
El uso inadecuado de este documento es responsabilidad del titular.
Para efectos de validación, puedes comunicarte al Cel. 304 113 9631

L-1238

FUNDISAM IPS

Fundación Integral Siempre Amiga - NIT: 901.204.742-1
Contacto: 3041139631

HACE CONSTAR QUE:

ANDELFO SUAREZ CARVAJAL
DOC: 91351489

Participó en el Seminario -Taller relacionado con las "**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS**" realizada en cumplimiento a la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, cumpliendo satisfactoriamente con una duración de 10 horas.

Se expide en ***Girón a los 25 días del mes de julio del 2025***

Ingrid Tatiana Bueno Herrera
Ingeniera de Alimentos
Mat. Prof. 5425420662ONTS

INGRID TATIANA BUENO HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
MAT. PROF. 5425420662ONTS

FUNDISAM
Fundación Integral Siempre Amiga

VENCE: AGOSTO 11 /2026

PRO

Consulta Automotores

Señor usuario si la información suministrada no corresponde con sus datos reales por favor comuníquese con la autoridad de tránsito en la cual solicitó su trámite.

PLACA DEL VEHÍCULO:	GQU063		
NRO. DE LICENCIA DE TRÁNSITO:	10019529147	ESTADO DEL VEHÍCULO:	ACTIVO
TIPO DE SERVICIO:	Público	CLASE DE VEHÍCULO:	CAMIONETA

Información general del vehículo

MARCA:	CHEVROLET	LÍNEA:	NHR
MODELO:	2020	COLOR:	BLANCO NIEBLA
NÚMERO DE SERIE:	9GDNLR770LB016886	NÚMERO DE MOTOR:	4E5702
NÚMERO DE CHASIS:	9GDNLR770LB016886	NÚMERO DE VIN:	9GDNLR770LB016886
CILINDRAJE:	2999	TIPO DE CARROCERÍA:	FURGON
TIPO COMBUSTIBLE:	DIESEL	FECHA DE MATRICULA INICIAL(DD/MM/AAAA):	29/10/2019
AUTORIDAD DE TRÁNSITO:	STRIA MCPAL TTOyTTE GIRON	GRAVÁMENES A LA PROPIEDAD:	SI
CLÁSICO O ANTIGUO:	NO	REPOTENCIADO:	NO
REGRABACIÓN MOTOR (SI/NO):	NO	NRO. REGRABACIÓN MOTOR	
REGRABACIÓN CHASIS (SI/NO):	NO	NRO. REGRABACIÓN CHASIS	
REGRABACIÓN SERIE (SI/NO):	NO	NRO. REGRABACIÓN SERIE	
REGRABACIÓN VIN (SI/NO):	NO	NRO. REGRABACIÓN VIN	
VEHÍCULO ENSEÑANZA (SI/NO):	NO	PUERTAS:	2

Para conocer el historial de propietarios

Consulte el Histórico Vehicular Aquí

Datos Técnicos del Vehículo

CAPACIDAD DE CARGA:	1650	PESO BRUTO VEHICULAR:	4100 Kgs
CAPACIDAD DE PASAJEROS:		CAPACIDAD PASAJEROS SENTADOS:	3

@Copyright 2026 RUNT

1204

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-2026

Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		**ETC**	Municipio de Piedecuesta		**Fecha de la visita**	12/02/26		
No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		**N° Raciones Contratadas**	11340		**N° Raciones ejecutadas según estrategia PAE SIMAT semana**	10119		
Mes de ejecución	Febrero	**Tipo de Modalidad**	R.P.S.	**La cantidad de complementos corresponden a la remisión**	**SI** X	**Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones**	**SI** —		
					NO —		**NO** X		
Cantidad de cupos a entregar RUTA						**ZONA**	RURAL X	URBANA	
Hora de Inicio	02:30 Pm					**Hora de terminación**	06:40 Pm		
Institución educativa	Institucion educativa San francisco					**Sede educativa**	Escuela Rural Tres esquinas		
Dirección	Vereda los monos					**Número de beneficiarios**			
1. Institución educativa	Institucion educativa San francisco					**Sede educativa**	Institución Educativa San francisco		
Dirección	Vereda San francisco					**Número de beneficiarios**	287		
2. Institución educativa	Institucion educativa los curos					**Sede educativa**	Institucion educativa los curos		
Dirección	Vereda los curos					**Número de beneficiarios**	304		
3. Institución :ativa	Institucion educativa los curos					**Sede educativa**	Escuela Rural el fical		
Dirección	vereda el fical					**Número de beneficiarios**	23		
4. Institución educativa	Institucion educativa los curos					**Sede educativa**	Escuela Rural Pescadero		
Dirección	vereda Pescadero					**Número de beneficiarios**	67		
5. Institución educativa						**Sede educativa**			
Dirección						**Número de beneficiarios**			
6. Institución educativa						**Sede educativa**			
Dirección						**Número de beneficiarios**			
7. Institución educativa						**Sede educativa**			
Dirección						**Número de beneficiarios**			
Nombre Del Conductor	Diego Armando Gonzalez			**Interventor de campo**		Pedro Nel Arevalo Diaz			
:a del Vehículo	6QU063	**Modelo del Vehículo**	2020	**Tipo de Vehículo**	furgon	**El vehículo corresponde a los aprobados**	**SI** X		
							NO —		
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los víveres o complementos de RI de o RPS de acuerdo con los requisitos de la resolución 335 de 2021, pliego definitivo del proceso de contratación y lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.								

PUNTAJE ESPERADO	28	**PUNTAJE OBTENIDO**	28	**PORCENTAJE**	100%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Muy bueno

RANGOS DE CALIFICACIÓN	**< 69% Deficiente**	**De 70 a 84% Aceptable**	**De 85 a 94% Bueno**	**De 95 a 100% Muy Bueno**

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

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

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

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender	**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-2026**

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
5	Las canastillas o cajas utilizadas para el transporte de los componentes se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	1	
6	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	1	
7	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	1	
8	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	1	
9	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica)	1	
10	El personal del operador cuenta con gel de manos para su uso	1	
11	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	
12	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	
13	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	
14	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor y textura).	1	
15	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	
16	Los componentes no presentan daño mecánico , deteriorando su apariencia.	1	
17	El operador entrega la cantidad total de complementos y/o viveres programados según remisión.	1	
18	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar y/o viveres de acuerdo al menú programado.	1	
19	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos y/o viveres, de acuerdo con las necesidades del colegio.	1	
III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
20	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	
21	Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes.	1	
22	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	1	
23	Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado.	1	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-2026

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	Se cumple con el cronograma establecido de las rutas.	1	
25	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI	1	
26	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal.	1	
27	Se reportan novedades o faltantes en las planillas de remisión.	N.O	No se observa novedades o faltantes en las planillas de remision.
28	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
29	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza acompañamiento a la ruta en E.R Tres esquinas, I.E San francisco, I.E los curos, E.R El fical, y E.R. Pescadero, y se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Realizada por:	Pedro Nel Arenulo Diaz	**Atendido por:**	DIEGO GONZALEZ
Cargo:	Interventor de Campo	**Cargo:**	Transportador
Firma:		**Firma:**	

1207

HAVERHILL

Educación

Aprender

REGISTRO FOTOGRÁFICO - ACOMPAÑAMIENTO RUTA

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENUS ENTREGADOS**	1 AL 5	**FECHA DE LA VISITA**	12/02/2026
OPERADOR					
RUTA	U.T PIEDECUESTA INNOVA				

E.R TRES ESQUINAS, I.E SAN FRANCISCO, I.E LOS CUROS, E.R EL FICAL, E.R PESCADERO

ESCUELA RURAL TRES ESQUINAS





I.E SAN FRANCISCO





I.E LOS CUROS





ESCUELA RURAL EL FICAL





ALMACENAMIENTO E.R EL FICAL



ESCUELA RURAL PESCADERO





1108

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

ASEGURADORA

seguros mundial®

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL
2025 11 11	2025 11 13	2026 11 12

No. DE POLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
93855314 - 613920874	GQU063	CARGA O MIXTOS	PUBLICO	2999	2020

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	CHEVROLET	FURGON

LÍNEA VEHÍCULO: NHR

No. MOTOR	No. CHASIS ó No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
4E5702	9GDNLR770LB016886	9GDNLR770LB016886	1,65

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
DIEGO GONZALEZ ORTIZ	3142778861	CC	1098694119	GIRON

CODIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1317	14	13158	93855314	11001

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCION FOSYGA	TASA RUNT
31	$ 580.700	$ 301.900	$ 2.400

TOTAL A PAGAR

$ 885.000

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRURGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[2] 701,68[3]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77[1]	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	HASTA 180[4]	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750[5]	



¿SABÍAS QUE CON NUESTRO SEGURO TER-CERO PUEDES COMPLEMENTAR LA PROTECCIÓN QUE TE DA EL SOAT?

Seguro Ter-cero



Te respaldamos en caso de que presentes un accidente de tránsito y ocasiones daños materiales a otros.

Consulta más información con el aliado con quien adquiriste este SOAT o ingresa en: www.segurotercero.com

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

•Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento

•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT

•Esté atento al momento en que deba renovar su póliza No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el retiro a pagar todos los costos de la atención de las víctimas del accidente

•Adquiera su SOAT en lugares autorizados

En caso de accidente de tránsito:

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud mas cercana al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas

•Ningun prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud

•Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga la debe realizar la institución prestadora de servicios de salud

•Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

•Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si en la expedición del seguro obligatorio la aseguradora evidencia que actualmente existe una póliza vigente cargada en el RUNT,

la vigencia de la póliza que se está expidiendo se modificará de tal forma que inicie vigencia a partir del vencimiento de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.

Habeas data

Seguros Mundial es el responsable del tratamiento de sus Datos Personales, los cuales son recolectados para la prestación de los servicios inherentes a la suscripción del contrato de seguro y para las finalidades dispuestas en la Política de Tratamiento de Datos Personales; la cual puede ser consultada en www.segurosmundial.com.co/proteccion-de-datos/

Dentro de la Política encontrará los derechos que le asisten como titular de sus datos y las maneras que tiene para ejercerlos. Recuerde que no está en obligación de otorgar sus datos personales sensibles, o los relacionados a niños, niñas y adolescentes.

Topes de cobertura gastos médicos

[1] El transporte y movilización de las víctimas a los establecimientos hospitalarios o clínicos se debe hacer preferiblemente en ambulancias o vehículos adecuadamente dotados para este tipo de servicios, garantizando la atención oportuna y efectiva de la víctima

[2] Para las tarifas 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2497 de 2022

[3] Para las demás tarifas no incluidas en el Decreto 2497 de 2022

[4] Según numeral 1 del Art. 2.6.1.4.2.6 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social

[5] Según numeral 1 del Art. 2.6.1.4.2.11 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social

Digitally signed by COMPAÑIA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.
Date: 2025.11.11 10:25:24 -05:00

1209

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10019529147

PLACA
GQU063

MARCA
CHEVROLET

LINEA
NHR

MODELO
2020

CILINDRADA CC
2.999

COLOR
BLANCO NIEBLA

SERVICIO
PÚBLICO

CLASE DE VEHICULO
CAMIONETA

TIPO CARROCERÍA
FURGON

COMBUSTIBLE
DIESEL

CAPACIDAD Kg/PSJ
1650

NUMERO DE MOTOR
4E5702

REG
N

VIN
9GDNLR770LB016886

NUMERO DE SERIE
9GDNLR770LB016886

REG
N

NÚMERO DE CHASIS
9GDNLR770LB016886

REG
N

PROPIETARIO APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO

IDENTIFICACION
C.C. 1098694119

1200

RESTRICCION MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
104

DECLARACION DE IMPORTACION
03201900164353O

I/E
I

FECHA IMPORT
07/10/2019

PUERTAS
2

LIMITACION A LA PROPIEDAD

PRENDA - GM FINANCIAL COLOMBIA SA
COMPAÑIA DE FINANCIAMIENTO

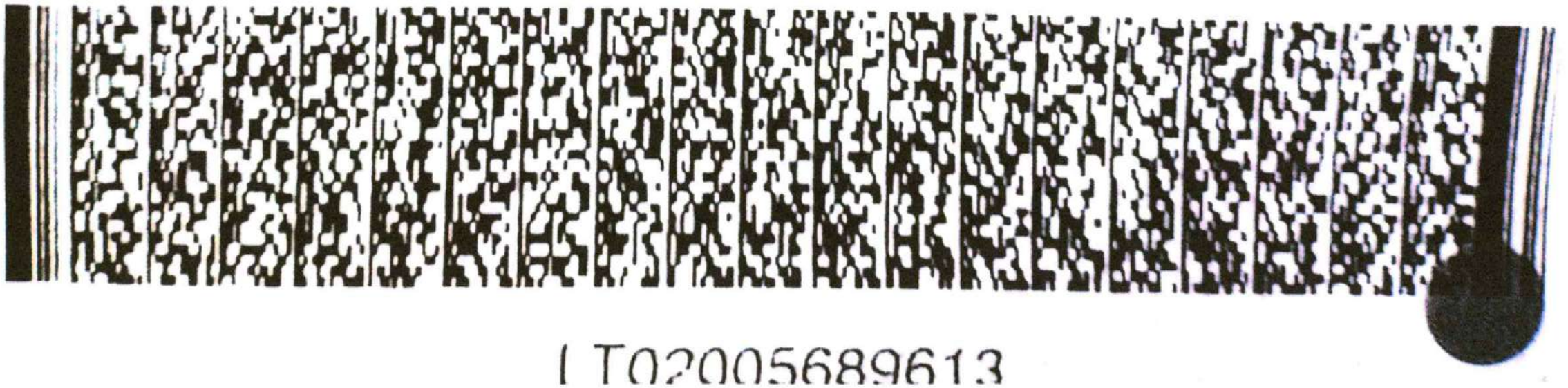
FECHA MATRICULA
29/10/2019

FECHA EXP LIC TTO
29/10/2019

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRANSITO
STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON





LT02005689613

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 185247553

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CERTIFICADO NACIONAL TECNICO MECANICO S.A

NIT: 804017188

No. de Certificado de Acreditación: 10-OIN-064

Fecha de expedición: 2025/11/12

Fecha de vencimiento: 2026/11/12

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	GQU063	**CLASE:**	CAMIONETA
MARCA:	CHEVROLET	**MODELO:**	2020
SERVICIO:	Público	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CILINDRAJE:	2999	**NRO. MOTOR:**	4E5702
NRO. CHASIS:	9GDNLR770LB016886	**VIN:**	9GDNLR770LB016886
LÍNEA:	NHR		
COLOR:	BLANCO NIEBLA		

NOMBRE PROPIETARIO: DIEGO A. GONZALEZ O.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JULIAN HERNANDO QUINTERO DIAZ

1212

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

InVima

CIUDAD: PIEDECUESTA | FECHA: 11/11/2025 | ACTA N°: 0494

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: DIEGO ARMANDO GONZALEZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: *CC [X] CE [ ] NIT [ ] | No. de documento: 1098694119

*PLACA DEL VEHÍCULO: GQV 063 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 68547 GQV 063

TELÉFONOS: 320 309 0020

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: ORTI260062@GMAIL.COM

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 12 # 8-91

*DEPARTAMENTO: SANTANDER | *MUNICIPIO: PIEDECUESTA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [ ] Camión [ ] Moto [ ] Otro [X] Cuál: FURGON

*MARCA: CHEVROLET | *MODELO: 2020 | *COLOR: BLANCO NIEBLA

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTO PERECEDERO Y NO PERECEDERO

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24/7 | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	20/11/2024	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Especifique:				

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (c)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art 57, Art. 58 y Art. 59. Resol 2674/2013 Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4)	12	0	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 8. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	0	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Powered by CamScanner

1213

3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013 Art. 11, Num. 5 Art. 14, Num. 12)	13	0,5	0	
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013 Artículo 11 Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	C
3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14 Artículo 36 Artículo 33, Numeral 5 y 7)	13	1,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículo 12) 13 Artículo 36)	0	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		36		La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta C

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013 Art. 29 Núm. 4) 5)	15	7,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		15		La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta C

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Condiciones de conservación del producto (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373 Decreto 561 de 1984, Art 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm 6, 7, 8, Art. 30, Parágrafo 1 y 2)	20		0	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art 73 Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013 Art. 18, Numeral 2. Art. 29, Num. 1.)	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100% 0,0	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N.A
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N.A

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de NOVIEMBRE del año 2025 en la Ciudad de PIEDECUESTA.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	PEDRO LUIS PAILLES B.	FIRMA:	Diego Gonzalez
NOMBRE:	PEDRO LUIS PAILLES B.	NOMBRE:	Diego G
CÉDULA:	1102350509	CÉDULA:	1.098.694.119
CARGO:	TPS	CARGO:	CONDUCTOR
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD	INSTITUCIÓN:	N.A

AUTORIDAD SANITARIA

FIRMA:	
NOMBRE:	
CÉDULA:	
CARGO:	
INSTITUCIÓN:	

1214

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: GQU-063

Ha realizado un Control Integrado de Plagas en todas sus áreas, para efectos de llevar a cabo un control de Saneamiento Básico Ambiental, de acuerdo con normas Ambientales vigentes.

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRINA

Este servicio se realizó el día: **7 de Enero de 2026.** Fecha próximo control el día: **7 de Julio de 2026.**

EXPERTOS RBG
1095927155-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

EXPERTOS RBG

Oficina Principal Bucaramanga/Girón: Cl. 12 No. 21 – 39 Rio Prado, Tel: 312 469 3379, Expertosrbg@gmail.com

1215

UT Piedecuesta Innova

REGISTRO CONDICIONES DE VEHICULOS Y TRANSPORTADOR FR- 030

Fecha de actualización: 16/12/2025
Versión: 1
Estado: Vigente

OPERADOR: UT PIEDECUESTA INNOVA

Periodo de entrega RPS Y RI: Febrero

MES: Febrero

VEHICULO: GQU063

Criterio: Registrar las condiciones verificadas del vehiculo transportador de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 . Colocar una X en (NC) encaso de no cumplir y si cumple colocar una X en la casilla (C). El diligenciamiento se realiza cada vez que ingresa un vehiculo a la bodega para cargue y durante el transporte de las raciones a las sedes educativas.

NOMBRE DEL TRANSPORTADOR	CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL VEHICULO				CUMPLIMIENTO DE BPM DEL CONDUCTOR										CONDICIONES DE LY D						RESPONSABLE	OBSERVACIONES	FECHA
	EXTERIOR		INTERIOR		INDUMENTARIA (LIMPIO - COMPLETO)		CALZADO (LIMPIO - ADECUADO)		UÑAS (CORTAS - LIMPIAS - SIN ESMALTE)		USO DE JOYAS/PERFUMES		CABELLO CORTO / BARBA		MANOS		USO TAPABOCAS		DESINFECCION CABINA VEHICULO				
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	LAVADO Y DESINFECCION DE	HORA	C	NC	C	NC			
GONZALEZ	X		X		X		X		X		X		X		✓	800	X		X			—	06-02-26
GONZALEZ	X		X		X		X		X		X		X		✓	230	X		X			—	11-02-26

Usuarios	Responsable	Vigencia
AZ - Formatos y documentos	Administrador	1 año a partir del registro de datos

Powered by CamScanner

NÚMERO **1.098.694.119**

GONZALEZ ORTIZ

APELLIDOS

DIEGO ARMANDO

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **12-OCT-1990**

PIEDECUESTA
(SANTANDER)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.72	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

14-OCT-2008 BUCARAMANGA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

P-2700100-01050235-M-1098694119-20181212 0063627516A 1 9906219690

Scanned with CamScanner